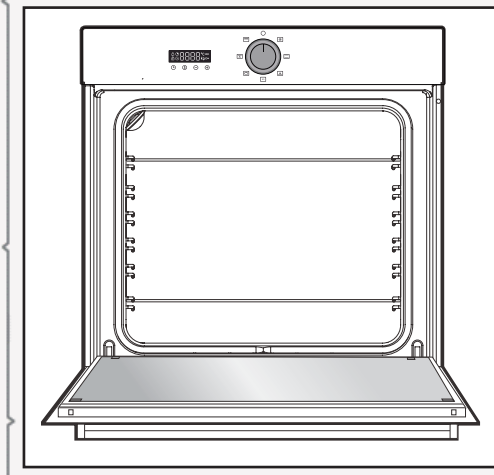
Brandt

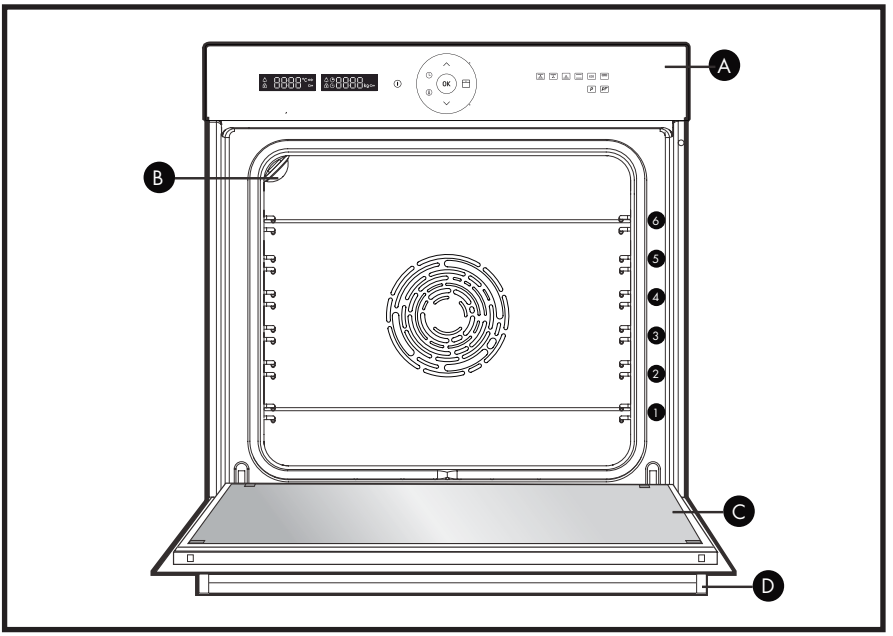
FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
DA BRUGERVEJLEDNING
CS NÁVOD K POUŽITÍ
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

