

Brandt



BOC8000B

FOUR CATALYSE INTEGRABLE 70 L

Manuel d'instructions

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Veillez conserver ces instructions pour toute future référence.



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	10
CONSEILS D'UTILISATION.....	11
ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	13
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	14
SERVICE APRÈS-VENTE	15

Enlèvement des appareils ménagers usagés :



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU relative à la sécurité électrique et 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique.



CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



MISE EN GARDE !

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et ce lle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre four.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements du type chambres d'hôtes
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une

prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.

Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Entretien' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four durant le nettoyage.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- 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.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Mise au rebut



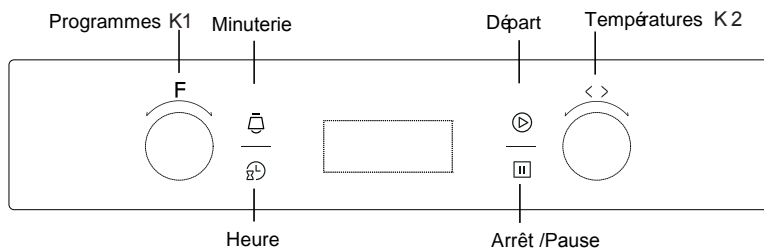
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

DESCRIPTION DE L'APPAREIL









Bandeau de commande

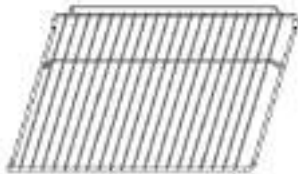


Description des programmes

Symbole	Description de la fonction
	Lumière
	Décongélation : permet de décongeler sans chaleur, rapidement et efficacement les aliments ou préparations congelées. <i>Note : il n'est pas possible de changer de température.</i>
	Résistance de sole : cuisson uniquement par la résistance de sole. Cuisson idéale pour les gâteaux ou pizzas . <i>Note : il est possible de régler la température entre 60 et 120 °C</i>
	Convection naturelle : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voûte. Remarque : dans ce mode, le four doit être préchauffé <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250 °C</i>

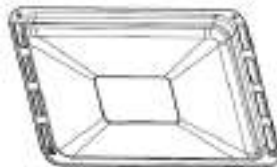
	<p>Convection naturelle ventilée : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute ainsi que le ventilateur pour mieux faire pénétrer la chaleur et ainsi économiser de l'énergie. Remarque : ce mode est idéal pour rôtir les grosses pièces de viande <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250 °C</i></p>
	<p>Résistance et Gril : combinaison de la résistance de voute et du grill pour permettre une cuisson rapide et complète ; en grillant toute la partie supérieure du plat. <i>Note : Il y a trois positions de grill différentes: 180°C, 210°C, 240°C.</i></p>
	<p>Gril ventilé : combinaison du grill et de la ventilation permettant une meilleure pénétration de la chaleur dans la viande et permettant d'économiser jusqu'à 40% d'énergie. Les plats sont légèrement grillés et restent tendre. <i>Note : Il y a trois positions de grill différentes: 180°C, 210°C, 240°C.</i></p>
	<p>Chaleur tournante : Une résistance située après le ventilateur fournit une source de chaleur supplémentaire à la convection naturelle et homogénéise la chaleur dans le four pour une cuisson optimale <i>Note : il est possible de régler la température entre 50 et 240 °C</i></p>
	<p>Gril seul : couplé au thermostat, le grill maintient aussi la température dans le four. Les résultats seront optimaux si les petits plats sont placés en haut et les plats plus grands placés en bas du four. <i>Note : Il y a trois positions de grill différentes: 180°C, 210°C, 240°C.</i></p>
	<p>Mode ECO : Pour cuire en économisant l'énergie. Pour cuire les ingrédients de manière douce en convection naturelle ventilée.</p>

Accessoires

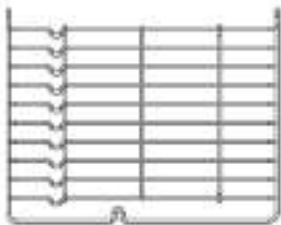


Grille : pour poser les plats, ou certains aliments adaptés (pain, ...)

ATTENTION : l'ergot doit toujours être à l'arrière



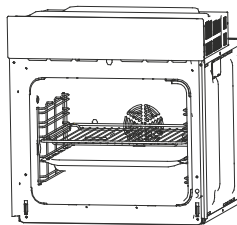
Lèche-frites : pour les grandes quantités de nourriture ou pour recueillir les graisses



Gradins fils : Positionnés de chaque côté du four, ils permettent de positionner la grille ou lèche-frites. Ces gradins sont démontables pour permettre le nettoyage des parois.

Comment démonter les gradins fils?

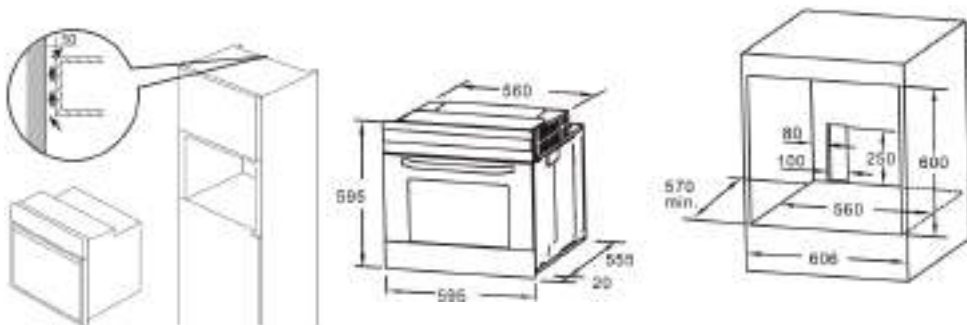
Retirez les vis reliant le support de rail et la cavité, et retirez-le du trou de clipsage.



