

Brandt

INSTRUCTION UTILISATEUR

Four BOE5302XE



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de hottes, de fours à micro-ondes, tables de cuisson, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

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

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	06
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	07
• Encastrement _____	07
• Raccordement électrique _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Accessoires _____	09
• Présentation de votre four _____	10
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation de la minuterie _____	11
◦ Cuisson immédiate _____	12
◦ Cuisson immédiate avec durée programmée _____	13
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	14
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	15
• Changement de l'ampoule _____	16
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	17
8 / SERVICE APRES-VENTE _____	18

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.

— Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

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

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

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

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

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



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

— Il convient de surveiller les enfants

pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.


— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

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

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

— 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 démontage.



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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.


— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

• 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.

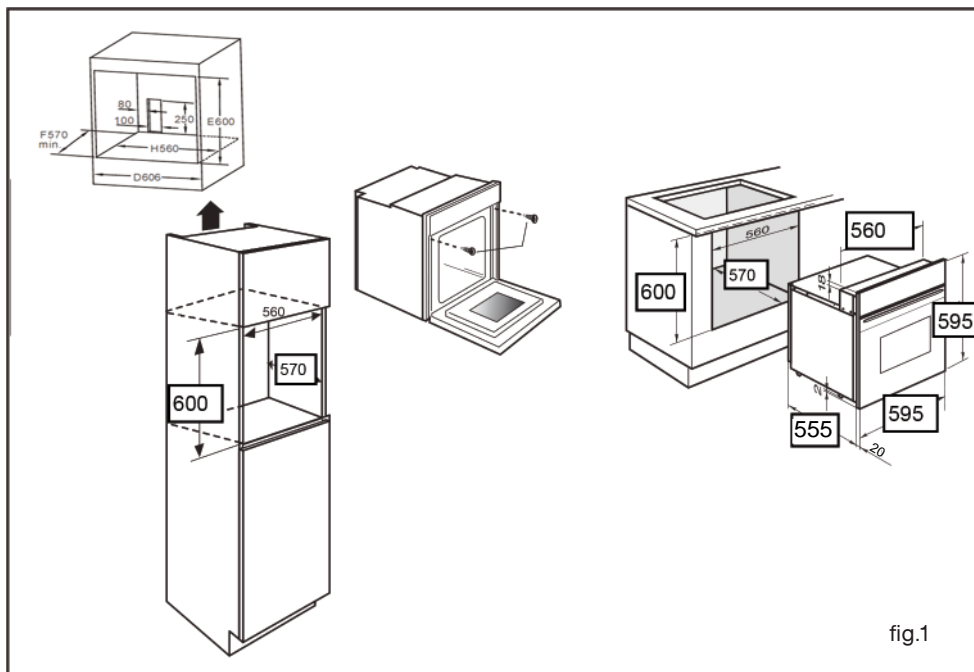


fig.1

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 10 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- 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 (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

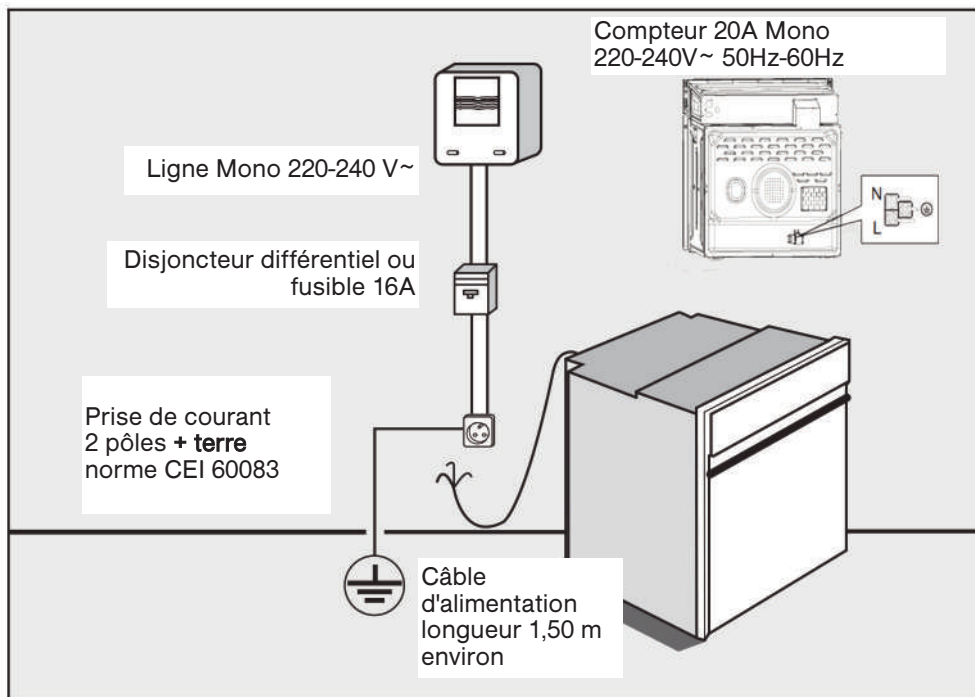
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Conseil

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



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

⚠ Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne \oplus de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation après installation.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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.



Attention

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

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

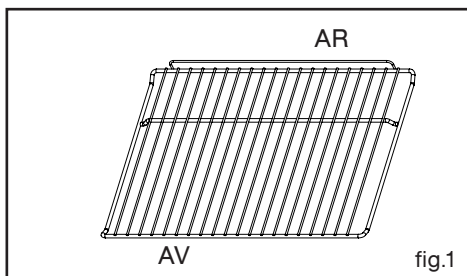
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

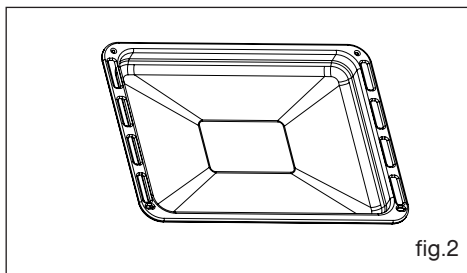
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



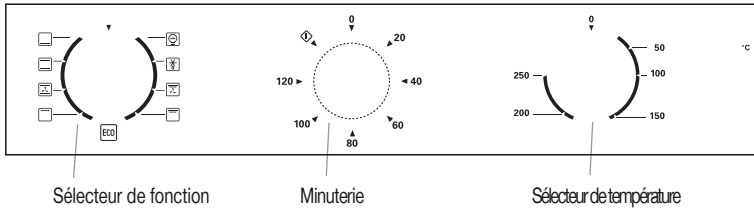
• Plat multi usages (fig.2)

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

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.



- **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



- A** Sélecteur de fonction
- B** Minuterie
- C** Sélecteur de température



Conseil

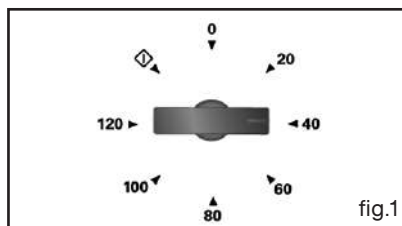
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

- **UTILISATION DE LA MINUTERIE**

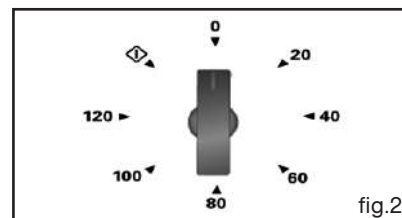
Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

- Amenez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

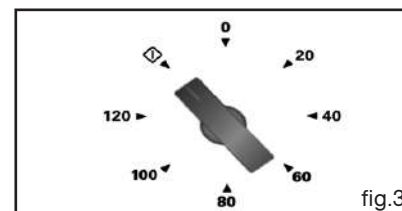
Exemple : 40minutes (fig.1).




