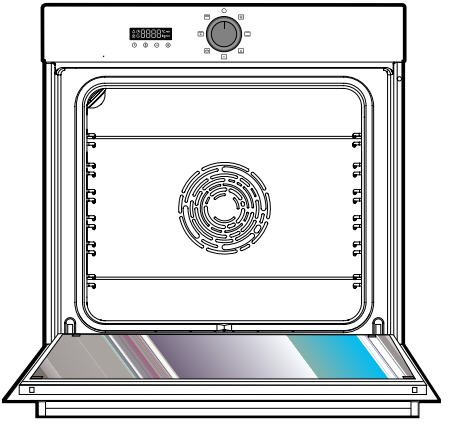
Brandt



INSTRUCTION UTILISATEUR FR
INSTRUCTION USER EN
NÁVOD K POUŽITÍ CS

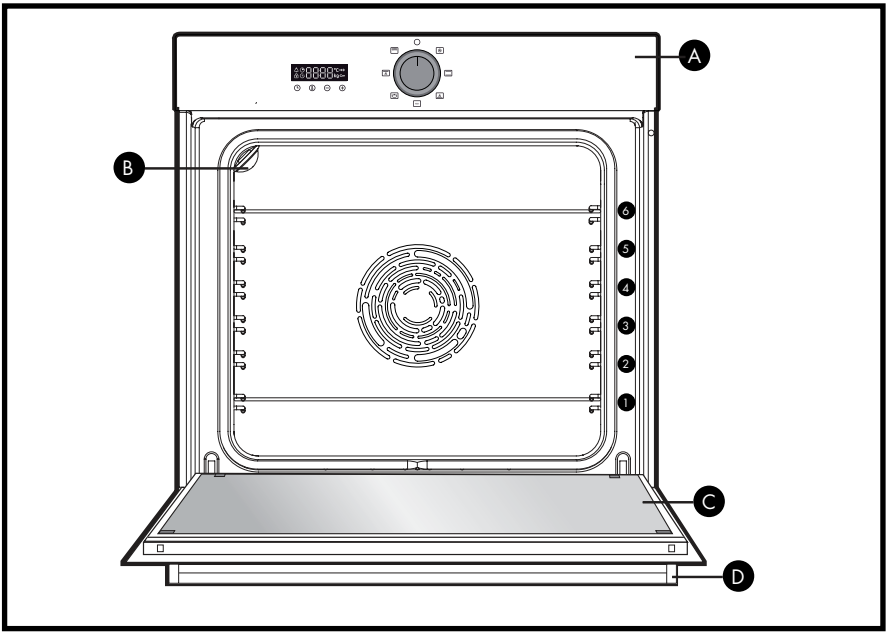


Four
Oven
Trouba

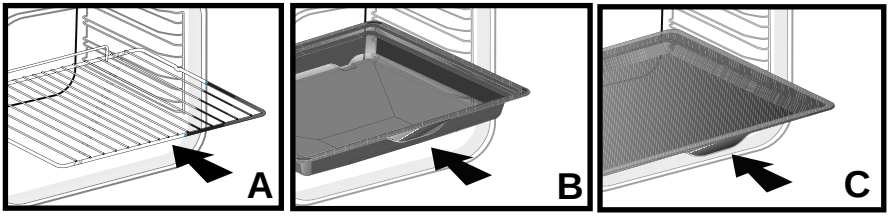
BXE5532
BXE5534
BXC5536

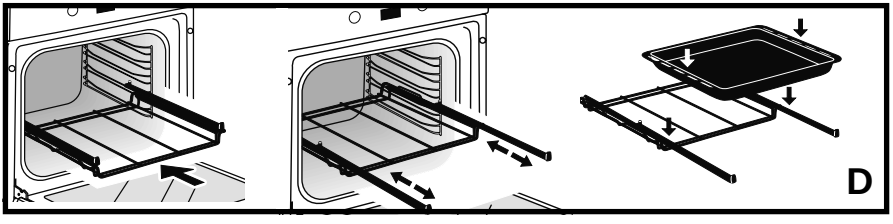
1

1.1



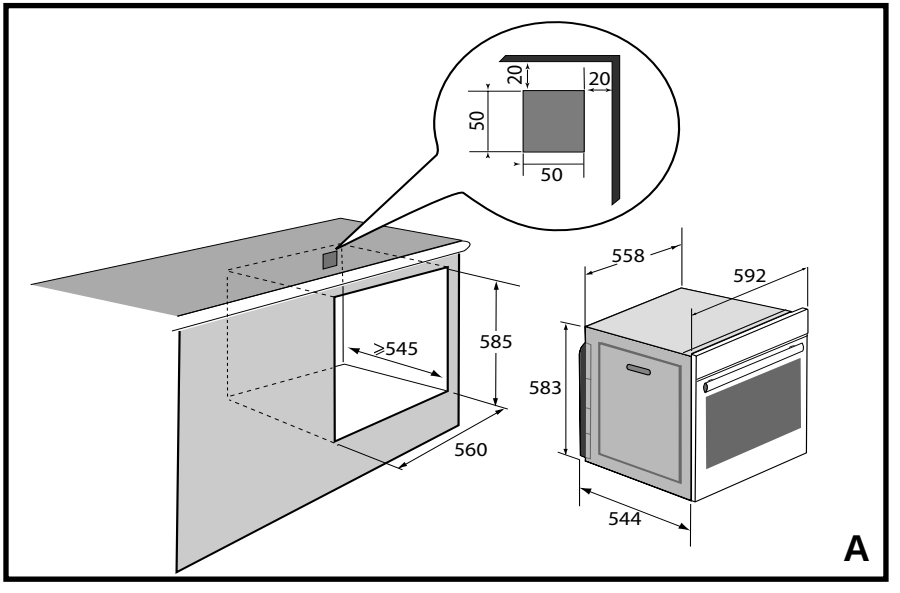
1.4

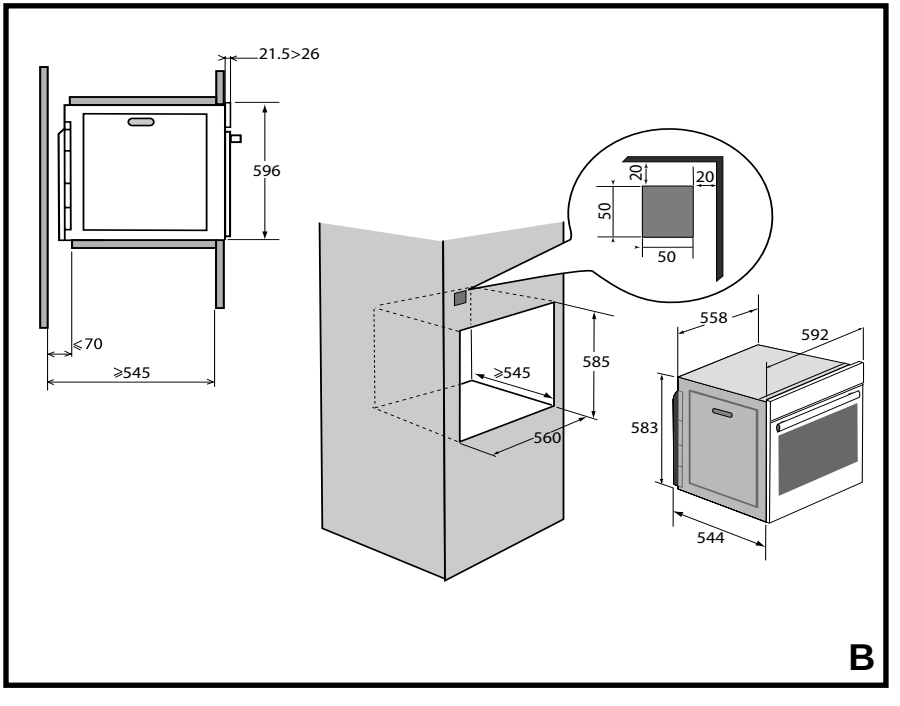




2

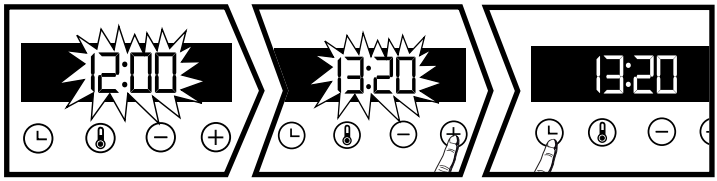
2.1


20
20
50
50
558
592
585
583
≥545
560
544
A

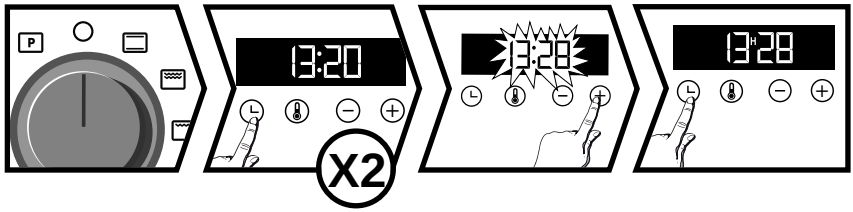

21.5>26
596
≤70
≥545
20
20
50
50
558
592
585
583
≥545
560
544
B

3

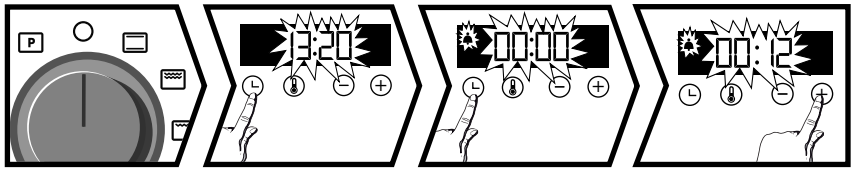
3.1



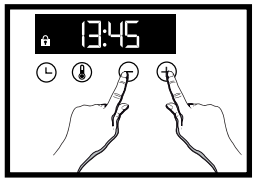
3.2



3.3

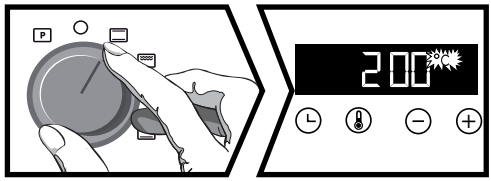


3.4

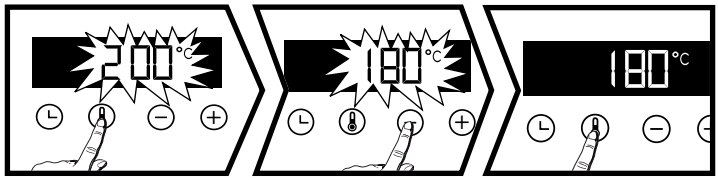


4

4.1

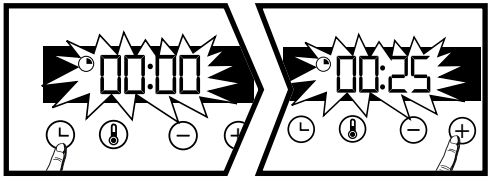


4.2

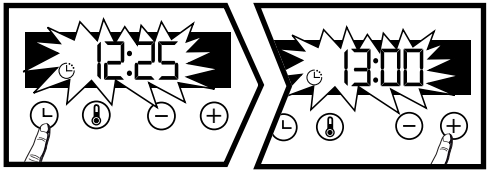


4

4.3

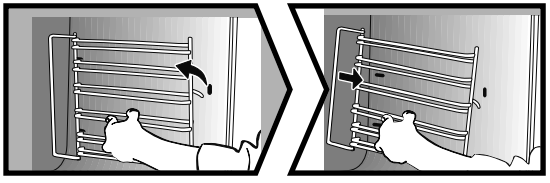


4.4



5

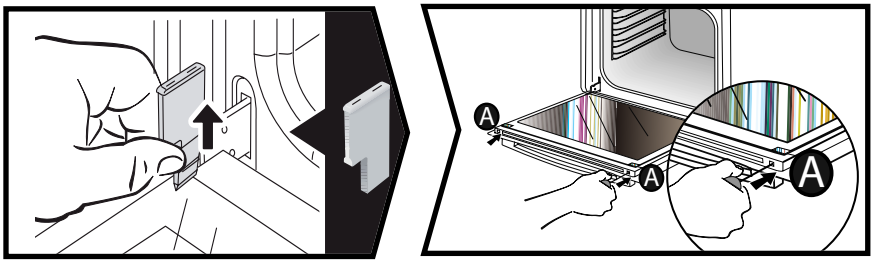
5.1



5.2

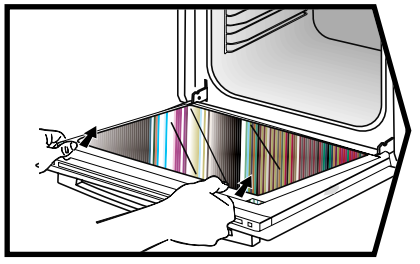


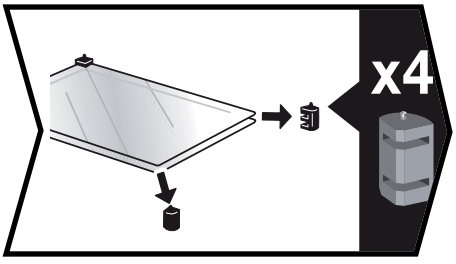
5.3

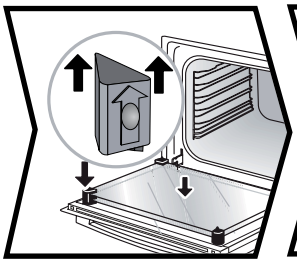


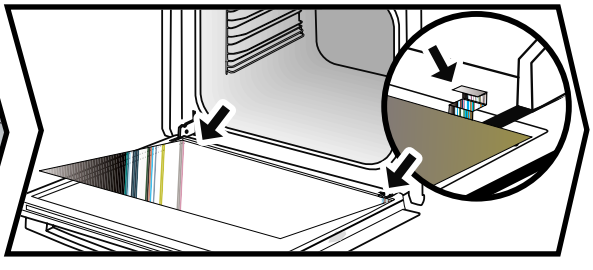
5

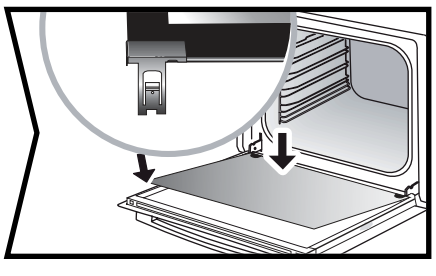
5.3



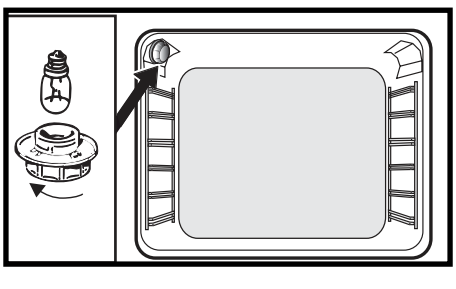








5.4



Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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



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

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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

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

Important :

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.
Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
— Ne modifiez pas ou n'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
— Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.
— Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
— Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

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

INSTRUCTIONS DE SECURITE

vent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance
— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence
— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.
— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.
— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1 Présentation du four

1.1 PRESENTATION DU FOUR

A Bandeau de commande

B Lampe

C Porte

D Poignée

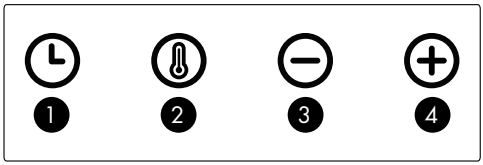
Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires: gradins de 1 à 6.

1.2 AFFICHAGE



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

1.3 TOUCHES



1 Réglage heure et durée

2 Réglage température

3 Touche -

4 Touche +

1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

A • Grille sécurité anti-basculement
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus). Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.

B • Plat multi usages lèchefrite 45mm
Inséré dans les gradins sous la grille poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