INSTALLATION DE L'APPAREIL

Installation

Après avoir déballé le four, veillez à ce que les dimensions de votre encastrement soient en concordance avec les dimensions ci-dessous. Veillez à ce qu'une aération suffisante soit disponible.



Après avoir encastree le four dans le meuble, ouvrez la porte et fixez latéralement la moulure du four au meuble avec quatre vis (2 de chaque côté), dans les trous prévus à cet effet.

Branchements électriques

Cet appareil ne peut être branché qu'en 220V - 240V monophasé 50 Hz-60 Hz.

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par le four, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un socle de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 1,5 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.

SCHEMA DE CONNEXION



Tension des éléments de chauffage 220-240V.

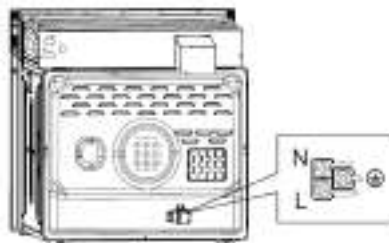


Ce produit doit être mis à la terre.

Le fil marron doit être relié à la borne Live (L).

Le fil bleu doit être relié à la borne neutre (N).

Le fil de terre doit être connecté à la borne de terre (⊕).



Important: le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à 50°C au-delà de celle ambiante.

CONSEILS D'UTILISATION

REMARQUE : lors de la première utilisation, une odeur et de la fumée peuvent être émises. Ceci est tout à fait normal et ne durera que quelques minutes. Il est donc conseillé de faire une première mise en fonctionnement, à vide, à température maximum pendant 1 heure environ.

Information générale et précautions d'usage :

- Afin d'ouvrir la porte du four, prendre la poignée toujours sur sa partie centrale
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire attention à la fuite de vapeur bouillante
- Utiliser des gants isolants pour insérer ou sortir des récipients du four
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées sur le bouton du thermostat
- Après avoir utilisé le four, s'assurer que toutes les commandes sont en position éteinte.

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

Tableau indicatif de durée de cuisson en fonction des aliments :

	Poids	Statique	
		°C	Minutes
Viandes			
Rôti de veau	1	200	120
Roast beef	1	210	45
Rôti de porc	1	200	120
Rôti d'agneau	1	200	120
Filet de bœuf	1	210	45
Saucisse	1	200	40
Œufs			
Lievre rôti	1	200	100
Faisan rôti	1	200	100
Pendrin rôti	1	200	100
Volaille			
Poulet rôti	1	200	70
Dinde rôti	1	200	70
Canard rôti	1	210	70
Lapin	1	200	70
Noix de dinde	1	200	70
Pintade	1	210	70
Canard	1	210	70
Poisson			
Poisson rôti	1	180	60
Pâtisseries			
Pâtés au four	1	180	40
Lasagne	1	180	40
Carnefoni	1	180	40
Pizza	1	200	30
Pain	1	210	40
Pâtisseries			
Biscuits	1	180	30
Pain de Gênes	1	180	40
Couronne	1	180	40
Tartes			
Tarte aux pommes	1	180	40
Tarte	1	180	40
Meringues	1	120	30
Beignet	1	180	30
Soufflé	1	180	30
Fruits au four			
Pommes	1	180	30
Poires	1	180	30

La hauteur des casseroles est 2-3 fois en hauteur du bœuf. Le poids pris en compte est de 1 kg.

Durées de cuisson spécifiques en mode ECO




	Poids	°C	Minutes	Pré-chauffage
Gratin Pomme de terre	1	180	90-100	Non
Gâteau Tartes	1	160	100-150	Non
Viande de bœuf	1	190	110-130	Non

Les valeurs reportées (températures et temps de cuisson) sont indicatives et pourront changer en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande.



Configuration / Programmation

Horloge

Après avoir branché le four, le symbole 0:00 est visible sur l'afficheur.

1. Appuyer sur , les chiffres des heures clignotent
2. Tourner la manette de droite " K2 " pour choisir l'heure (entre 0 et 23)
3. Appuyer de nouveau sur , les chiffres des minutes clignotent
4. Tourner la manette de droite " K2 " pour choisir les minutes (entre 0 et 59)
5. Appuyer encore sur  pour valider. « : » clignote et l'heure s'affiche.



Choix des programmes

1. Tourner la manette de gauche " K1 " pour choisir le programme de cuisson. Les voyants sur l'afficheur s'allument et s'éteignent au fur et à mesure de la rotation de la manette.
2. Tourner la manette de droite " K2 " pour ajuster la température de cuisson
3. Appuyer sur  pour valider le départ de la cuisson
4. le programme commence ; la température par défaut s'affiche et la durée de cuisson par défaut sera 9h. Si besoin de sélectionner un temps de cuisson, tourner la manette de gauche " K1 " pour sélectionner votre temps de cuisson entre 0:01 et 9:00. Et appuyez ensuite sur  pour valider
En fin de cuisson un 'bip' retentira 5 fois pour avertir que le programme est terminé. La cuisson s'arrête automatiquement


*Note : la plage d'ajustement de température est de 5°C, sauf pour le grill qui est de 30°C
la plage d'ajustement de durée de programme est*

0:00 – 0:30 = 1 minute




0:30 – 9:00 = 5 minutes

En cours de cuisson, la température et/ou la durée peuvent être modifiées en agissant sur les manettes respectives (" K2 " et/ou " K1 ") et en appuyant sur le bouton . Si le bouton  n'est pas sollicité dans les 3 secondes après la modification, celle-ci est annulée et le four revient à la position (température ou durée) précédente.