Lorsque le temps est écoulé, la minuterie se positionne sur "0 min" et éteint le four (fig.2)



Si vous désirez utiliser le four sans la minuterie, mettez la manette en position "⬇" (fig.3).



• CUISSON IMMEDIATE

La minuterie doit être en position "  "(fig.1).

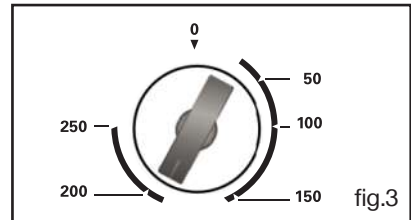
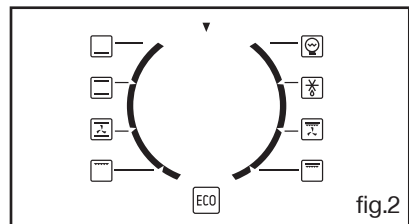
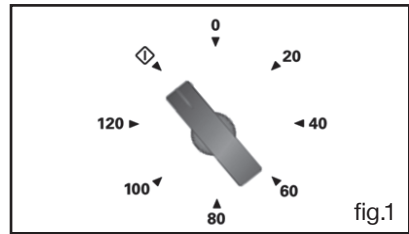
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  "(fig.2).

- Tournez le sélecteur de température sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 200° (fig.3).

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume et s'éteint au rythme des régulations.



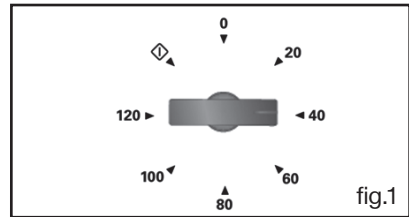
Conseil

Pour l'entretien des plats recouverts d'un émail anti-adhérent, laissez les refroidir avant de les nettoyer manuellement avec un produit vaisselle. Evitez les éponges grattantes. Ne coupez pas dessus avec un couteau ou une roulette à pizza métallique, utilisez plutôt des ustensiles en plastique ou en silicone.

● CUISSON IMMEDIATE AVEC UNE DURÉE PROGRAMMÉE

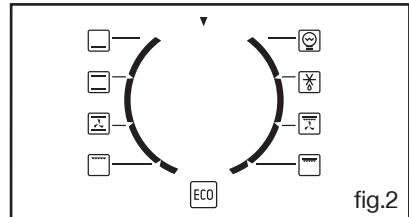
- Tournez la minuterie sur la position du temps désiré.

Exemple : 40minutes (fig.1).



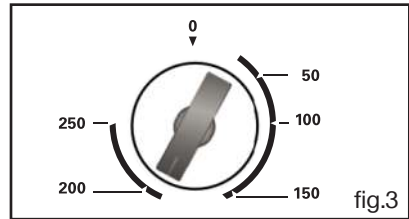
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position " □ " (fig.2).



- Tournez le sélecteur de température sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 200° (fig.3).



Après ces actions, le four chauffe, le voyant de sélecteur de température s'allume.

Quand votre cuisson est terminée, la manette de la minuterie est en position 0 et éteint le four.

NOTA : Il n'y a pas de signal sonore en fin de cuisson.

En fin de cuisson remettez la minuterie sur la position " ⬆️ ", le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur la position arrêt.



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie

Symbole

Description des fonctions



Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer l'avancement de la cuisson sans avoir à ouvrir la porte. La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson. (sauf du mode ECO.)



Décongélation : la circulation d'air à température ambiante permet d'obtenir une évaporation plus rapide du jus de décongélation des aliments surgelés (sans utilisation de chaleur). Il s'agit d'une méthode douce, mais rapide qui accélère le temps de décongélation et d'évaporation du jus de décongélation des plats préparés et des produits fourrés à la crème, etc.



Sole : la chaleur provient uniquement de l'élément inférieur du four. Utilisez cette option pour faire dorer la partie inférieure du plat à cuisiner. Cette fonction est recommandée pour les recettes de cuisson lente ou pour réchauffer des plats.



Cuisson traditionnelle : les éléments supérieur et inférieur du four s'allument, chauffant de façon uniforme les aliments enfourmés. Un seul gradin du four doit être occupé pour rôtir ou faire cuire correctement des aliments.



Cuisson traditionnelle ventilée : les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent avec ventilateur. Les aliments à cuisiner sont cuits de façon rapide et homogène grâce à la chaleur tournante.



Gril doux : cette méthode de cuisson correspond au gril normal et allume uniquement la partie interne de l'élément chauffant supérieur, qui oriente la chaleur vers le bas en direction des aliments.



Gril fort : les parties interne et externe de l'élément chauffant supérieur fonctionnent simultanément. Recommandé pour cuisiner de plus grandes quantités.



Gril fort ventilé (panneau arrière) : les parties interne et externe de l'élément chauffant supérieur fonctionnent simultanément avec ventilateur. Recommandé pour cuisiner de très grandes quantités de viande.



Pour une cuisson économisant de l'énergie : Cuire les ingrédients de manière douce grâce aux éléments chauffants de voûte et de sole.

RECETTES POUR LE MODE ECO

Recettes	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Préchauffer
Patate Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

*Conseil économie d'énergie*

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.
Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

* Séquences(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.

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
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.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



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.

La lampe est accessible:

A l'intérieur du four.

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

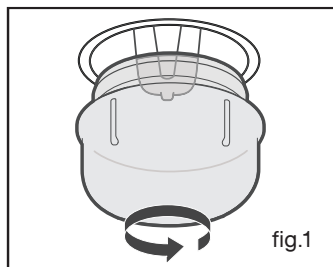
- Dévissez le hublot vers la droite (fig.1).
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 25 W,
- 230 V~,
- 300°C,
- halogène.

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique: G



Conseil

Pour dévisser le hublot utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas.	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	› Branchez votre four. › Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). › Augmentez la température sélectionnée.
* Le cadenas clignote.	- Défaut de verrouillage de la porte.	› Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	› Changez la lampe. › Branchez votre four ou changez le fusible.
* Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	› Vérifiez la fermeture de la porte. › Faire appel au Service Après-Vente.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	- La ventilation fonctionne après la cuisson.	› Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four.

* Pour les modèles avec fonction pyrolyse uniquement.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le 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 «CONTACT».

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

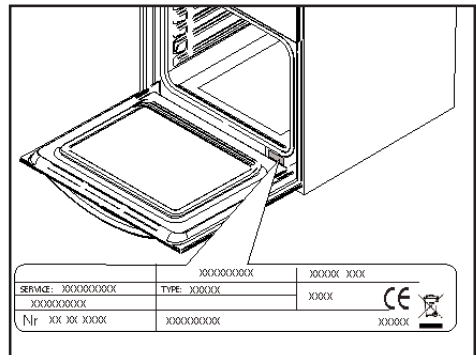
> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

0892 02 88 01
Service Clientèle disponible tous les jours de 8h30 à 18h00

• 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.



Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

N° Cristal 09 69 39 25 25
Service Clientèle disponible tous les jours de 7h00 à 20h00

PIÈCES D'ORIGINE

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



Brandt

USER MANUAL

Oven

BOE5302XE



Brandt

Dear Customer,

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

We have invested all our dedication and know-how into this appliance so that it meets your needs. We designed it with innovation and performance in mind, to ensure it is always easy to use.