C • Plat Patisserie 20mm
Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake.Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour receuillir les jus et les graisses des grillades.

D • Plat multi-usages 45 mm. Système de rails coulissants avec accessibilité totale.
Grâce au nouveau système de rails coulissants avec appui (Accessibilité totale), la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.
De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.
La lèchefrite placée au bas du four recueille les jus et les graisses des rôtisseries ; de même, elle peut être à demi remplie d'eau pour les préparations au bain-marie. Evitez de placer les viandes ou volailles à rôtir directement sur la lèchefrite. Des éclaboussures se produiraient immanquablement et saliraient les paroies du four.

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

Conseil
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèchefrite.

2 Installation

2.1 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble

qui permettra de recevoir votre four.
Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**A)** ou en colonne (**B)**.
Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.

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

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

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE
Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

⚠ Attention :
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

3 Mise à l'heure

3.1 MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.
Réglez l'heure avec les touches **+** ou **-**.
Validez avec la touche 🕒.
En cas de coupure de courant l'heure clignote.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez sur la touche 🕒 le symbole ♠ apparait appuyez de nouveau sur 🕒 . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-** .
Validez avec la touche 🕒.
L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.

3.3 MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.
Appuyez sur la touche 🕒.
La minuterie clignote.
Réglez la minuterie avec les touches **+** et **-**.
Appuyez sur la touche 🕒 pour valider, le compte à rebours se lance.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.
Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.
L'heure réapparait dans l'afficheur.

NB:Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00.Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes

3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

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

4 Cuisson

MODES DE CUISSON (selon modèle)
Les modes de cuissons suivants:

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

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

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

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

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

ECO*
Température mini 35°C maxi 275°C
Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