Affichage de l'heure

Lors de la cuisson, il est possible d'afficher l'heure actuelle. Pour cela appuyer 1 fois sur . L'affichage précédent reviendra automatiquement au bout de 3 secondes.

Allumage de la lampe seule

Il est possible d'allumer uniquement la lampe dans le four. Pour cela, tourner la manette de gauche " K1 " sur l'icône  et appuyer sur . L'indicateur  s'affiche sur l'écran LCD.




Sécurité Enfant

Pour bloquer le bandeau de commande et éviter ainsi des manipulations malencontreuses, appuyer simultanément sur les touches  et  pendant 3 secondes. Un long 'bip' se fait entendre et le logo  s'affiche sur l'écran. La sécurité enfant est active.

Pour désactiver la sécurité enfant, suivre la même procédure, un long 'bip' se fait entendre et le logo  s'éteint.



Minuteur indépendant

Ce four possède une minuterie permettant de vous rappeler le début de la cuisson. Le rappel maximum est 9h. Cette fonction n'est active uniquement que lorsque le four est en mode 'pause'.

1. Appuyer sur le bouton 
2. Tourner la manette de droite K2 pour choisir l'heure de rappel (entre 0 et 9)
3. Appuyer de nouveau sur , les chiffres des minutes clignotent
4. Tourner la manette de droite K2 pour choisir les minutes (entre 0 et 59)
5. Appuyer sur  pour valider la fonction, le temps comptera à rebours.

Note : Lorsque le rappel est arrivé à son terme, un 'bip' se fait retentir 10 fois, le symbole disparaît de l'écran

Départ / Pause / Annulation

Si la programmation a été effectuée, appuyer sur  pour démarrer. Si la cuisson est en mode pause, appuyer sur  pour démarrer.

En cours de cuisson, appuyer une fois sur **⏸** pour mettre en mode pause ; appuyer deux fois sur **⏸** pour annuler le programme.

Economie d'énergie.

Lorsque le four n'est pas utilisé, appuyer sur **⏻** pendant 3 secondes pour activé le mode d'économie d'énergie. L'afficheur s'éteint. Sans opération de l'utilisateur, le four passera de lui-même en mode d'économie d'énergie au bout de 10 minutes.

Lorsque le four est en mode d'économie d'énergie, le fait d'appuyer sur une touche l'en fera sortir.

Notes diverses

- Lorsque l'on tourne une manette, le 'bip' ne retentit qu'une seule fois au début.
- A chaque appui sur un bouton, un 'bip' se fait retentir, s'il n'y a pas de 'bip', l'action n'est pas validée.
- Si un programme est sélectionné mais que le bouton **⏻** n'est pas sollicité dans les 5 minutes, le programme est annulé

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant toute opération de maintenance et avant de remplacer la lampe en particulier pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne mettez jamais d'eau directement sur des zones encore chaudes

Surfaces en verre

Pour nettoyer les surfaces en verre, utilisez une éponge avec une faible quantité de détergent liquide puis rincer à l'eau tiède.

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.

Surfaces catalytiques autonettoyantes.

Les côtés intérieurs du four possèdent une surface traitée permettant un nettoyage automatique.

Il est recommandé de suivre cette procédure à intervalle régulier afin de garantir un fonctionnement correct du four.

- 1- Enlever tous les accessoires du four, y compris les gradins fils
- 2- Nettoyer préalablement la base du four avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
- 3- Mettre le programme convection naturelle **👉** à une température de 250°C. Laisser le four allumé pendant 45 minutes
- 4- Lorsque le four est refroidit, passer une éponge humide sur les autres parois non catalytiques pour enlever les résidus de graisses et/ou de saletés.



IMPORTANT : ne pas utiliser de produit abrasif, ni de produits « spécial four » sur les parois catalytiques, cela pourrait les endommager irrémédiablement.
Note : Au fil du temps et des utilisations, les parois catalytiques peuvent changer légèrement de couleur, ceci est normal ne remet pas en cause le fonctionnement de ces dernières.

Surfaces émaillées, vernies et en acier inoxydable

Toutes les pièces émaillées ou vernies doivent être nettoyées avec de l'eau et un détergeant liquide puis rincées et séchées avec un tissu humide.

Le nettoyage doit être effectué lorsque les pièces ne sont pas chaudes.

N'utilisez pas d'éponges métalliques et/ou en plastique, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

N'arrosez et ne lavez pas les résistances ou le bulbe du thermostat avec des produits à base acide.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivants d'un nettoyage incorrect.

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

Démontage et remontage de la porte du four.

Pour enlever la porte du four, suivre les instructions suivantes :

- Ouvrir entièrement la porte, soulever les taquets positionnés sur les charnières.

- Fermer partiellement la porte en la tirant en même temps vers le haut, de telle façon qu'il soit possible de décrocher la patte de fixation des charnières de leur emplacement.

- Sortir la porte

- Pour le remontage, exécuter les mêmes opérations de façon inverse, en faisant attention d'introduire correctement les pattes des fixations dans leurs encoches.

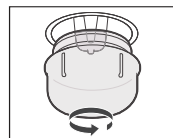
Changement de la lampe

La lampe utilisée dans ce four est une lampe spécifique résistant aux hautes températures (230V~ / Halogène 25W max, T300C)

Pour son remplacement, s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Dévisser le bulbe de protection en verre, enlever la lampe, la remplacer par un modèle équivalent. Remettre le bulbe en verre.