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of hoods, microwaves, ventilation hoods, hobs, cookers, dishwashers, washing machines, dryers, refrigerators and freezers that you can coordinate with your new **BRANDT** oven.*

Naturally, to attempt to satisfy your requirements concerning our products, our consumer service is at your disposal to answer all of your questions or suggestions (contact information provided at the end of this booklet).

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.

BRANDT



As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make changes to their technical and functional features and appearance.

 **Important:**

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

1 / INFORMATION FOR THE USER	
• Safety guidelines	05
• Caring for the environment	07
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location	08
• Build-in	08
• Wiring in	09
3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Accessories	11
• Presentation of your oven	11
4 / USING YOUR APPLIANCE	
• Adjusting the timer	12
◦ Immediate cooking	13
◦ Immediate cooking with programmed time	14
5 / OVEN COOKING MODES	15
6 / MAINTENANCE AND CLEANING OF YOUR APPLIANCE	
• Cleaning the outer surface	16
• Changing the bulb	17
7 / TROUBLESHOOTING	18
8 / AFTER-SALES SERVICE	19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

This user guide may be downloaded from the brand's website.

Important:

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy. Before starting your appliance, please read this installation guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation. Keep this user guide with the appliance. If you sell or give the appliance to someone else, make sure that you also give them this user guide.

Please read this advice carefully before installing and using your appliance. It is intended to protect your safety and the safety of others.

— Before using your oven for the first time, heat it while empty for approximately 15 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

— 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. Doing so could be dangerous.

— 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.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven. Children under 8 years old must be kept

away 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.

CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and thus contribute to protecting the environment, by placing them in containers provided for the purpose by local authorities.



- Your appliance also contains many recyclable materials. It therefore has this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste. This way, recycling as organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your local authority or retailer for details of your nearest used equipment collection points.

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

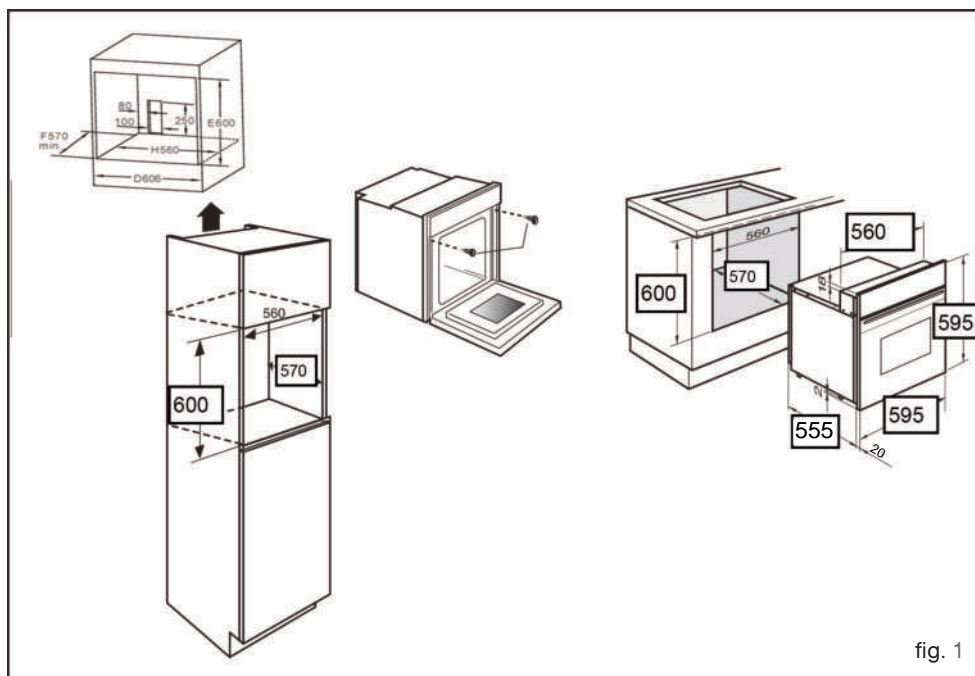


fig. 1

• CHOOSING THE POSITION

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

The oven may be installed either under a worktop or in a cabinet column (open* or closed) with the appropriate dimensions for built-in installation (see diagram opposite).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are observed:

- 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 (fig. 1).

• BUILT-IN KIT

To do this:

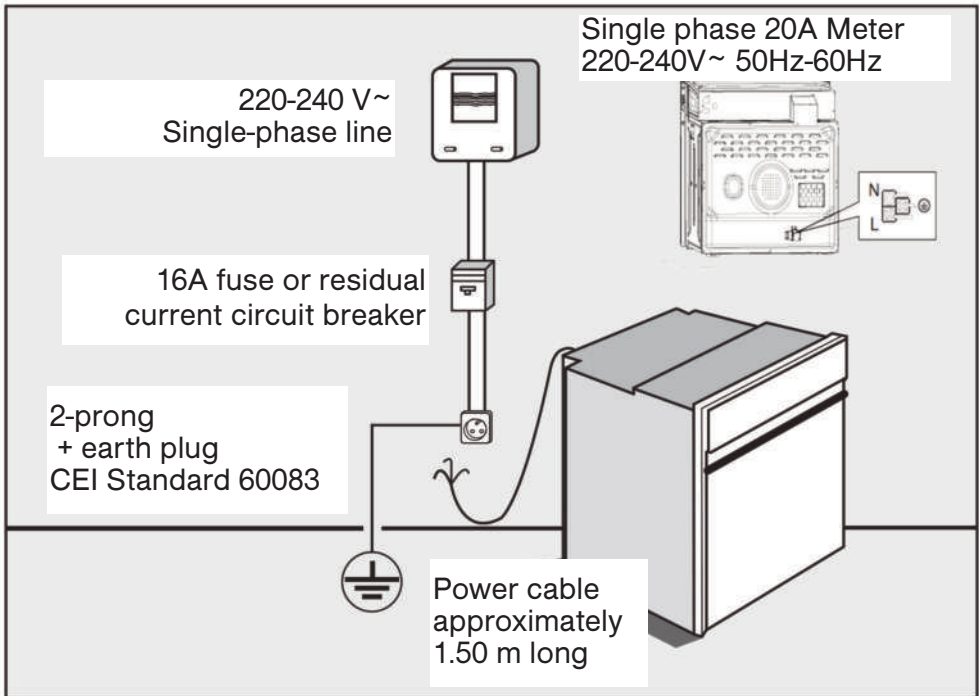
- 1) Remove the rubber screw covers to access the attachment holes.
- 2) Drill a hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they are also used to soften the closure of the oven door).

(* if the cabinet is open, its opening must be 70 mm maximum.



Tip

To be certain that you have installed your appliance correctly, do not hesitate to contact a household appliance specialist.



• ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be correctly built in to ensure electrical safety. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.

The electrical connections should be made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:

- the electrical installation is sufficiently rated,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

The oven must be connected with a power cable (standardised) with 3 1.5mm² conductors (1 ph +1N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V~ network via a CEI 60083 standardised receptacle 1 ph +1 neutral + ground lead or an all-pole cut-off device in accordance with installation rules.



Caution:

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

You must enable the appliance to be disconnected from the supply network after installation.

The appliance can be disconnected by using an accessible power outlet or by incorporating a switch in the fixed lines, in accordance with the installation rules.

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

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

**Caution:**

We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect grounding.