Four
Oven
Oven
Ovn
Trouba
Horno

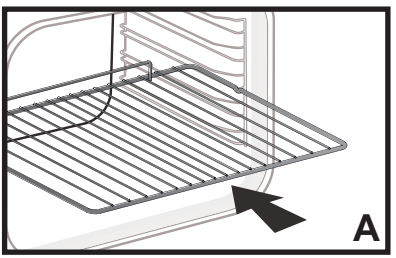


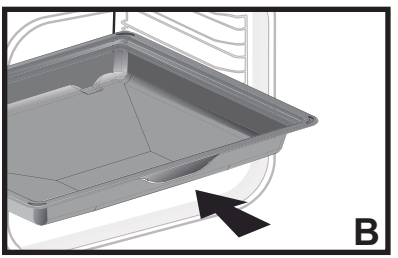
1

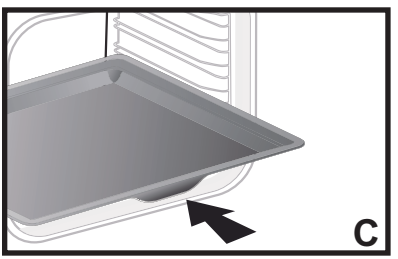
1.1



1.4

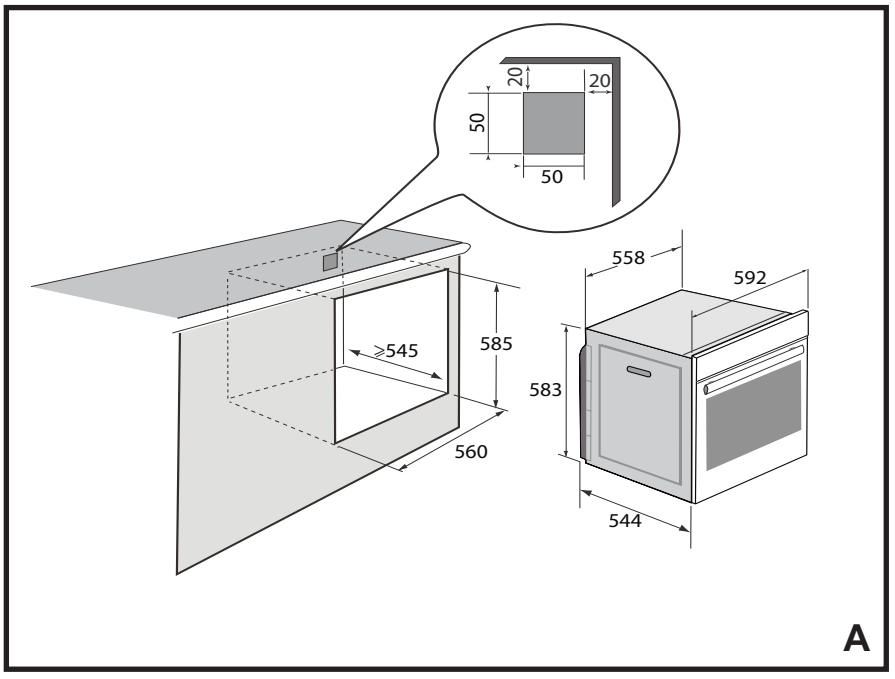


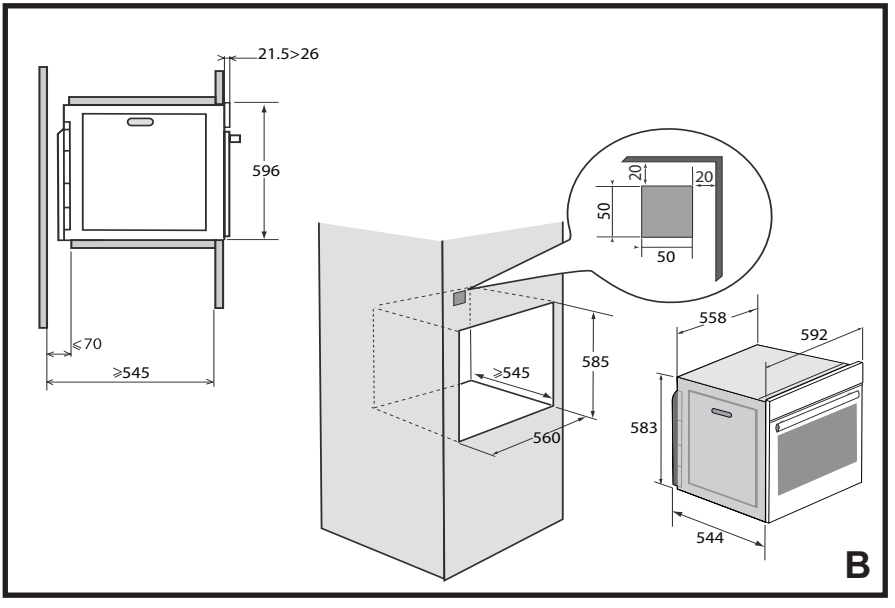




2

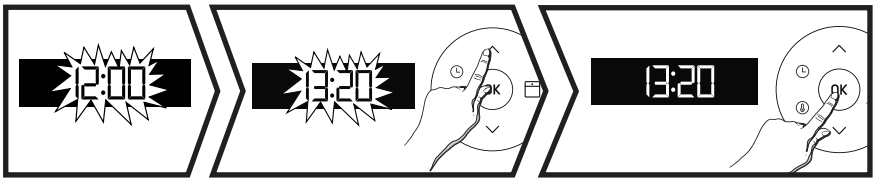
2.1


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

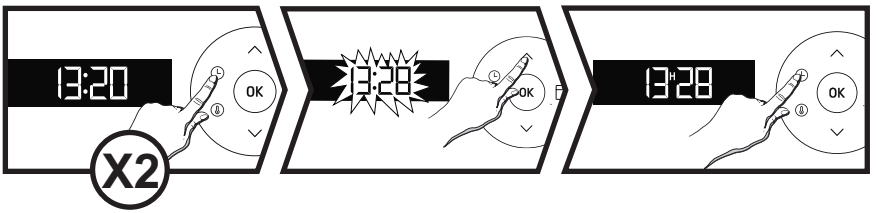

21.5>26
596
≤70
≥545
20
20
50
50
558
592
585
583
≥545
560
544
B

3

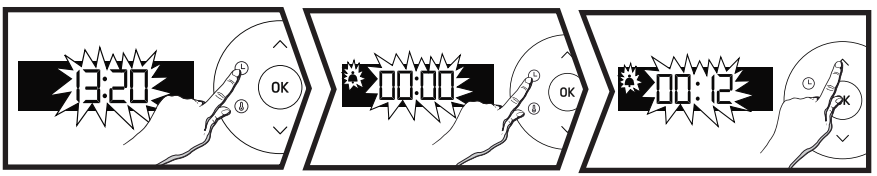
3.1



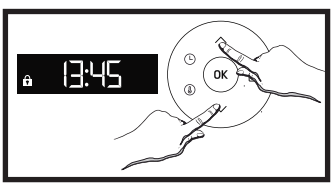
3.2



3.3

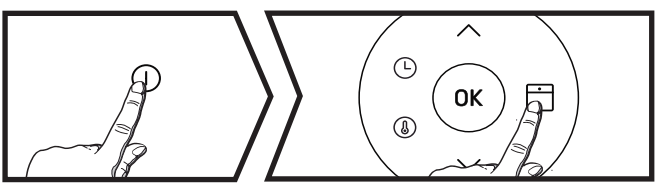


3.4

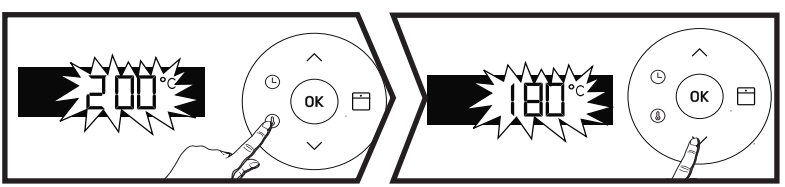


4

4.1

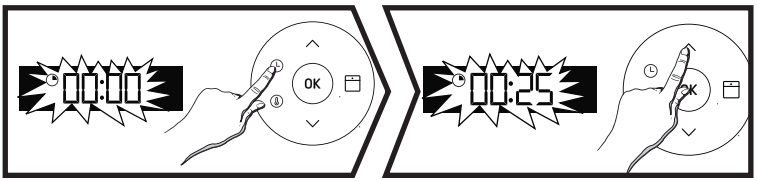


4.2

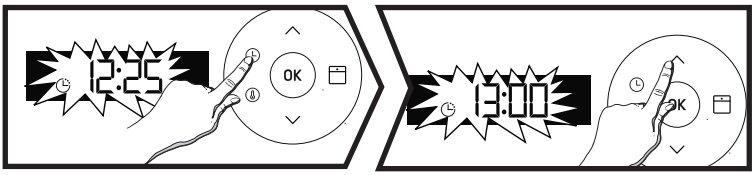


4

4.3

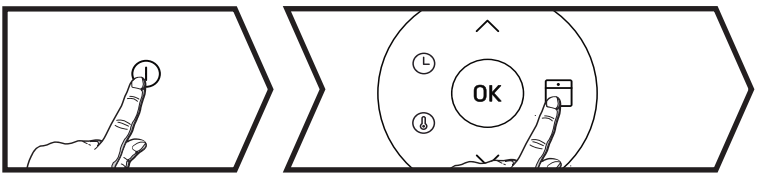

00:00
OK
00:25
OK

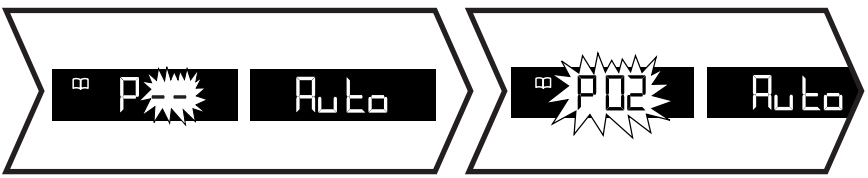
4.4


12:25
OK
13:00
OK

5

5.1

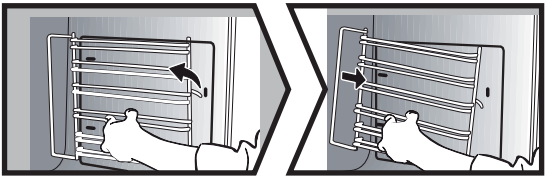

OK


P
Auto
P02
Auto

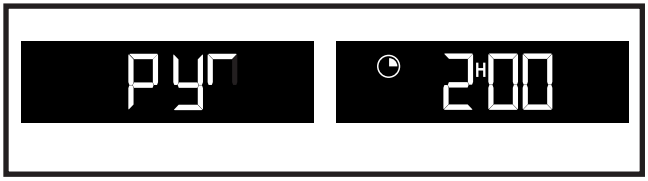
P02
500 g
P02
12H45

6

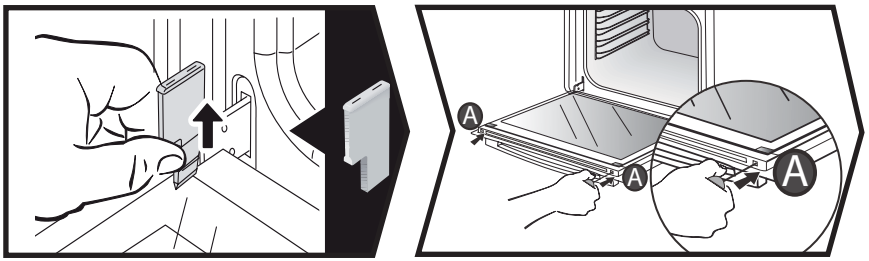
6.1

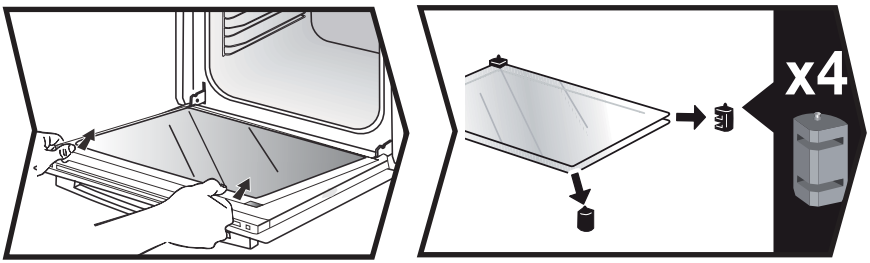


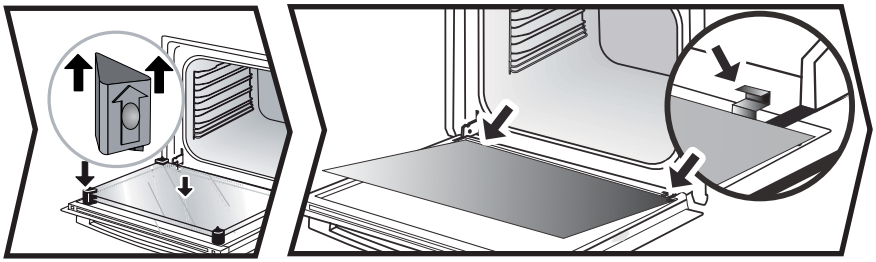
6.2



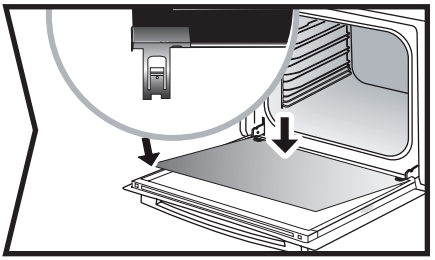