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



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n°65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Fours domestiques

Marque	Brandt
Identification du modèle	BOC8000B
Indice d'efficacité énergétique EEI	94
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh]	0,99
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh]	0,79
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité [l]	70

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception : EN 60350-1



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

- consulter notre site : www.brandt.fr
- nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531.

2- INTERVENTIONS FRANCE

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.



Brandt FOUR ELECTRIQUE / BUILT IN ELECTRIC OVEN Service: BOC8000B1	BOC8000B S/N XX XX XXXXX Model: 65M90E3	220-240V - 50/60Hz Max 3000W Service cons., - CS 69526 F-95060 CERGY PONTOISE CEDEX MADE IN CHINA	 
--	--	--	---

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

Brandt



BOC8000B **Built-in Electric Oven** **User Manual**

ACKNOWLEDGMENT

Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.



CONTENTS

WARNING.....	3
PRODUCT DESCRIPTION.....	7
INSTALLATION.....	8
OPERATION INSTRUCTIONS.....	10
CLEANING AND MAINTENANCE.....	12
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	12
AFTER -SALES SERVICE	13



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

This device complies with European Directives 2014/35 / EU relating to electrical safety and 2014/30 / EU relating to electromagnetic compatibility.



WARNING !

Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.
- This user guide is available for download on the brand's website.
- In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
- The electrical plug must remain accessible after installation.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- 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

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

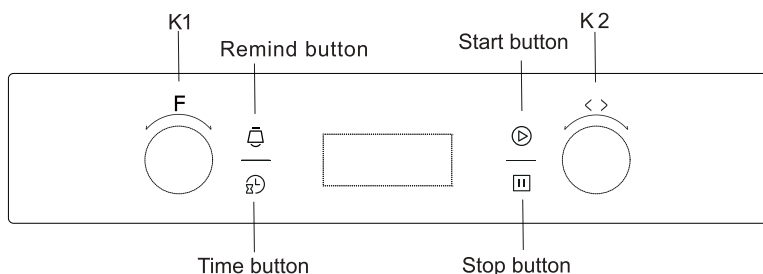
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues





of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.







When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



PRODUCT DESCRIPTION

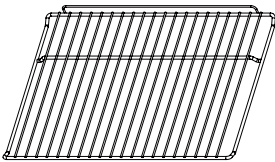


Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C The default temperature is 220°C

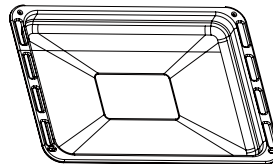
	<p>Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.</p>
	<p>Double grilling: The inside radiant element and top element are working. Note: There are 3 different grill positions:180°C, 210°C, 240°C. The default temperature is 210°C.</p>
	<p>Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. Note: There are 3 different grill positions:180°C, 210°C, 240°C. The default temperature is 210°C.</p>
	<p>Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240 °C. The default temperature is 180°C.</p>
	<p>Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Note: There are 3 different grill positions:180°C, 210°C, 240°C. The default temperature is 210°C.</p>
	<p>Mode ECO:For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.</p>

INSTALLATION

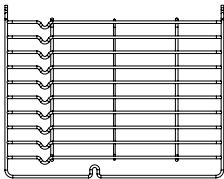
ACCESSORIES



Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

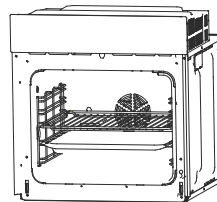


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat / spillage and meat juices.



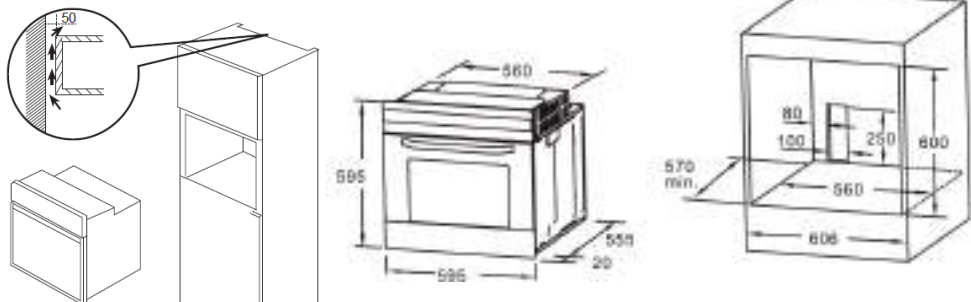
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)



Remove the screws connected the rail bracket and the cavity, and take it out from the clipping hole.

INSTALLATION

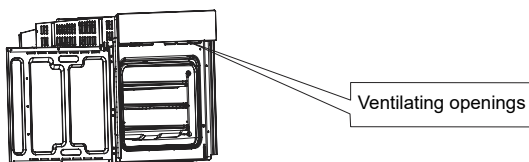


Remark:

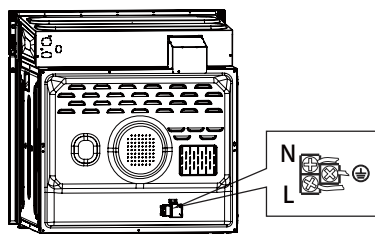
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

VENTILATING OPENINGS



CONNECTION OF THE OVEN



When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.




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

OPERATION INSTRUCTIONS



Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.





1. Press "  ", the hour figures will flash.
2. Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
3. Press "  ", the minutes will flash.
4. Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
5. Press "  " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".