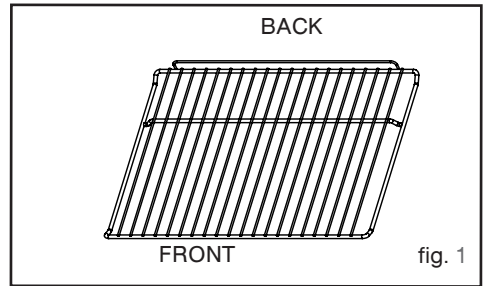
If the electrical installation in your home requires any changes in order to connect your appliance, contact a professional electrician.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

• ACCESSORIES

• **Anti-tipping safety rack (fig.1)**

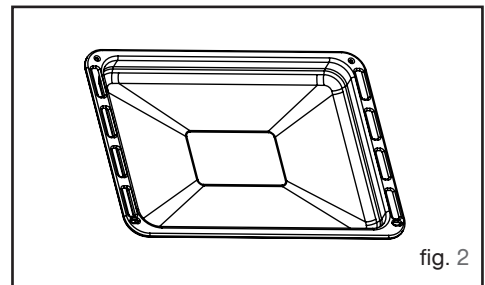
The rack can be used to support all dishes containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top).



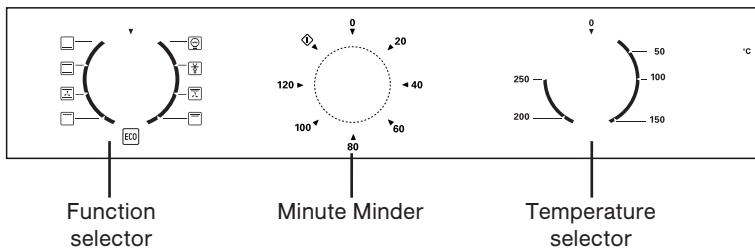
• **Multi-purpose dish (fig.2)**

Inserted in the shelf positions under the grill, it collects the juices and fat from grilling. It can be used half-filled with water for bain-marie style cooking.

Avoid placing roasts or meat in the drip pan because this always creates a large amount of splashes on the oven walls.



• DESCRIPTION OF YOUR OVEN



Tip

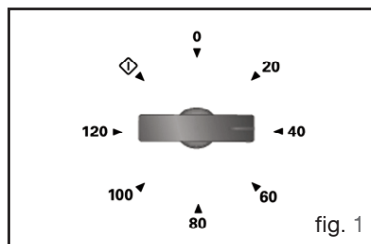
This installation and user guide covers several models. Slight differences in the details and equipment may appear between your appliance and the descriptions shown.

• USING THE TIMER FUNCTION

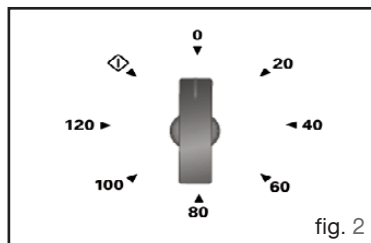
Using the timer automatically stops the oven after the displayed cooking time.

- Turn the knob to the required time (in minutes).

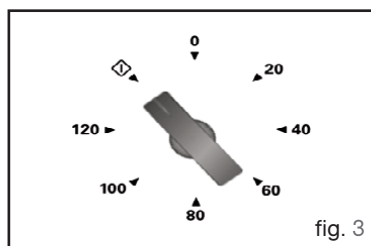
Example: 40 minutes (fig.1).



When the time has lapsed, the timer will show "0 min" and the oven will switch off (fig.2)




If you want to use the oven without the timer, turn the knob to "⬠" (fig.3).



• IMMEDIATE COOKING

The timer must be in position “” (fig.1).

- Turn the function selector to any position.

Example: position “” (fig.2).

- Turn the temperature selector to the temperature recommended for the recipe.

Example: 200° (fig.3).

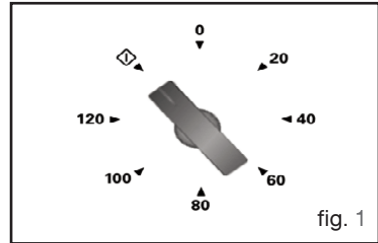


fig. 1

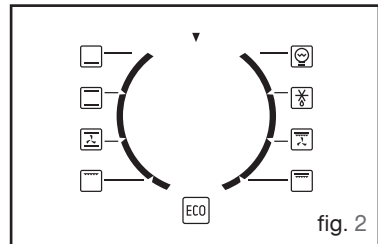


fig. 2

After this, the oven starts to heat; the temperature selector LED goes on and off as the temperature is regulated.

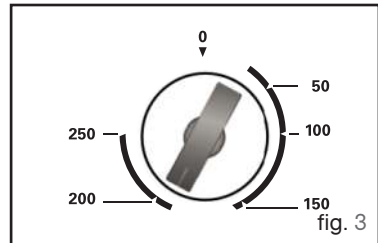


fig. 3



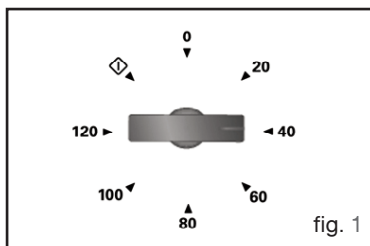
Tip

To care for dishes covered in a non-stick coating, let them cool down before cleaning by hand with a washing-up product. Do not use scouring sponges. Do not cut with a knife or pizza cutter; instead use plastic or silicon utensils.

• IMMEDIATE COOKING WITH PROGRAMMED TIME

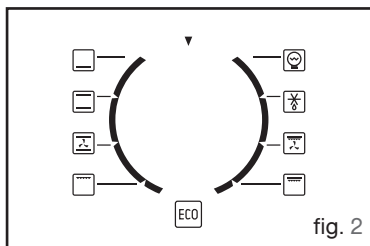
- Turn the timer to the required time.

Example: 40 minutes (fig.1).



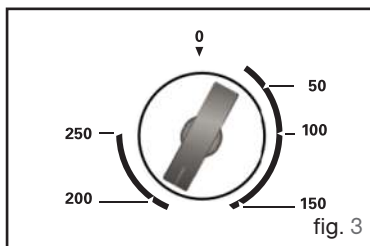
- Turn the function selector to any position.

Example: position “” (fig.2).



- Turn the temperature selector to the temperature recommended for the recipe.


Example: 200° (fig.3).



After this, the oven starts to heat; the temperature selector LED comes on. When cooking has finished, the timer knob is in position 0 and the oven switches off.

NOTE: There is no sound signal at the end of cooking.

At the end of cooking, reposition the timer

to “”, the function selector and the temperature selector to the stop position

 **Caution:**

After a cooking cycle, the cooling fan continues to run for a time, in order to guarantee optimum oven reliability.

 **Caution:**

It is possible to alter or cancel the timer at any moment during the countdown.

Symbol

Description of the functions



Oven lamp: to observe cooking without having to open the door. The oven lamp comes on for all cooking functions. (except ECO function.)



Defrosting: air circulation at room temperature lets the liquids resulting from defrosting frozen foods evaporate more quickly (without using heat). This is a gentle but quick method that speeds up the defrosting and evaporation of the liquids resulting from defrosting ready-made dishes, cream-filled products, etc.



Bottom: the heat comes only from the lower part of the oven. Use this option to brown the bottom part of the dish to be cooked. This function is recommended for slow cooking recipes or to heat up dishes.



Traditional cooking: the top and bottom elements of the oven come on and heat the food uniformly. A single oven shelf may be used to roast or cook food correctly.



Traditional fan cooking: the top and bottom heating elements work with a fan. The food is cooked quickly and evenly thanks to the fan-assisted heat.