Toutes les cuissons se font sans préchauffage.

GRIL FORT **GRIL MOYEN**
Température mini 180°C maxi 275°C
Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...

GRIL PULSE
Température mini 100°C maxi 250°C
Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

MAINTIEN AU CHAUD
Température mini 35°C maxi 100°C
Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, la décongélation ou chauffe-
e.

PIZZA
Température mini 35°C maxi 275°C
Afin de garantir un bon résultatpour vos pizza, enfournez au 3ème gradin, four chaud.

BOOST
Température mini 35°C maxi 275°C
Permet une montée rapide de la température de la cavité.

Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE :

Conseil économie d'énergie

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

4.1 CUISSON IMMEDIATE

Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable.
Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

4.2 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

4.3 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ◷, la de durée de cuisson ◔ clignote, le réglage est alors possible. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson.

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

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

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ◷, l'heure de fin de cuison ◷ clignote.
L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec **+** ou **-**.
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes . L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

5 Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.
Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

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

5.1 DEMONTAGE DES GRADINS

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

5.2 PYROLYSE IMMÉDIATE

Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur P. Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, le symbole 🔑 apparaît dans l'afficheur, il est impossible de déverrouiller la porte. A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille.
Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre 4.4 pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

5.3 NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

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

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

DÉMONTAGE

Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide de la cale plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.
Retirez la première glace clipée :
Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements A afin de déclipper la glace.
Retirez la glace.
Selon modèle la porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coins une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.
Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

REMONTAGE DE LA PORTE

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.
Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur.
Retirez la cale plastique.
Votre appareil est de nouveau opérationnel.