Function Setting

1. Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated.
2. Rotate " K2 " to adjust the temperature.
3. Press "  " to confirm the start of cooking.
4. The program operates; the default temperature is displayed and the default cooking time will be 9h.
If necessary to select a cooking time, pls turn the left knob "K1" to select your cooking time between 0:01 and 9:00. And then press  to validate
At the end of cooking, you will hear 5 times "beep" warning that the program is over. Cooking stops automatically.

NOTE:




1. The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes.
2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.
3. Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm.
If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4. Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "  " to start cooking. If "  " not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperatruue to continue cooking.

Lamp Setting




1. Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2. Press "  " button to start, "0:00" and lamp icon "  " will light up, " : " will flash.



Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1. During working state, if the clock was set, press "  " button to see the current time; if the reminder function was set, press "  " button to see the time of reminder.
2. In reminding state, if the clock was set, press "  " button to see the current time.

Child lock Function

To Lock : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the "  " will be illuminated.




Lock quitting : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.





Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1. Press reminder setting button "  ";
2. Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
3. Press reminder setting button "  " again;
4. Rotate " K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
5. Press "  " to confirm setting. The time will count down.


Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.


Start/Pause/Cancel Function

1. If the cooking time has been set, press "  " to start cooking. If the cooking is paused, press "  " to resume cooking.
2. During cooking process, press "  " once to pause the cooking. Press "  " twice to cancel the cooking.

Energy-Saving Function

1. In waiting state and reminding state , press "  " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
2. If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
3. Under the energy-saving mode, press any key or rotate any can quit the knob energy-saving mode.

Note

1. The oven lamp will be on for all functions. (except ECO function)
2. Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
3. The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
4. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

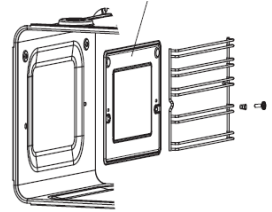
CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Pass a damp sponge on the other non-catalytic walls to remove the grease and/or dirt residues.

In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.

- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

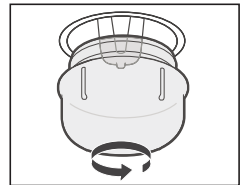


BULB REPLACEMENT

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
2. Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25W/230V, T300°C halogen lamps.

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



TECHNICAL CHARACTERISTICS

Brand name : Brandt
Model reference : BOC8000B
Energy Efficiency Index EEI: 94
Energy class : A
Energy consumption per cycle in conventional mode : 0,99 kWh/cycle
Energy consumption per cycle in forced air mode : 0,79 kWh/cycle
Number of cavity : 1
The heat source per cavity : Electric
Volume : 70 l

Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 60350-1: 2016 and in accordance with European Directive 2014/65/EC.

AFTER -SALES SERVICE

INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full 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 on the equipment.



Brandt FOUR ELECTRODE / BUILT IN ELECTRIC OVEN Service: BOC8000B1	BOC8000B SN XX XX XXXXX Model: 165M90E3	220-240V - 50Hz-60Hz Max 3000W Service center: - CS 08526 F-63000 CERGY PONTOISE CEDEX	  MADE IN CHINA
---	--	--	--

NOTE:

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.

Brandt

Horno eléctrico



Manual del usuario

modelo:BOC8000B

AGRADECIMIENTOS

Le agradecemos la compra de nuestro producto. Esperamos que saque el máximo provecho de todas las características y funciones que ofrece.

Antes de utilizar el producto, por favor, lea con detenimiento y en su totalidad este Manual de Instrucciones. Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas. Asegúrese asimismo de que las personas que también vayan a utilizar el producto estén familiarizadas con estas instrucciones.

ATENCIÓN

- La primera vez que encienda el horno, puede que desprenda un olor desagradable. Ello es debido al agente adhesivo utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Es totalmente normal y, si ocurre, sólo tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de introducir alimentos en el horno.

- El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
- Tomar precauciones para evitar tocar las resistencias del horno.
- Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.
- Este horno no puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y de que comprendan los peligros relacionados. Deberá asegurarse de que los niños no jueguen con el horno. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podría rallar la superficie y dañar permanente el cristal.
- Durante su uso, el horno se vuelve muy caliente. Tomar precauciones para evitar tocar las resistencias del interior del horno.
- Impedir que los niños se acerquen al horno durante su uso, especialmente cuando esté utilizando el grill.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cambiar la bombilla interior para evitar un riesgo de electrocución.
- Deberá implementarse un medio de desconexión en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones eléctricas correspondientes.
- Durante la limpieza pirolítica, las zonas accesibles se calentarán más de lo normal. Mantener alejados a los niños.
- Los niños deberán estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el horno.
- Este dispositivo no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales

reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso por parte de la persona responsable de su seguridad.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- No utilice el horno descalzo/a. No toque el horno si tiene las manos o los pies mojados o húmedos.
- No abrir frecuentemente la puerta del horno durante la cocción de la comida.
- El horno deberá ser instalado y puesto a punto por un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño que pueda haber sido causado por su instalación en un lugar inadecuado o por parte de personal no autorizado.
- No deje nada encima de la puerta del horno cuando ésta se encuentre abierta, ya que podría volcar el horno o romper la puerta.
- Algunos componentes del horno pueden mantener el calor durante mucho tiempo; espere a que se enfríe completamente antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor.
- Si no va a utilizar el horno durante mucho tiempo, le recomendamos que lo desenchufe.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.
- Retirar los restos excesivos de suciedad antes de limpiarlo; consultar los productos que pueden utilizarse dentro del horno durante su limpieza.
- Utilizar sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilizar un limpiador a vapor.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN SU ESPACIO EN LA COCINA

Coloque el horno en el espacio reservado para este electrodoméstico en la cocina; puede colocarse debajo de una superficie de trabajo o en un armario vertical. Fije el horno en su lugar mediante dos tornillos utilizando los dos agujeros de fijación situados en el marco del horno. Para acceder a los agujeros de fijación, abra la puerta del horno. Para garantizar una ventilación adecuada, respete las medidas y las distancias de instalación indicadas.