Low grill: with this cooking method, only the inner part of the upper heating element of the grill comes on, which guides the heat downwards towards the food.



High grill: the inner and outer parts of the upper heating element work at the same time. Recommended for cooking larger quantities.



Fanned high grill (back panel): the inner and outer parts of the upper heating element work at the same time with a fan. Recommended for cooking very large quantities of meat.



For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (C°)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

**Advice on how to save energy**

Where possible, avoid preheating the oven.

Keep the oven door closed during cooking.

* 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.

• **CLEANING THE OUTER SURFACE**

To clean the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth. 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.

To look after your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.



*Professional expertise
for personal customers*

Clearit offers professional products and solutions designed for the daily care of household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• REPLACEMENT OF THE OVEN LAMP



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.

The lamp can be accessed:

Inside the oven.

The bulb is located on the ceiling of the oven cavity.

- Unscrew the view port clockwise (fig.1),
- Replace the bulb with another of the same type.

Bulb details:

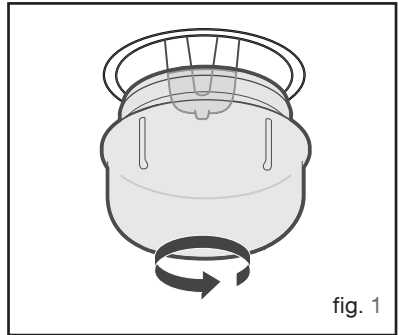
- 25 W,
 - 230 V ~,
 - 300°C,
 - halogen.
- Change the bulb and then refit the view port and reconnect the oven.

This product contains a light source of energy efficiency class: G



Tip

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



If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. **Check the following points:**

YOU NOTICE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU SHOULD DO:
The oven is not heating.	-The oven is not connected to the power supply. -Your fuse is not working. - The selected temperature is too low.	> Connect the oven. > Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). > Increase the selected temperature.
* The padlock is flashing	-Problem with the door's locking mechanism.	> Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	-The light is out of order. -The oven is not connected or the fuse has blown.	> Replace the bulb. > Connect the oven or replace the fuse.
* The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	-The door is not properly closed. -The locking system is defective.	> Check that the door is closed. > Call the After-Sales Service Department.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	- The fan continues to work after cooking.	> Open the oven door to cool down the oven faster.

* Only for models with the pyrolysis function.



Caution

- Repairs to your appliance should only be performed by a professional.
Non-standard repairs may be a source of danger for the user.



Tip

If your intervention is not enough, contact the After-Sales Service without delay.

• CONSUMER RELATIONS

For more information about our products, visit our site:

www.brandt.com

You can contact us:

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

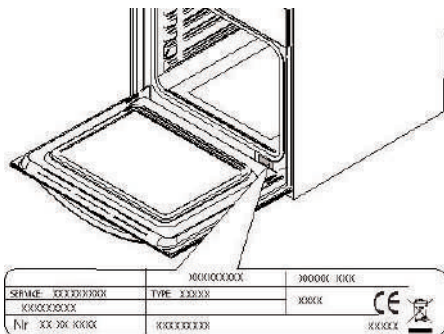
> By email at the following address:
relations.consommateurs@groupebrandt.com

> By post at the following address:
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 Cergy Pontoise Cedex

0892 02 88 01
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

• SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, mention the complete reference of your appliance (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



To make an appointment with a service technician, you can call us from 8am to 8pm, 7 days a week on:

▶ **N°Cristal 09 69 39 25 25**

GENUINE PARTS

When having work carried out, insist on the use of genuine, **certified spare parts only.**



Brandt

INSTRUCCIONES PARA EL
USUARIO

HORNO

BOE5302XE



Brandt

Estimado cliente,

Gracias por comprar un horno BRANDT.

Hemos puesto toda nuestra pasión y conocimientos en este aparato para garantizar que satisfaga sus necesidades. Innovador, eficiente, lo hemos diseñado para que sea fácil de usar.

También encontrará en la gama de productos BRANDT, una amplia selección de campanas, hornos microondas, placas, cocinas, lavavajillas, lavadoras, secadoras, frigoríficos y congeladores que podrá coordinar con su nuevo horno BRANDT.


Por supuesto, nuestro equipo de atención al cliente está siempre disponible para responder a cualquier pregunta o sugerencia que pueda tener (ver los datos de contacto al final de este folleto).

También puede visitar nuestro sitio web www.brandt.com, donde encontrará todos nuestros productos, así como información útil y adicional.

BRANDT

www.brandt.com

Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar sus características técnicas, funcionales o estéticas en función de su evolución.

 **Importante :**
Lea atentamente este manual de usuario antes de poner en marcha el aparato para familiarizarse con su funcionamiento.

1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	
• Instrucciones de seguridad	04
• Respeto por el medio ambiente	06
2 / INSTALACIÓN DE SU DISPOSITIVO	
• Elección de la ubicación	07
• Incorporación	07
• Conexión eléctrica	08
3 / DESCRIPCIÓN DE SU DISPOSITIVO	
• Accesorios	09
• Presentación de su horno	10
4 / UTILIZANDO SU DISPOSITIVO	
• Uso del temporizador	11
• Cocción inmediata	12
• Cocción inmediata con tiempo programado	13
5 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO	14
6 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE SU APARATO	
• Limpieza de la superficie exterior	15
• Cambiar las bombillas	16
7 / EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO	17
8 / SERVICIO POSVENTA	18

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU USO FUTURO.

Este folleto está disponible para su descarga en el sitio web de la marca.

Importante:

Cuando reciba la unidad, desembálela o hágala desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Haga cualquier reserva por escrito en el albarán de entrega y conserve una copia. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente esta guía de instalación para familiarizarse con su funcionamiento. Conserve este manual junto a su unidad. Si el aparato se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de que el manual de instrucciones se incluye con el aparato.

Lea estas instrucciones antes de instalar y utilizar la unidad. Se han redactado para su seguridad y la de los demás.

— Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo durante unos 15 minutos sin utilizarlo. Asegúrese de que la habitación está suficientemente ventilada.

— Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus hogares. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.

— Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilices para fines comerciales o industriales ni para ningún otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.

— No modifique ni intente modificar las características de este aparato. Si lo hace, puede

dañar la unidad.

— No coloque nunca papel de aluminio en contacto directo con el fondo, ya que la acumulación de calor puede provocar el deterioro del esmalte.

— No coloque cargas pesadas en la puerta abierta del horno y asegúrese de que un niño no pueda subirse o sentarse en ella.

— No utilice el horno como despensa o para almacenar cualquier artículo después de su uso.

— Después de usar su horno, asegúrese de que todos los controles estén en la posición de apagado.

— El horno debe estar apagado para cualquier trabajo de limpieza en la cavidad del horno.

— Deje que el aparato se enfríe antes de retirar el hielo.



Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han sido supervisados o instruidos previamente sobre el uso seguro del aparato y han comprendido los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los trabajos de limpieza y mantenimiento no deben ser

realizados por niños sin supervisión.

- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias del interior del horno. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento. Deje que el aparato se enfríe antes de retirar el hielo.

— Este aparato está diseñado para cocinar con la puerta cerrada.

— Antes de la limpieza pirolítica de su horno, retire todos los accesorios y elimine los derrames grandes.

— En la función de limpieza, las superficies pueden calentarse más que en el uso normal. Se recomienda mantener a los niños alejados del horno.

— No utilice un limpiador de vapor.

— Antes de retirar la pared inferior, el aparato debe estar desconectado. Después de la limpieza, el protector debe ser reemplazado de acuerdo con las instrucciones.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o rascadores de metal duro para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el cristal se rompa.



PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la unidad está desconectada

de la red eléctrica antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Hágalo cuando la unidad se haya enfriado. Al retirar la lámpara, utilice un guante de goma para facilitar la extracción.



El enchufe debe ser accesible después de la instalación. El aparato debe poder desconectarse de la red eléctrica, ya sea mediante una clavija de enchufe o incorporando un interruptor en los conductos fijos de acuerdo con las normas de instalación.

El cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o una persona con cualificación similar para evitar peligros.

— Este aparato puede instalarse debajo o sobre una columna, como se indica en el esquema de instalación.

— El horno debe estar centrado en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 10 mm del mismo. El material del armario debe ser resistente al calor (o estar recubierto de material resistente al calor). Para mayor estabilidad, el horno debe fijarse en el mueble mediante 2 tornillos a través de los agujeros de los paneles laterales.

• **RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE**

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Por favor, participe en el reciclaje de estos materiales y contribuya a la protección del medio ambiente

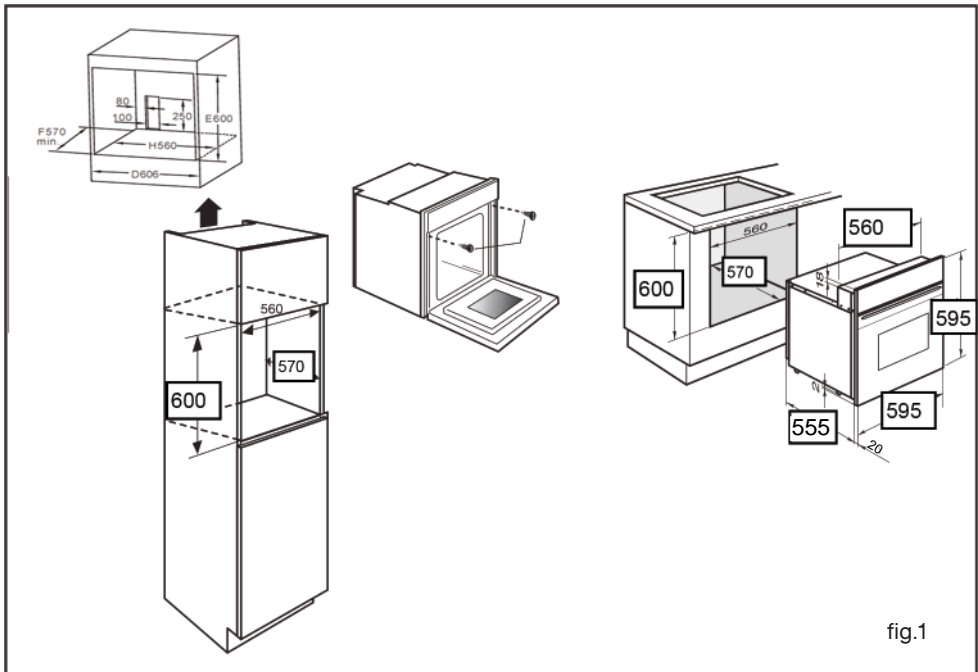


depositándolos en los contenedores municipales contenedores.

- Su dispositivo también contiene muchos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para mostrarle que

que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, los aparatos organizados por su fabricante podrán ser reciclados en las mejores condiciones posibles, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Póngase en contacto con su ayuntamiento o distribuidor para obtener información sobre los puntos de recogida de equipos usados más cercanos.

- Gracias por su contribución a la protección del medio ambiente.



• ELECCION DE LA UBICACION • INCORPORACION

Los diagramas anteriores muestran las dimensiones de un mueble que acomodará su horno.

- El horno puede instalarse bajo una encimera o en un armario abierto* o cerrado con las dimensiones de instalación adecuadas (véase el diagrama).
- Su horno dispone de un sistema de circulación de aire optimizado que permite obtener excelentes resultados de cocción y limpieza, siempre que se respeten los siguientes puntos:
- Centre el horno en el armario de forma que haya una distancia mínima de 10 mm con el armario adyacente.
- El material del armario o su revestimiento debe ser resistente al calor.
- Para una mayor estabilidad, el horno debe fijarse en el mueble mediante 2 tornillos a través de los agujeros previstos en los rails laterales (fig.1).

Para ello:

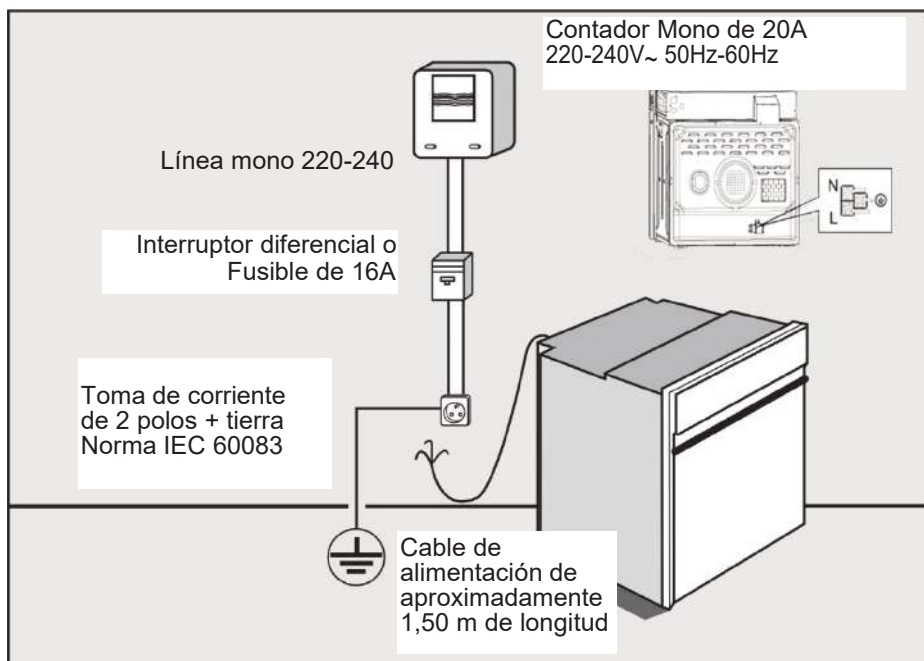
- 1) Retire las cubiertas de goma de los tornillos para acceder a los orificios de montaje.
- 2) Haz un agujero en la pared del armario para evitar que la madera se astille.
- 3) Fije el horno con los 2 tornillos.
- 4) Vuelva a colocar las tapas de goma de los tornillos (también sirven para amortiguar el cierre de la puerta del horno).

(*) Si el armario está abierto, la apertura debe ser de 70 mm (máx.).



Consejo

Para estar seguro de una correcta instalación, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos



• CONEXION ELECTRICA

La seguridad eléctrica debe garantizarse mediante una instalación adecuada. Durante los trabajos de instalación y mantenimiento, el aparato debe estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles deben estar apagados o retirados.

La conexión eléctrica debe realizarse antes de instalar el aparato en el armario.

Comprueba eso:

- la potencia de la instalación es suficiente,
- las líneas de suministro están en buen estado,
- el diámetro de los cables cumple con las normas de instalación.

Su horno debe estar conectado con un cable de alimentación (normalizado) con 3 conductores de 1,5mm² (1ph + 1N + tierra) que debe conectarse a la red monofásica de 220-240V~ mediante un enchufe.

a través de una toma de corriente de 1f + 1 neutro + tierra toma de neutro + tierra

según

la norma IEC 60083 o un dispositivo de desconexión omnipolar según las normas de instalación.