6.3



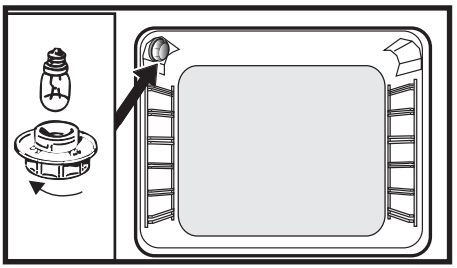




6.3



6.4



Estimado/a cliente/a,

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas. En él, hemos puesto toda nuestra experiencia, nuestro espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También puede visitar nuestra página web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

En BRANDT nos sentimos orgullosos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.

Importante: Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Importante:

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar. Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento. Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él.

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás

— Antes de utilizar su horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 15 minutos. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.

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

— Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.

— No modifique o intente modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro para usted.

— No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

— No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y asegúrese de que no se monte o se siente ningún niño.

— No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

— Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición de parada.

— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

— Antes de soltar el cristal, deje que el aparato se enfríe.

⚠ Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizas por

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

niños sin vigilancia.
— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.
— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.
— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.
— En la función de limpieza, las superficies pueden calentarse más que en un uso normal. Se recomienda mantener alejados a los niños.
— No utilice un aparato de limpieza a vapor.
— Antes de retirar la pared del fondo, hay que dejar el aparato sin tensión. Después de la limpieza, hay que volver a colocar la pared del fondo siguiendo las instrucciones.
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato está desconectado de la alimentación antes de cambiar una lámpara para evitar cualquier riesgo de electrocución. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desenroscar la tulipa y la lámpara, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.
Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
— Este aparto se puede instalar indistintamente bajo una encimera o en columna como se indica en el esquema de instalación.
— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin.
No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

1 Presentación del horno

1.1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

A Panel de mandos

B Lámpara

C Puerta

D Empuñadura

Este horno dispone de 6 posiciones de niveles para los accesorios: niveles 1 a 6.

1.2 PANTALLA

PANTALLA DE LA DERECHA

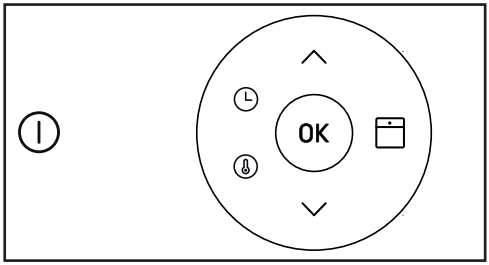
- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Temporizador
- Indicador de precalentado
- Bloqueo de la puerta
- kg Indicador de peso

PANTALLA DE LA IZQUIERDA

°C Indicador de temperatura

Indicador de la guía culinaria

1.3 TECLAS



Encendido/apagado

Selección de tiempo

Selección de temperatura

Tecla +, navegación por el menú

Tecla -, navegación por el menú

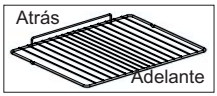
Funciones de cocción

OK Confirmación

1.4 ACCESORIOS (según el modelo)

A • Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).