IMPORTANTE

Para que el horno funcione adecuadamente, el espacio para el alojamiento del horno deberá ser adecuado. Las superficies de la cocina contiguas al horno deberán ser de un material resistente al calor. Asegurarse de que los adhesivos de superficies hechas de paneles de madera barnizada pueden resistir temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o los adhesivos que no puedan soportar esas temperaturas se fundirán y se deformarán. Una vez el horno instalado en su lugar, aislar completamente todos los componentes eléctricos. Se trata de un requisito legal sobre seguridad. Todos los elementos de protección deberán estar firmemente fijados en su lugar, de forma que no puedan retirarse sin utilizar herramientas. Retirar la parte trasera del armario o espacio destinado al horno para garantizar una ventilación adecuada. Entre la parte posterior del horno y la pared o superficie contigua deberá haber un mínimo de 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Una vez desempaquetado el horno, asegúrese de que no presente ningún tipo de daño. Si tuviera alguna duda acerca de ello, no lo utilice y contacte a un técnico cualificado. Mantener los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños.

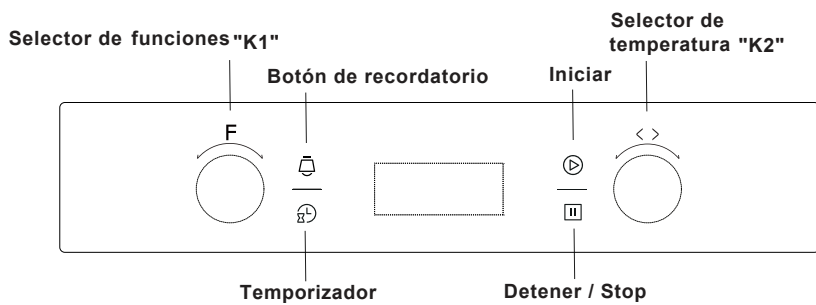












SEGURIDAD ELÉCTRICA: DESCONEXIÓN DE LA RED

Se debe instalar una toma de corriente cerca del equipo y ser fácilmente accesible.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO






Símbolo	Descripción de funciones
	Lámpara de horno: Permite controlar el progreso de la cocción sin tener que abrir la puerta del horno. salvo ECO función.
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite la descongelación rápida de los alimentos congelados sin utilizar calor. Es una forma suave pero rápida para descongelar más rápidamente cocinados, pasteles rellenos, etc. .
	Baja Resistencia: La resistencia oculta en la parte inferior del horno proporciona más específico de calor a la base de la alimentación en el horno sin que se dore. Es ideal para la cocción de alimentos lentamente, como cazuelas, guisos, postres y pizzas cuando se desea una base crujiente.
	Ambas resistencias superiores e inferiores calentadores operan simultáneamente para proporcionar la cocción por convección. El horno debe ser precalentado a la temperatura deseada y es ideal para los elementos individuales tales como grandes pasteles, etc. Obtener mejores resultados si se pone la comida en el centro del horno.
	Horno de convección con ventilador: La combinación de la resistencia y el ventilador permite una cocción más uniforme y un ahorro de energía de hasta un 30-40%. Los alimentos serán ligeramente dorado por fuera y tierno por dentro. Nota: Esta función es ideal para asar piezas grandes de carne a altas temperaturas.
	Función de grill: La fuerza interior se enciende y se apaga para mantener una cierta temperatura. Para obtener los mejores resultados, coloque la parrilla en la posición superior para las pequeñas de alimentos y en la posición más baja de más alimentos. Nota: Hay 3 posiciones de parrilla diferentes: 180 ° C, 210 ° C, 240 ° C.
	Grill doble: Funciona la resistencia radiante superior y grill. Nota: Hay 3 posiciones de parrilla diferentes: 180 ° C, 210 ° C, 240 ° C.
	Grill doble con ventilador: trabaja la parte superior de resistencia radiante, el grill y el ventilador. Nota: Hay 3 posiciones de parrilla diferentes: 180 ° C, 210 ° C, 240 ° C.
	Convección: Un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente adicional de calor para una cocción por convección. En el modo convección el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire dentro del horno y crea un calor uniforme para cocinar. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 50-240°C. La temperatura predeterminada es 180 ° C.
 E	Cocción ECO : Cocinar las ingredientes seleccionadas suavemente y el calor sale desde arriba y abajo.

INSTRUCCIONES DE USO



1. Ajuste de hora

Después de conectar el aparato a la red, los símbolos "0:00" se quedarán visibles en la pantalla.





- Pulse "  " y los dígitos de hora empezarán a parpadear.
- Gire el regulador K2 (de temperatura) para ajustar la hora deseada (entre 0 y 23)
- Pulse "  " y los dígitos de minutos empezarán a parpadear.
- Gire el regulador K2 (de temperatura) para ajustar la hora deseada (entre 0 y 59)
- Pulse "  " para finalizar los ajustes - el símbolo ":" se quedará parpadeando y la hora establecida se quedará visualizada.

NOTA: este reloj es de 24-horas. Si tras conectar el aparato a la corriente no se ajuste ninguna hora, la pantalla mostrará "0:00". Lo mismo ocurrirá cuando haya un corte de luz - será necesario volver a ajustar la hora.