Atención El cable de protección (verde-amarillo) está conectado

El cable de protección (verde-amarillo) se conecta al terminal del aparato y debe estar conectado a la tierra del sistema.

Es necesario permitir la desconexión del aparato de la red eléctrica después de la instalación.

La desconexión puede obtenerse mediante la previsión de un enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en los conductos fijos de acuerdo con las normas de instalación.

El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar un peligro.



Atención

No podemos responsabilizarnos de ningún accidente o incidente derivado de un sistema de puesta a tierra inexistente, defectuoso o incorrecto.

Si la instalación eléctrica de su casa requiere una modificación para conectar su aparato, póngase en contacto con un electricista cualificado.

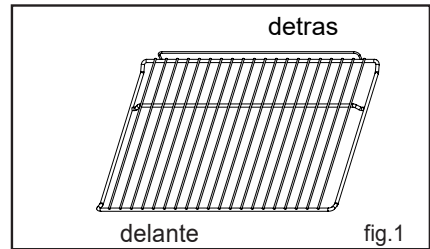
Si el aparato no funciona correctamente, desconecte el aparato o retire el fusible de la línea de alimentación del aparato.

• ACCESORIOS

• *Rejilla antivuelco (fig.1)*

La rejilla puede utilizarse para apoyar todos los platos y sartenes que contengan alimentos para cocinar u hornear.

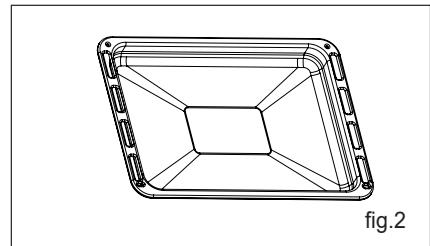
Se puede utilizar para asar a la parrilla (colocado directamente en la parte superior).



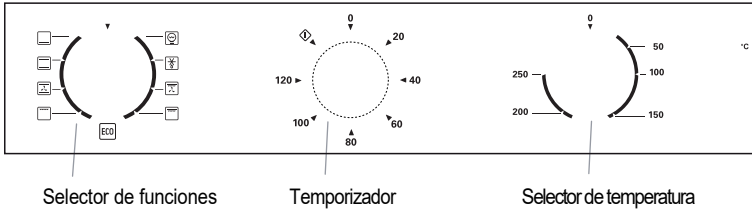
• *Plato multiusos (fig.2)*

Insertado en las gradas bajo la parrilla, recoge los jugos y las grasas de las parrillas, se puede utilizar medio lleno de agua para cocinar al baño María.

Evite poner asados o carne en la bandeja de goteo, ya que esto provocará sistemáticamente grandes salpicaduras en las paredes del horno.



PRESENTACION DE SU HORNO



- A** Selector de funciones
- B** Temporizador
- C** Selector de temperatura



Consejos

Este manual de instalación y funcionamiento es válido para varios modelos. Puede haber ligeras diferencias de detalle y equipamiento entre su unidad y las descripciones mostradas.

• USO DEL TEMPORIZADOR

Sirve para apagar el horno automáticamente después del tiempo de cocción indicado.

- Mueva la palanca a la posición correspondiente al tiempo deseado (en minutos).

Ejemplo: 40 minutos (fig.1).

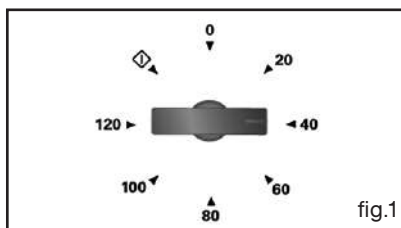


fig.1

Una vez transcurrido el tiempo, el temporizador se pone en "0 min" y el horno se apaga (fig.2)

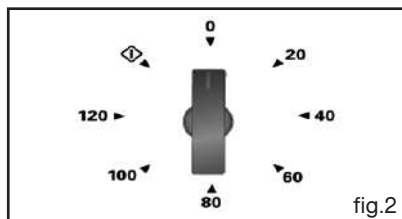


fig.2

Si desea utilizar el horno sin el temporizador, ponga la palanca en "⏏" (fig.3).

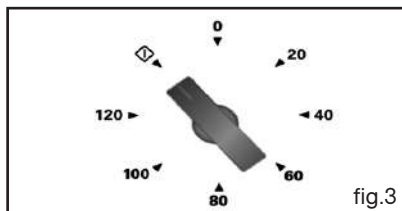


fig.3

• COCCION INMEDIATA

El temporizador debe estar en la posición "◊" (fig.1).

- Gire el selector de funciones a la posición deseada.

Ejemplo: posición "☐" (fig.2).

- Gire el selector de temperatura a la temperatura recomendada por su receta.

Ejemplo: marca de temperatura 200° (fig.3)

Después de estas acciones, el horno se calienta, la luz del selector de temperatura se enciende y se apaga de acuerdo con la normativa.

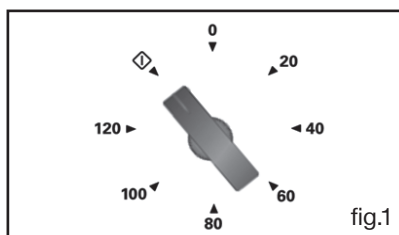


fig.1

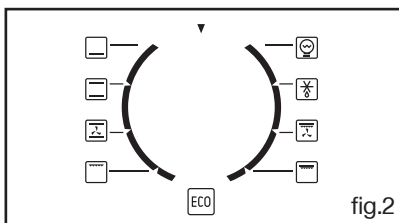


fig.2

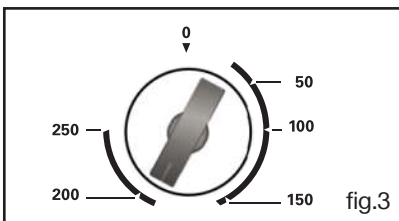


fig.3



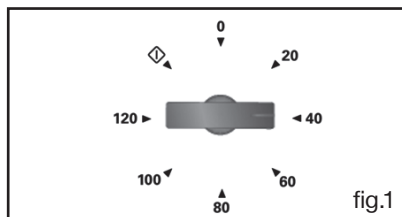
Consejos

Para el mantenimiento de la vajilla esmaltada antiadherente, deje que se enfríe antes de limpiarla manualmente con un líquido lavavajillas. Evitar el uso de esponjas para fregar. No corte sobre ellas con un cuchillo o un cortador de pizza de metal, utilice en su lugar utensilios de plástico o de silicona.

• COCCIÓN INMEDIATA CON UN TIEMPO PROGRAMADO

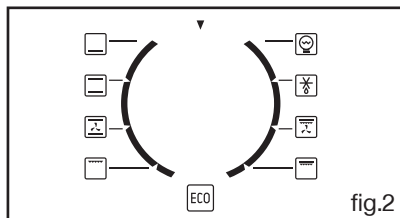
- Gire el temporizador hasta el tiempo deseado.

Ejemplo: 40 minutos (fig.1).



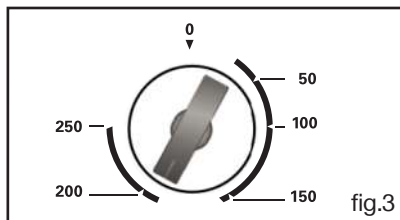
- Gire el selector de funciones a la posición deseada.

Ejemplo: posición "  " (fig.2).



- Gire el selector de temperatura a la temperatura recomendada por su receta.