Introduzca la parrilla de seguridad antivuelco hacia el fondo del horno.

B • Bandeja multiusos recogejugos de 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadora hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.

C • Bandeja de repostería de 20 mm

Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su superficie inclinada le permite depositar fácilmente sus preparados en

Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.

Consejo

Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la bandeja recogejugos.

2

2.1 ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (**A)** o en columna (**B)**. Si el mueble está abierto, su apertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.

Consejo
Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA
El horno debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 f + 1 N + tierra) conectados a la red de 220~240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.
El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne ⏚ del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios. No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

Atención:
Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

3 Puesta en hora

3.1 PUESTA EN HORA
Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.
Establezca la hora con las teclas ∨ o ∧ .
Confírmela con **OK**.

3.2 CAMBIO DE LA HORA
El horno debe estar obligatoriamente apagado.
Pulse 2 veces la tecla ◷, la hora parpadeará y entonces será posible ajustarla.
Establezca la hora con las teclas ∨ o ∧ .
Confírmela con **OK**.

3.3 TEMPORIZADOR
Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.
Pulse la tecla ◷. El símbolo del parpadeará. Ajuste el temporizador con las teclas ∨ y ∧ . Pulse **OK** para confirmar y comenzará la cuenta atrás.
Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

N.B.: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento. Para anularlo, vuelva al menú del temporizador y establézcalo en 00:00. Sin confirmación, el registro se efectúa automáticamente transcurridos unos segundos.

3.4 BLOQUEO DEL TECLADO
Con el horno apagado, pulse simultáneamente las teclas ∨ y ∧ hasta que aparezca el símbolo 🔒 en la pantalla. Para desbloquearlo, realice la misma operación.

4 Cocción

MODOS DE COCCIÓN (según el modelo)

Los siguientes modo de cocción:

, , , , , , BOOST están equipados con una función «boost» que permite un aumento rápido de la temperatura. Para desactivar este modo, consulte el capítulo de ajustes.

CALOR GIRATORIO*
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 250°C
Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO*
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

SOLERA CON AIRE IMPULSADO
Temperatura mínima de 75°C, máxima de 250°C
Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para las preparaciones que deben subir (cake, brioche, kouglof...) así como para los soufflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

TRADICIONAL
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: caza tierna, etc. Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo al vino, liebre, etc.).

ECO*
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.
Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.

GRILL FUERTE **GRILL MEDIO**
Temperatura mínima de 180°C, máxima de 275°C
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.

GRILL CON AIRE IMPULSADO
Temperatura mínima de 100°C, máxima de 250°C
Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
Coloque la bandeja recogejugos en el nivel más bajo.
Recomendado para todas las aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.

MANTENIMIENTO EN CALIENTE
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 100°C
Recomendado para levantar la masa de pan, brioche, kouglof, y para descongelar y calentar los platos.

PIZZA
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Con el fin de garantizar un buen resultado en sus pizzas, introdúzcalas en el tercer nivel con el horno caliente.

BOOST
Temperatura mínima de 35°C, máxima de 275°C
Permite un aumento rápido en la temperatura de la cavidad del horno.

***Secuencia(s) utilizada(s) para el anuncio escrito en la etiqueta energética, de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE:
En función de los distintos modelos de horno.***

Consejo de ahorro de energía

En la función ECO la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada.

4.1 COCCIÓN INMEDIATA

Pulse ⏻ ;la función de cocción aparecerá en pantalla. Para modificarla, pulse la tecla ▦ .
El horno le recomendará una temperatura modificable. Ajuste la temperatura con ∨ y ∧ . Confírmela pulsando 🌡.
Pulse **OK** y la cocción comenzará inmediatamente.
El indicador de temperatura parpadeará hasta que se alcance la temperatura programada.