5.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Caractéristiques de l'ampoule:

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

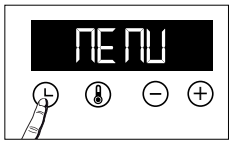
Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

6 Réglages

6.1 MENU

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



Appuyez sur la touche ◷ jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage. Appuyez de nouveau sur la touche ◷ afin de faire déffiler les différents réglages.
Activez ou désactivez avec les touches **+** et **-** les différents paramètres, voir tableau ci-après:

SLAu	AUTO:En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteind au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé.
Sb on	Activez/désactivez les bips des touches
Sc on	Activez/désactivez le mode préchauffage
Sd on	Activez/désactivez le mode démonstration

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur ◷.

7 ? Anomalies et solutions

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une

heure, contactez le Service Après Vente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente.

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

8 Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

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

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

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

9 Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

>nous écrire à l'adresse postale suivante :

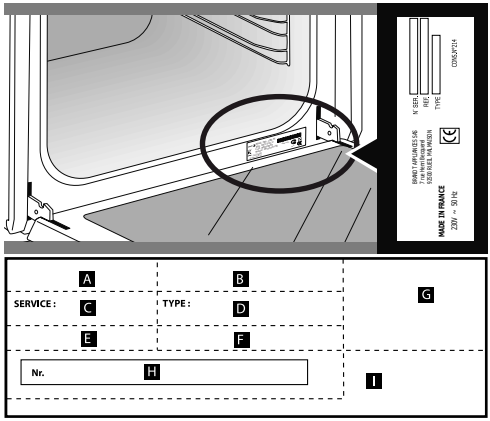
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min + prix appel

INTERVENTIONS

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



B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

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

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

PLATS	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	*	NIVEAU	min
Viandes															
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rôti de boeuf	240	2													30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1													60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3			20-30
Côtes de porc / veau					210	3									20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3					210	3			20-30
Côtes de mouton					210	3									20-30
Poissons															
Poissons grillés					275	4									15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3							30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3							15-20
Légumes															
Gratins (aliments cuits)					275	2									30
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Tomates farcies	170	3					160	2							30
Pâtisseries															
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									180	2	35
Biscuit roulé	220	3											180	2	5-10
Brioche	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2											150	2	30-40
Cookies - Sablés	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10

* Selon modèle

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

***** Selon modèle

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

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

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

Recette avec levure (selon modèle)

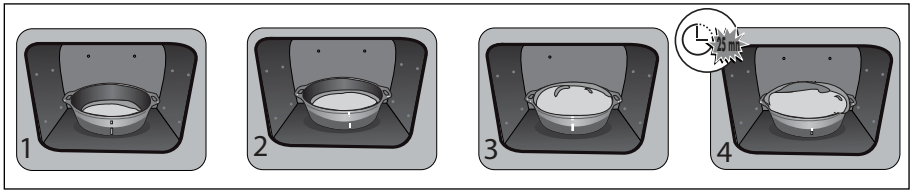
Ingrédients:

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

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

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

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



ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES*	°C	DUREE	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		4	Plat 45	170	20 min 25 min	OUI
Sablés (8.4.1)		2+4	Plat 45+Plat 20	170	20 min 25 min	OUI
Sablés (8.4.1)		1+5+3	Plat 45+Plat 20+Grille	175	20 min 25 min	OUI
Petits cakes (8.4.2)		4	Plat 45	160	20 min 25 min	NON
Petits cakes (8.4.2)		2+4	Plat 45+Plat 20	160	20 min 25 min	NON
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	Grille	160	30 min 35 min	NON
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	Grille	200	45 min 50 min	OUI
Surface gratinée (9.2.2)		4	Grille	275	3-5 min	OUI 5 min

* Selon modèle

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Zakoupil/a jste výrobek značky **BRANDT** a my Vám tímto chceme poděkovat za projevenou důvěru.

Když jsme tento výrobek koncipovali a vyráběli, mysleli jsme při tom na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe vyhovoval Vašim očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášeň, která nás pohání už 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy.

Můžete se také připojit na naše internetové stránky **www.brandt.com**, kde naleznete všechny novinky a užitečné a doplňující informace.

Společnost BRANDT je šťastná, že s Vámi bude každý den, a přejeme Vám, abyste ze zakoupeného zboží měl/a co největší užitek.



Důležité upozornění: Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

Důležité upozornění:
Po převzetí přístroje jej vybalte nebo nechte okamžitě vybalit. Zkontrolujte obecný vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu, kterého si jednu kopii ponecháte. Než přístroj spustíte, pozorně si přečtěte tento montážní návod, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uskladněte u přístroje. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby s přístrojem obdržela i návod k použití. Seznamte se s těmito radami, než přístroj nainstalujete a použijete. Jsou sestaveny pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Tento přístroj byl navržen tak, aby byl používán osobami v obytných místnostech. Tato trouba neobsahuje žádnou součástku z azbestu.
— Tento přístroj je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte ji ke komerčním nebo průmyslovým účelům nebo pro jiné účely, než pro jaké byl navržen.
— Neupravujte a neměňte parametry tohoto přístroje. Mohlo by vás to ohrozit.
— Nikdy neumisťujte alobal přímo do styku se spodní stranou trouby, nahromaděné teplo by mohlozpůsobit poškození smaltu.
— Na otevřená dvířka trouby nestavte těžké předměty a zajistěte, aby na ně nesedalo a nevylézalo žádné dítě.
— Nepoužívejte troubu ke skladování potravin nebo jakýchkoli předmětů po použití.
— Po použití trouby zkontrolujte, zda jsou všechny ovladače v poloze vypnuto.
— Při jakémkoli čisticím zásahu uvnitř trouby musí být trouba vypnutá.
— Než provedete vycvaknutí skla, nechte přístroj vychladnout.

⚠ Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika. Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.
— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VÝSTRAHA: Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.
— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.
— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.
— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více, než při běžném použití. Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.
— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.
— Před odstraněním zadní stěny musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Po vyčištění musí být zadní stěna vrácena na místo v souladu s instrukcemi.
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

UPOZORNĚNÍ: Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.

Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.
— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.
Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

1 Popis spotřebiče

1.1 POPIS SPOTŘEBIČE

A Ovládací panel

B Žárovka

C Dvířka

D Madlo

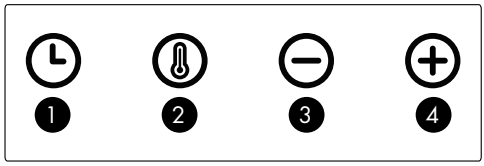
Tato trouba nabízí 6 poloh vodicích lišt pro příslušenství (stupeň 1 až 6).

1.2 DISPLEJ



- Doba vaření
- Konec vaření
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- °C Ukazatel teploty
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek

1.3 TLAČÍTKA



1 Nastavení času a doby

2 Nastavení teploty

3 Tlačítko -

4 Tlačítko +

1.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

A • Bezpečnostní mřížka proti překlopení
Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni). Položte bezpečnostní mřížku proti překlopení ke spodní části trouby.

B • Víceúčelový plech na odklapávání šťávy 45 mm
Vsunout do vodicích lišt pod mřížku, madlem směrem ke dvířkám trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete jej také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

C • Pekařský plech 20 mm
Vsunout do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvory. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.

D • Univerzální plech 45 mm.
Systém posuvných kolejnic s dokonalou dostupností.
Díky novému systému posuvných kolejnic s opěrem (dokonalá dostupnost) je manipulace s pokrmy praktičtější a snadnější, protože plechy lze snadno vysunout, což usnadňuje manipulaci s nimi. Plechy lze zcela vysunout, takže získáte dokonalý přístup k jejich obsahu. Díky vysoké stabilitě můžete s pokrmy pracovat a manipulovat zcela bezpečně, čímž se omezuje riziko popálenin. Můžete tak mnohem snadněji vyndávat pokrmy z trouby.
Pánev na zachycování šťávy ve spodní části trouby zachycuje šťávu a tuk z rožnění; lze ji taky zpola zaplnit vodou a používat pro přípravu pokrmů ve vodní lázni. Nepokládejte maso nebo drůbež, jež chcete rožnit, přímo na pánev na zachycování šťávy. Mohlo by dojít k odstřikování, které by znečistilo stěny trouby.

⚠ Než začnete čistění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty z trouby.

Doporučení
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro odkapávání šťávy.

2 Instalace

2.1 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.
Tento spotřebič lze nainstalovat pod pracovní plochu (**A)** nebo vertikálně (**B)**. Je-li nábytek otevřený, jeho šířka na zadní straně musí být maximálně 70.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumový kryt a připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte zpět na místo pryžový kryt.

Doporučení
Abyste se ujistili, že Vaše instalace je vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.

Pozor
Než troubu poprvé použijete, zahřívejte ji prázdnou na 200°C po dobu asi 1 hodiny. Zkontrolujte, zda je místnost dostatečně větraná.

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ
Vaše trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm2 (1P + 1 N + 1 ochranný vodič), která musí být připojena k elektrické síti 220-240~ Voltů prostřednictvím elektrické zásuvky podle normy IEC 60083 nebo vícepólového odpojovacího zařízení nebo podle pravidel instalace.
Ochranný kabel (žluto-zelený) je propojen se svorkou přístroje a musí být připojen k uzemnění instalace. Pojistka na Vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.
Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.

Upozornění
Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte .kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby

3 Nastavení hodin

3.1 NASTAVENÍ HODIN

Po zapnutí do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.
Hodiny nastavte pomocí tlačítek **+** nebo **-**.
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ◷.
V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

3.2 SEŘÍZENÍ HODIN

Tlačítko volby funkcí musí být povinně v poloze 0.
Stiskněte tlačítko ◷ , zobrazí se symbol ♠ , znovu stiskněte tlačítko ◷. Upravte nastavení hodin tlačítky **+** nebo **-** .
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ◷.
Nastavení času se automaticky uloží za několik sekund.

3.3 MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze je-li trouba vypnutá.
Stiskněte tlačítko ◷.
Symbo bliká.
Čas na minutce nastavte pomocí tlačítek **+** nebo **-**.
Stiskněte tlačítko ◷ a potvrďte. Odpočítávání začíná.
Jamile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li zastavit odpočítávání, stiskněte libovolné tlačítko.
Časový údaj se na displeji zobrazí znovu.

Pozn.: naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00. Není třeba potvrzovat, nastavení se automaticky během několika sekund uloží.

3.4 ZÁMEK TLAČÍTEK

Stiskněte současně tlačítka **+** a **-** dokud se nezobrazí na obrazovce symbol 🔒. Pro odblokování stiskněte současně tlačítka **+** a **-** dokud z displeje nezmizí symbol 🔒.

4 Pečení

REŽIMY PEČENÍ (podle modelu)

Režimy pečení jsou následující:

, , , , , , jsou vybaveny funkcí BOOST (maximální výkon), která umožňuje rychlé zvýšení teploty. Pokud chcete tuto funkci deaktivovat, prostudujte si kapitolu Nastavení.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV*
Minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C
Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 poloh.

TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ S TERMOSTATEM*
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ
Minimální teplota 75° C, maximální 250 °C
Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (cake, brioška, bábovka...) a na sufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.

TRADIČNÍ
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předem zahájena na varné desce (kohout na víně, ragú).

EKO*
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.
Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.

GRIL VYŠŠÍ TEPLOTY **GRIL STŘEDNÍ TEPLOTY**
Minimální teplota 180 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...

GRIL PULZNÍ
Minimální teplota 180 °C, maximální 250 °C
Průbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran.
Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech na zachycování šťávy.
Doporučuje se pro veškerou průbež nebo pečeně, kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.

UCHOVÁVÁNÍ TEPLÉ TROUBY
Minimální teplota 35 °C, maximální 100 °C
Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku, atd., pro rozmrazování potravin nebo ohřívání talířů.

PIZZA
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Pro zajištění kvalitní pizzy, pečte na 3. patře, troubu rozehřejte.

FUNKCE BOOST
Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Tato funkce zajišťuje rychlé zvýšení teploty uvnitř trouby.

**** Sekvence používaná(é) pro oznámení, uvedené na energetické etiketì podle evropské normy EN 50304 apodle Evropské smìrnice 2002/40/ES.***

Doporučení pro úsporu energieV maximální možné míře se pokuste troubu nepředehřívat. Během pečení nechávejte dvířka trouby uzavřená.

4.1 PEČENÍ S OKAMŽITÝM STARTEM

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.
Tlačítkem volby funkcí otočte do vámi vybrané polohy.

Teplota se ihned zvyšuje. Trouba doporučuje určitou teplotu, kterou lze upravovat.

Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Série zvukových signálů zazní, jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

4.2 ÚPRAVA TEPLOTY

Stiskněte tlačítko .

Teplotu upravte pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

Potvrďte stisknutím tlačítka .

4.3 NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Použijte funkci Pečení s okamžitým startem a poté stiskněte tlačítko . Doba pečení bliká, nastavení je nyní možné. Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte dobu pečení.

Trouba je vybavena technologií „**SMART ASSIST**", která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tato doba lze upravit.
Viz tabulka níže:

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÍ ČASŮ
TRADIČNÍ	30 min
TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ	30 min
HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	30 min
PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ	30 min
EKO	30 min
GRIL STŘEDNÍ TEPLOTY	10 min
GRIL VYŠŠÍ TEPLOTY	7 min
GRIL PULZNÍ	15 min
UCHOVÁVÁNÍ TEPLÉ TROUBY	60 min
PIZZA	15 min
FUNKCE BOOST	5 min

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund. Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte jako u programování doby. Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko , dokud se nerozbliká ukazatel konce pečení .
Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka **+** nebo **-**.
Konec pečení se automaticky uloží za několik sekund. Zobrazení konce pečení již nebliká.

5 Čištění

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drsné houbičky.

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Ne začnete čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby rošty a odstraňte větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.
V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.

⚠ Než začnete čistění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty z trouby.

5.1 DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Nadzvedněte přední část lišty, vysuňte celou lištu a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom mírně vytáhněte celou lištu směrem k sobě a nadzvedněte zadní část tak, abyste vyjmuli háček i v zadní straně z jeho uložení. Vyjměte tak obě lišty.

5.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM

Displej by měl ukazovat denní čas, bez blikání. Pyrolýzu aktivujete, jakmile uvedete tlačítko volby

funkcí do polohy P. V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována, na displeji se zobrazí symbol . Dvířka nelze otevřít. Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dveře se odblokují.
Vraťte tlačítko volby funkcí do polohy 0.

PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Pro nastavení času ukončení pyrolýzy viz instrukce v odstavci „Pyrolýza s okamžitým startem" a kapitola 4.4.
Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po skončení pyrolýzy vraťte tlačítko volby funkcí do polohy 0.

5.3 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro čištění vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutí skla odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí navlhčeného hadříku a prostředku na mytí nádobí a poté skla z trouby demontujte.

⚠ Upozornění
Nepoužívejte pískové čisticí přípravky, brusné nebo hrubé kovové čisticí pomůcky pro čištění skleněných dvířek trouby, což by mohlo poškrábat povrch a vést k prasknutí skla.

DEMONTÁŽ
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové červené zarážky dodané v plastovém sáčku se spotřebičem.
Vyjměte první naklapnuté sklo následovně:
Pomocí nářadí (šroubovák) přitlačte v bodě A a sklo vyklapněte.
Vyjměte sklo.
Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybaveny černou příčkou a těsněním. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.
Neponořujte skla do vody. Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.

MONTÁŽ DVÍŘEK

Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové rohy zelenou šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.
Poslední sklo umístěte do kovových krytů, zaklapněte, lesklou stranou směrem ven.
Odeberte červenou plastovou zarážku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

5.4 VÝMĚNA ŽÁROVKY

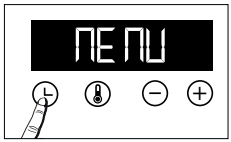
⚠ Výstraha:
Ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne

Technické údaje žárovky:
15 W, 220-240 V~, 300 °C, patice E14.
Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

6 Nastavení

6.1 MENU

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:



Pro přístup do režimu nastavení stiskněte tlačítko ◷ dokud se nezobrazí „MENU". Pro rozbalení jednotlivých typů nastavení znovu stiskněte tlačítko ◷ .
Parametry uvedené v následující tabulce aktivujte nebo deaktivujte pomocí tlačítek **+** a **-** :

SLAu	AUTO: U režimu pečeníse světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách. ZAP: V režimu pečení žárovka vždy svítí.
Sbon	Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek
Scon	Aktivace/deaktivace ukázkového režimu
Sdon	Aktivace/deaktivace předehřátí

Stiskem tlačítka ◷ opustíte nabídku „MENU".

7 Řešení případných

Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.

Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte zavření dveří. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, volejte poprodejní servis.

Na displeji bliká symbol . Porucha blokování dveří, volejte poprodejní servis.

8 Životní prostředí

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.

Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

- Recyklace zařízení, kterou zajišťuje výrobce, bude tak provedena v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

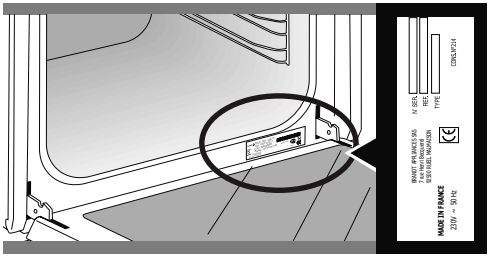
Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejblíže vašemu bydlišti.

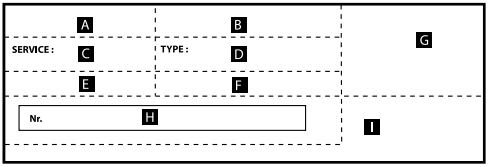
Děkujeme vám za váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

9 ZÁSAHY

ZÁSAHY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaná osoba spolupracující s výrobcem. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.





B: Obchodní označení
C: Servisní údaje
H: Výrobní číslo

PŮVODNÍ SOUČÁSTKY

Při zákroku údržby, požadujte používání výlučně *originálních certifikovaných náhradních dílů.*

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

POKRMY	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		min
Maso																
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Hovězí pečeně	240	2													30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Drůbež, větší velikosti	180	1													60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30
Vepřová/telecí žebra					210	3									20-30
Hovězí žebra (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Skopová žebra					210	3									20-30
Ryby																
Grilované ryby					275	4									15-20
Vařené ryby (pražma)	200	3					180	3							30-35
Ryby v papilotu	220	3					200	3							15-20
Zelenina																
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2									30
Zapékané brambory	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plněná rajčata	170	3					160	2							30
Cukrovinky																
Piškotový dort - piškot			180	2									180	2	35
Piškotová roláda	220	3											180	2	5-10
Brioška	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Dort - ze stejného dílu mouky,	180	1	180	1									180	2	45-50
Třešňová bublanina	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40
Sušenky - Cukroví	175	3													15-20
Bábovka Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Sněhové pusinky	100	2											100	3	60-70
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10

(*) podle modelu

POKRMY	°C	ÚROVEŇ													min
Cukrovinky															
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10
Odpalované těsto	200	3					180	3					180	3	30-40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3											175	3	30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1							30-40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1							20-25
Koláč z křehkého těsta	210	1					200	1							10-30
Ostatní															
Pokrmy připravované na jehle	220	3			210	4									10-15
Paštika	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z těsta na chleba															15-18
Slané koláče															35-40
Soufflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Litinový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

(*) podle modelu

PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméně 1 hodinu na okolní teplotě.