Ejemplo: marca de temperatura 200° (fig.3).



Después de estas acciones, el horno se calienta, la luz del selector de temperatura se enciende.

Cuando se termina de cocinar, la palanca del temporizador está en la posición 0 y apaga el horno

Nota: No hay señal acústica al final de la cocción

Al final del proceso de cocción, ponga el temporizador en la posición "  " y el selector de funciones y temperatura en la posición de apagado. Cuando haya terminado de cocinar, el temporizador se pone en la posición 0 y el horno se apaga



Atención

Después de un ciclo de cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando durante un cierto período de tiempo para garantizar una buena fiabilidad del horno



Atención

Es posible cambiar o cancelar la programación del temporizador en cualquier momento

Símbolo**Descripción de las funciones**

Luz del horno: Permite al usuario observar el progreso del proceso de cocción sin tener que abrir la puerta. La lámpara del horno se enciende para todas las funciones de cocción. (excepto el modo ECO).



Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite una evaporación más rápida de los jugos de descongelación de los alimentos congelados (sin usar calor). Se trata de un método suave pero rápido que acelera el tiempo de descongelación y la evaporación del jugo de descongelación de platos preparados y productos rellenos de crema, etc..



Cocción: El calor se suministra sólo desde el elemento inferior del horno. Utilice esta opción para dorar el fondo del plato que se está cocinando. Esta función se recomienda para recetas de cocción lenta o para recalentar platos.



Cocción convencional: los elementos superiores e inferiores del horno se encenderán, calentando los alimentos de manera uniforme en el horno. Sólo es necesario ocupar un estante del horno para asar o cocinar correctamente los alimentos.



Cocción tradicional asistida por ventilador: las resistencias superior e inferior están asistidas por ventilador. Los alimentos a cocinar se cocinan rápida y uniformemente gracias al calor rotativo.



Grill suave: Este método de cocción corresponde al grill normal y sólo enciende la parte inferior de la resistencia superior, que dirige el calor hacia abajo, hacia los alimentos.



Grill alto: Las partes interior y exterior de la resistencia superior funcionan simultáneamente. Recomendado para cocinar grandes cantidades.



Parrilla alta asistida por ventilador (panel trasero): las partes interior y exterior de la resistencia superior funcionan simultáneamente con un ventilador. Recomendado para cocinar grandes cantidades de carne.



Para cocinar con ahorro de energía: Cocción suave de los ingredientes con las resistencias superior e inferior.

RECETAS PARA EL MODO ECO

Recetas	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)	precalentar
Patata	180	1	90-100	No
Queso				
Gratinada				
Queso	160	1	100-150	No
Pastel				
Pastel de carne	190	1	110-130	No

**Consejo de ahorro de energía**

Evite en lo posible precalentar el horno y mantenga la puerta cerrada durante la cocción.

* Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética según la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.

• LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

Para limpiar la puerta del horno, utilice un paño suave humedecido con limpiacristales.

No utilice productos de limpieza abrasivos o rascadores de metal duro para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y hacer que el cristal se rompa.

Para conservar su aparato, le recomendamos que utilice los productos de limpieza Clearit.



**La experiencia de los
profesionales al servicio de las
personas**

Clearit le ofrece productos y soluciones profesionales adaptados al mantenimiento diario de sus electrodomésticos y sus cocinas.

Los encontrarás a la venta en tu distribuidor habitual, así como toda una línea de accesorios y consumibles

• CAMBIAR LA BOMBILLA



Precaución

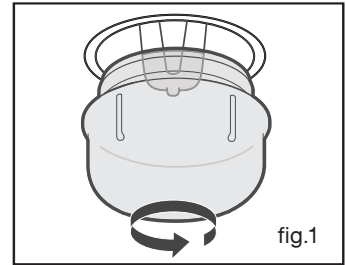
Asegúrese de que la unidad está desconectada de la red eléctrica antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Hágalo cuando la unidad se haya enfriado.

La lámpara es accesible

. Dentro del horno.

La bombilla se encuentra en el techo de la cavidad del horno.

- Desenrosque la ventana hacia la derecha (fig.1).
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
-
- Especificaciones de la bombilla:
 - 25 W,
 - 230 V~,
 - 300°C,
 - halógeno.



Cambie la bombilla, luego vuelva a montar la ventana y conecte de nuevo su horno.

Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética: G




Consejo


Para desenroscar la ventana, utilice un guante de goma para facilitar la extracción.

Si no está seguro de si su horno funciona correctamente, esto no significa necesariamente que haya una avería. En cualquier caso, compruebe los siguientes puntos:

TE DAS CUENTA DE QUE..	POSIBLES CAUSAS	¿QUÉ HACER?
Su horno no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no está conectado. - El fusible de su instalación está fuera de servicio. - La temperatura seleccionada es demasiado baja. 	<ul style="list-style-type: none"> á Enchufe su horno. á Cambie el fusible de su instalación y compruebe su valor (16A). á Aumentar la temperatura seleccionada.
* El candado parpadea.	-La puerta no está cerrada.	á Llamar al Servicio de Postventa.
*La lámpara de su horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> · La lámpara está fuera de servicio. - Su horno no está enchufado o el fusible está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> á Cambiar la lámpara. á Enchufe su horno o cambie el fusible.
*La limpieza por pirólisis no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> · La puerta no está bien cerrada. - El sistema de cierre es defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> á Compruebe que la puerta está cerrada. á Llamar al servicio.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando cuando el horno está apagado.	- La ventilación funciona después de la cocción.	á Abra la puerta para acelerar el enfriamiento del horno.

*** Sólo para modelos con función de pirólisis.**

 **Atención**
- Las reparaciones del aparato sólo pueden ser realizadas por profesionales. Las reparaciones mal realizadas pueden suponer un peligro para el usuario.

 **Consejo**
En cualquier caso, si su intervención no es suficiente, póngase en contacto con el Servicio Postventa sin demora.

• RELACIONES CON LOS CONSUMIDORES

Para saber más sobre nuestros productos, puede visitar nuestro sitio web: www.brandt.com

puede ponerse en contacto con nosotros:

> A través de nuestra página web,,
www.brandt.com en

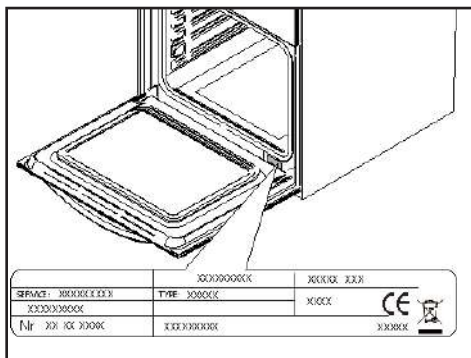
> Por correo electrónico en la siguiente dirección:
asistenciatecnica@groupebrandt.com

> Por teléfono, de lunes a viernes, de
8:30 a 20:00 horas, en:

917 371 398

• INTERVENCIONES

Cualquier intervención en su aparato debe ser realizada por un profesional cualificado y titular de la marca. Cuando llame, para facilitar la gestión de su solicitud, tenga a mano las referencias completas de su aparato (referencia comercial, referencia de servicio, número de serie). Esta información se encuentra en la placa de características.



Para concertar una cita con un técnico, puede ponerse en contacto con nosotros de lunes a viernes de 8:30 a 20:00 horas en:

917 371 398

PIEZAS ORIGINALES

Al realizar los trabajos de mantenimiento, utilice únicamente piezas de recambio originales certificadas.



NIF : B75108597
BRANDT Espagne HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tif. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