2. Ajuste de funciones

- Gire el regulador K1 para poner el modo de cocción que desee. El símbolo seleccionada se quedará iluminado.
- Gire el regulador K2 para ajustar la temperatura.
- Pulse "  " para confirmar el inicio de cocción.
- Si se ingora el paso b., pulse "  " para confirmar el inicio de cocción; el tiempo predeterminado será de 9 horas y el tiempo de cocción predeterminado se visualizará en la pantalla.

NOTA:




- Los saltos de tiempo durante el ajuste de tiempo de cocción son los siguientes:
 - de 0 a 30 minutos - salto de 1 minuto;
 - a partir de 30 minutos hasta 9 horas: salto de 30 minutos.
- Los saltos de temperatura son de 5°C y para modo grill son de 30°C
- Gire el regulador K1 para ajustar el tiempo de cocción cuando empiece a cocinar y confirme pulsando "  ". Si no se pulsa el botón de confirmación "  " durante 3 segundos tras poner un nuevo tiempo de cocción, se volverá al tiempo de cocción establecido previamente.
- Gire el regulador K2 cuando empiece a cocinar para cambiar de temperatura. El indicador correspondiente iluminará la nueva temperatura seleccionada y para aceptarla pulse "  ". Si no pulse la confirmación "  ", se volverá a la temperatura anterior.

3. Ajustes de luz/bombilla




- Gire el regulador K1 para seleccionar la función deseada y el icono correspondiente se iluminará.
- Pulse "  " para empezar la cocción y "0:00" junto con el icono "  " se visualizarán; el ":" empezará a parpadear.




4. Comprobación estado/ tiempo de cocción restante

En los siguientes estados/modos de cocción puede usar la función de comprobación de estados de cocción; tras visualizar el estado, pasados 3 segundos, se vuelve al estado/visualización normal.

- Durante el proceso de cocción, si se ajustó el tiempo de cocción, pulse el botón "  " para ver la el tiempo de cocción ajustado; si se puso el recordatorio, pulse "  " para ver tiempo del recordatorio.
- En modo recordatorio, si se ajustó el tiempo de cocción, pulse "  " para ver el tiempo de cocción establecido.

5. Bloqueo infantil




Para bloquear: pulse "  " y "  " al mismo tiempo durante 3 segundos; sonara un sonido "bip" largo y se iluminará el icono "  ".

Para desbloquear: pulse "  " y "  " al mismo tiempo durante 3 segundos; sonara un sonido "bip" largo y el icono "  " se apagará.

NOTA: durante la cocción, si quiere desear de interrumpir el proceso, pulse el botón "stop" rápidamente; no es necesario mantenerlo pulsado de forma prolongada.

6. Función de recordatorio

Esta función le permite recordar a empezar la cocción en un tiempo predeterminado (desde 0:01 hasta 9:59). Esta opción solo se puede ajustar en modo stand-by, cuando el horno está apagado. El ajuste se puede hacer de la siguiente manera:

- Pulse el botón de recordatorio "  ".
- Gire el regulador K2 para ajustar la hora del recordatorio (de 0 a 9)
- Pulse el botón de recordatorio "  " otra vez.
- Gire el regulador K2 para ajustar los minutos del recordatorio (de 0 a 59)
- Pulse el botón "  " para confirmar e iniciar el recordatorio.

Nota: el timbre del horno sonara 10 veces una vez que el recordatorio llegue a 0. Puede cancelar el recordatorio durante el ajuste pulsado el botón Stop. Una vez terminado el ajuste del recordatorio, lo puede cancelar pulsando el botón Stop dos veces.

7. Funciones Inicio/Pausa/Cancelar

- a. Si el tiempo de cocción se ajustó, pulse el botón "⏪" para empezar la cocción. Si la cocción está pausada, pulse el botón "⏩" para reanudarla.
- b. Durante la cocción, si desea pausarla, pulse el botón "⏸" una vez. Si desea cancelar la cocción por completo, pulse el botón "⏸" dos veces.

8. Función de Ahorro de Energía

- a. En modo de espera y modo recordatorio, pulse el botón "⏪" para apagar la pantalla LED y se active el modo de Ahorro de Energía.
- b. Cuando el modo de Ahorro de Energía está activado, pulse cualquier tecla o gire cualquier regulador para desactivar dicho modo.

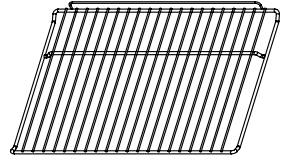
9. Observaciones:

- La luz del horno se enciende en cada uno de los modos de cocción. salvo ECO función.
- Cuando se programa una cocción y no se pulsa el botón de "⏪" para confirmar en menos de 5 minutos tras haber ajustado la programación, se mostrará la hora del reloj y la programación se dará por anulada.
- El pitido del horno sonará siempre y cuando se haya pulsado un botón correctamente. En caso de no pulsar un botón correctamente, el pitido no sonará.
- El pitido sonará 5 veces una vez que la cocción haya llegado a su fin.

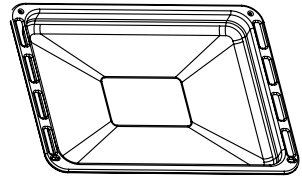
ACCESORIOS

Parrillas:

Para gratinar platos o colocar recipientes para asar u hornear alimentos.

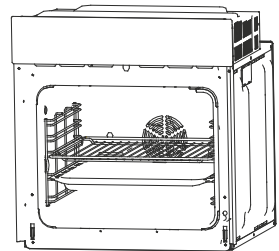


Bandeja universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como bizcochos, repostería, alimentos congelados, etc., o para recoger la grasa o vertidos de cocción de carne.