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

Recept s droždím (dle modelu)

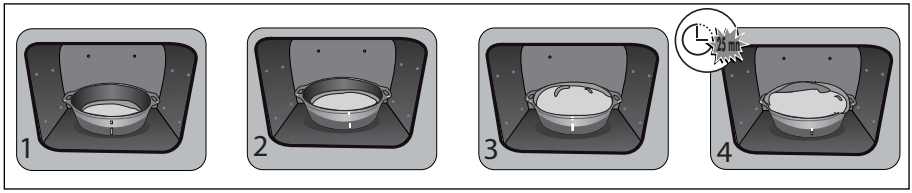
Ingredience:

● Mouka 2 kg ● Voda 1 240 ml ● Sůl 40 g ● 4 balení sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.



TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ*	°C	ČAS	Předehřívání
Sušenky (8.4.1)		4	plochý 45 mm	170	20 min 25 min	ANO
Sušenky (8.4.1)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	170	20 min 25 min	ANO
Sušenky (8.4.1)		1+5+3	plochý 45 mm + plochý 20 mm + mřížka	175	20 min 25 min	ANO
Malé koláče (8.4.2)		4	plochý 45 mm	160	20 min 25 min	NE
Malé koláče (8.4.2)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	160	20 min 25 min	NE
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	160	30 min 35 min	NE
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	200	45 min 50 min	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		4	mřížka	275	3-5 min	ANO 5 min

* podle modelu

Brandt

Výhradní dovozce v ČR:
ELMAX STORE a.s.
Topolová 777,
735 42 TĚRLICKO,
tel.: **+420 599 529 262**
www.brandt.cz
CENTRÁLNÍ DISPECINK SERVISU:
tel.: **+420 599 529 251**

Dear Customer,

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

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

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

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

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



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

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

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

Important:

When you receive the appliance, unpack it immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form. Before starting your appliance, please read this installation guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide.
Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

— This oven was designed for use by private persons in their homes. This oven does not contain any asbestos-based components.
— Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.
— Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.
— Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.
— Do not place heavy weights on the open oven door, and make sure that children are able neither to climb nor sit on it.
— Do not use your oven as a larder or to store any items after use.
— After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.
— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.
— Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.
— This appliance is designed to cook with the door closed.
— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.
— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.
— Do not use a steam cleaner.
— Before removing the back wall, the appliance must be powered off. After cleaning, the back wall must be put back in place in accordance with the instructions.
— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

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

The electrical plug must remain accessible after installation.
It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.
— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.
— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.
In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

1 Description of the oven

1.1 PRESENTATION OF THE OVEN

A Control panel

B Light

C Door

D Handle

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

1.2 DISPLAY



Cooking time

End of cooking

Keypad lock

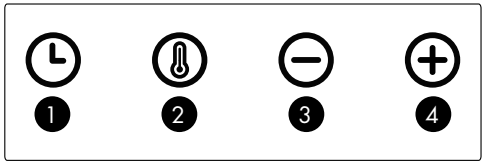
Timer

°C Temperature indicator

Pre-heating indicator

Door lock

1.3 BUTTONS



1 Set clock and cooking time

2 Set temperature

3 - button

4 + button

1.4 ACCESSORIES (depending on model)

A • Anti-tip safety grid
The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).
Insert the anti-tip safety grid towards the back of the oven.

B • Multi-purpose 45mm drip pan
When inserted in the supports under the grid with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

C • 20mm pastry dish
When inserted in the supports with the handle towards the oven door, it is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the supports under the grid to collect juice and fat from grilling.

D • 45 mm multi-purpose tray.
Fully accessible sliding rail system.
The new sliding rail system with support (fully accessible) makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access.
Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.
The drip tray in the bottom of the oven collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler. Do not directly place meat or poultry on the drip tray for roasting. This would inevitably produce splashes and dirty the sides of the oven.

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

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

2 Installation

2.1 CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.
This appliance may be installed either under a worktop (**A)** or in a column (**B)**. If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's ⏚ terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.
The fuse in your set-up must be 16 amperes.
We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

⚠ Warning :
If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician.If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

3 Setting the clock

3.1 SETTING THE CLOCK

When switching on the display flashes at 12:00.
Set the clock with **+** or **-**.
Confirm with 🕒.
If there is a power cut, the clock flashes.

3.2 CHANGING THE CLOCK

The function selector switch must be in the 0 position.
Press 🕒. The symbol ♣ appears. Press 🕒 again, adjust the clock setting with **+** or **-** .
Confirm with 🕒.
The cooking end time is automatically saved after a few seconds.

3.3 TIMER

This function can only be used when the oven is off.
Press 🕒.
The timer flashes.
Set the timer with **+** or **-**.
Press 🕒 to confirm. The timer will then start.
Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.
The time appears again in the display.

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

3.4 KEYPAD LOCKING

Press **+** and **-** at the same time until the 🔒 symbol appears on the screen. To unlock the keypad, press **+** and **-** together until the 🔒 symbol disappears off the screen.

4 Cooking

COOKING MODES (depending on model)
The following cooking modes:

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

CIRCULATING HEAT*
Min temperature 35°C, max 250°C
Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.

TRADITIONAL PULSE*
Min temperature 35°C, max 275°C
Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.

PULSED BOTTOM
Min temperature 75°C, max 250°C
Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.

TRADITIONAL
Min temperature 35°C, max 275°C
Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).

ECO*
Min temperature 35°C, max 275°C
This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.
All types of cooking are done without preheating.

FULL GRILL **MEDIUM GRILL**
Min temperature 180°C, max 275°C
Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.

GRILL PULSE
Min temperature 100°C, max 250°C
Roasts and poultry are juicy and crisp all over.
Slide the drip tray on to the bottom shelf support.
Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.

KEEPING T WARM
Min temperature 35°C, max 100°C
Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf, for defrosting or plate warming.