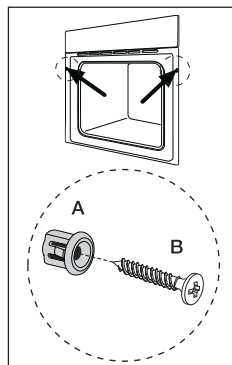
AVISO SOBRE LA COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS:

Para un uso seguro de las parrillas, es imperativo colocarlas siempre entre los raíles laterales del horno. Ello garantizará una correcta retirada de la parrilla y que los alimentos calientes no se deslicen ni se caigan.



FIJACIÓN DEL HORNO EN SU COMPARTIMIENTO

1. Coloque el horno en su compartimiento.
2. Abra la puerta del horno.
3. Fije el horno en su compartimiento de la cocina con los dos fijadores "A", que encajan en los agujeros del marco del horno, y con los dos tornillos "B" para madera.

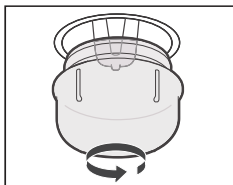


SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

La bombilla de iluminación del horno es una bombilla especial resistente a las altas temperaturas (230V ~ 25W).

Para sustituirla, proceder de la siguiente manera:

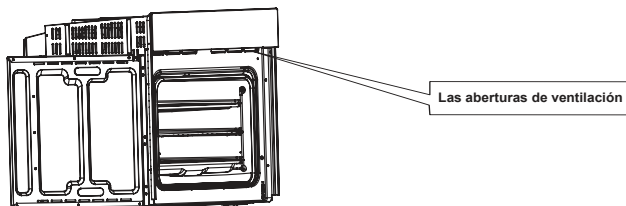
- 1>. Desenchufe el horno o desconéctelo con el interruptor de alimentación de corriente.
- 2>. Desenrosque la cubierta de vidrio y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.
- 3>. Vuelva a enroscar la cubierta de vidrio en su sitio.



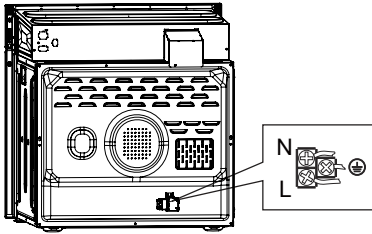
Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética: G

ABERTURAS DE VENTILACIÓN

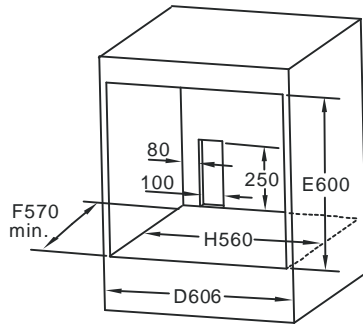
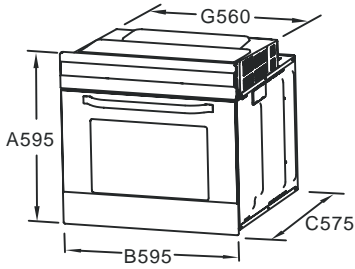
Una vez finalizada la cocción, la temperatura de la cavidad será de más de 70 grados. La ventilación a través de las aberturas seguirá funcionando durante 15 minutos después de haber finalizado la cocción con el horno.



CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



NOTA: El número de accesorios incluidos dependerá del modelo de horno que haya adquirido.

Menu para ECO modo

Menú	temperatura (°C)	nivel	tiempo (min)	pre-calentar
patata	180	1	90-100	No
queso grati				
queso tarta	160	1	100-150	No
meatloaf	190	1	110-130	No

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para un buen aspecto y funcionamiento, mantener el horno limpio. El moderno diseño del horno facilita su mantenimiento, reduciéndolo al mínimo. Los elementos del horno que entren en contacto con los alimentos deberán ser limpiados regularmente.

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe el horno.
 - Sitúe todos los mandos en posición OFF.
 - Espere a que el interior del horno se enfríe hasta estar sólo ligeramente caliente; la limpieza es más fácil si el horno está un poco caliente.
 - Limpie las superficies con un trapo, una esponja o un estropajo suave húmedo y a continuación séquelas con un trapo.
- En caso de que esté muy sucio, utilizar agua caliente y un producto de limpieza no abrasivo.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rallar la superficie y dañar el cristal.
 - Evite el contacto de sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre...) con los elementos de acero inoxidable.
 - No utilice un limpiador de alta presión para limpiar el horno.
 - Las bandejas para horno pueden lavarse con un detergente suave.

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la Directiva europea 2012/16/EUU de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.

Al garantizar el desechado correcto de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una manipulación incorrecta del mismo. Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos. Su eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa legal de respeto al medio ambiente. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.



Marca	Brandt
Identificación del modelo	BOC8000B
Índice de eficiencia energética EEI	94
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía para un ciclo (cavidad eléctrica EC) modo de convección natural [kWh]	0,99
Consumo de energía para un ciclo (cavidad eléctrica EC) modo de aire caliente [kWh]	0,79
Numero de caries	1
Fuente de calor (electricidad o gas)	Electricidad
Volumen por cavidad [l]	70

Proceso correcto de desecho de este producto



Según la directiva *Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE)*, los residuos WEEE han de recogerse y tratarse por separado. Si, en el futuro, necesita desprenderse de este producto, NO lo ponga en los residuos domésticos, envíelo a los puntos de recogida WEEE si existen

CERTIFICACION CE

Se ha determinado que este producto cumple con la Directiva de Baja Tension (2006/95/EC), la Directiva de Compatibilidad Electromagnetica (2004/108/EC) y la Directiva RoHS (2011/65/UE).

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