PIZZA
Min temperature 35°C, max 275°C
To ensure a good result for your pizzas, put on the third shelf in a warm oven.

BOOST
Min temperature 35°C, max 275°C
To rapidly increase the temperature.

* ***Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC:***

Advice on how to save energy

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

4.1 IMMEDIATE COOKING

The programmer must only display the time. It should not be flashing.
Turn the function selector to any position.
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature, which can be modified.
The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

4.2 CHANGING THE TEMPERATURE

Press .
Adjust the temperature with **+** or **-**.
Confirm by pressing .

4.3 PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press ; the cooking time flashes and it is now possible to set it. Press **+** and **-** to adjust the cooking time.

Your oven has the "**SMART ASSIST**" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.
See the table opposite:

COOKING FUNCTION	RECOMMENDATION OF COOKING TIME
TRADITIONAL	30 min
TRADITIONAL PULSE	30 min
CIRCULATING HEAT	30 min
PULSED BOTTOM	30 min
ECO ECO	30 min
MEDIUM GRILL	10 min
FULL GRILL	7 min
GRILL PULSE	15 min
KEEPING WARM	60 min
PIZZA	15 min
BOOST BOOST	5 min

The cooking time is saved automatically after a few seconds. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

4.4 DELAYED START

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press ; the cooking end time flashes.
The display flashes. Set the cooking end time with **+** and **-** .
The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.

5 Cleaning

CLEANING THE OUTER SURFACES

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

PPYROLYSIS CLEANING

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.
As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

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

5.1 REMOVING THE SHELF SUPPORTS

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

5.2 IMMEDIATE PYROLYSIS

The programmer must display the time of day and must not be flashing. To activate the pyrolysis cycle, turn the function switch to P >Pyro: 2 hours. As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically. The symbol appears and it is impossible to unlock the door. At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked.
Turn the function switch back to 0.

DELAYED PYROLYSIS

Follow the instructions described in the «immediate pyrolysis» and refer to Chapter 4.4 to adjust the pyrolysis end time.
After these steps have been completed, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time. When the pyrolysis cycle has finished, return the function selector to 0.

5.3 CLEANING THE INSIDE GLASS

To clean the inside glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.

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

REMOVAL
Open the door fully and block it with the plastic wedge provided in your appliance's plastic pouch.
Remove the first clipped glass panel:
Use a tool (screwdriver) to press the slots A in order to unclip the glass panel.
Remove the glass panel.
Depending on the model, the door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them to clean.
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

RE-ASSEMBLING THE DOOR
After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards.
Reposition all of the glass panels.
Slip the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the shiny side facing outwards.
Remove the plastic wedge.
Your appliance is now ready for use again.

5.4 REPLACING THE OVEN LAMP

Bulb specification:

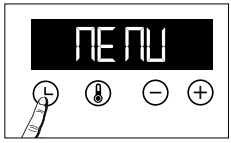
15 W, 220-240 V~, 300°C, E14 cap.

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

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

6 Settings

6.1 MENU



You can adjust different settings on your oven. To do so:
Press ◷ until you get to the "MENU" display to access the settings mode.
Press ◷ again to scroll through the different settings.
Activate or de-activate the different parameters with **+** and **-**; see table below:

SLAu	AUTO: In cooking mode , the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. ON: In cooking mode , the light is on all the time.
Sbon	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
Scon	Activate/de-activate pre-heating mode
Sdon	Activate/de-activate demonstration mode

To exit the "MENU", press ◷ again.

7 Anomalies and solutions

You may resolve certain little problems yourself:

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

The oven light is not working. Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

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

The pyrolysis cleaning cycle does not begin. Check that the door is locked. If there is a door locking or temperature sensor fault, contact the Customer Services Department.

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

8 Environment

CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.



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

The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment waste.

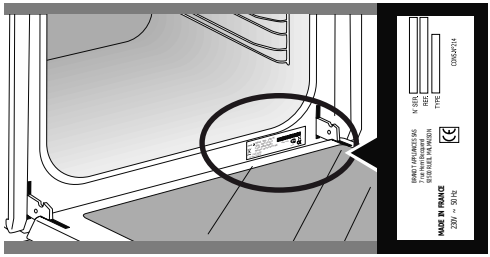
Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

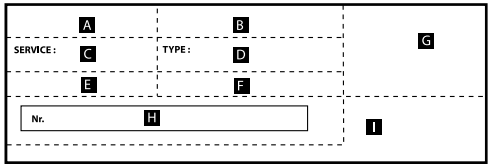
- We thank you for your help in protecting the environment.

9 Service Calls

SERVICE CALLS

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





B: Commercial reference
C: Service reference
H: Serial number

GENUINE REPLACEMENT PARTS

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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

*Depending on the model

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

**Depending on the model*

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

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

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE → °F /°C									
Setting	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**
° Fahrenheit	**85**	**140**	**195**	**250**	**300**	**355**	**410**	**465**	**525**
° Celsius	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**

Recipe with yeast (depending on model)

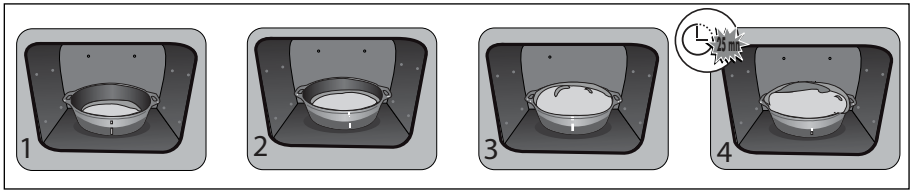
Ingredients:

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

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

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

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



PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD CEI 60350

FOOD	COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES*	°C	TIME	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		4	Deep Tray 45mn	170	20 min 25 min	YES
Shortbread (8.4.1)		2+4	Deep Tray 45mn+ 20mm pastry dish	170	20 min 25 min	YES
Shortbread (8.4.1))		1+5+3	Deep Tray 45mn+ 20mm pastry dish +Grill	175	20 min 25 min	YES
Small cakes (8.4.2)		4	Deep Tray 45mn	160	20 min 25 min	NO
Small cakes (8.4.2)		2+4	Deep Tray 45mn+ 20mm pastry dish	160	20 min 25 min	NO
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	160	30 min 35 min	NO
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	200	45 min 50 min	YES
Surface browning (9.2.2)		4	Grill	275	3-5 min	YES 5 min

**Depending on the model*

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703063-00