4.2 MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA

Pulse 🌡.
Ajuste la temperatura con ∨ y ∧ .
Confírmela pulsando **OK**.
El horno se calentará y parpadeará la función de cocción. Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, emitirá una serie de pitidos.

FUNCIÓN MEMO ACTIVE.
Su horno está equipado con la función "**MEMO ACTIV**E", la cual funciona de la siguiente manera:
Si la función utilizada en las tres últimas cocciones ha sido idéntica, ésta será memorizada y se le propondrá automáticamente para la siguiente cocción.
Esta función de cocción es modificable.

4.3 PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO

Efectúe una cocción inmediata. Pulse la tecla ◷; el indicador del tiempo de cocción parpadeará para indicarle que puede comenzar el ajuste.
Pulse ∨ y ∧ para ajustar el tiempo de cocción.
Confírmela con **OK.**
Su horno está equipado con la función "**SMART ASSIST**", la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo modificable en función de la cocción seleccionada.
Consulte la siguiente tabla:

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo)	TIEMPO RECOMENDADO
TRADICIONAL	30 min
TRADICIONAL CON AIRE IMPULSADO	30 min
CALOR GIRATORIO	30 min

FUNCIÓN DE COCCIÓN (según el modelo)	TIEMPO RECOMENDADO
SOLERA CON AIRE IMPULSADO	30 min
ECO ECO	30 min
GRILL MEDIO	10 min
GRILL FUERTE	7 min
GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
PIZZA	15 min
BOOST BOOST	5 min

4.4 COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla ◷ y parpadeará la hora de fin de cocción ◷.
El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con ∨ y ∧ . Confírmela pulsando **OK**. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

5 Guía culinaria

5.1 FUNCIÓN «GUÍA CULINARIA»

La función "Guía de sabor 📖 « selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso. Seleccione la función guía culinaria. Debe seleccionar un alimento preprogramado de la siguiente lista:

P01: Pollo
P02: Magret de pato
P03: Buey poco hecho
P04: Pizza
P05: Asado de cerdo
P06: Patatas gratinadas
P07: Paletilla de cordero rosa
P08: Asado de ternera
P09: Salmón
P10: Terrina de pescado
P11: Quiche
P12: Tomates rellenos
P13: Galletas, pastas
P14: Pasteles
P15: Brioche

Seleccione la función 📖 con y confirme pulsando **OK**. Seleccione su programa con ∨ y ∧ y confirme pulsando **OK.**
En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso del alimento con ∨ y ∧ y confirme pulsando **OK**.
Pulsando **OK** accederá al ajuste del fin de cocción (cocción diferida).
Si es necesario, ajuste su fin de cocción deseado ∨ y ∧ y confírmelo pulsando de nuevo **OK**.
El horno se pondrá en marcha.

6 Limpieza

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con un limpia cristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.
Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, es imposible desbloquearla.

⚠ **Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.**

6.1 DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. Tire después cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de su alojamiento. Retire los dos niveles.

6.2 PIRÓLISIS INMEDIATA

Según el modelo, hay dos ciclos de limpieza disponibles.
P > Pirólisis de 2h30,no modificable (incluido el tiempo de enfriamiento del horno)
P= > PyroExpress de 59 minutos.
La función ***PyroExpress*** aprovecha el calor acumulado durante una cocción previa para ofrecer una limpieza rápida de un horno poco sucio,

utilizando los principios de la pirólisis, en menos de una hora, bajo ciertas condiciones.

La *PyroExpress* sólo es posible si su horno se encuentra lo suficientemente caliente, justamente después de una cocción. En caso contrario, se efectuará automáticamente una pirólisis clásica de 1:30 h.

Para activar la pirólisis, seleccione la función pirolítica que desee. Confirme con **OK**.

Ve visualizará el símbolo PYr junto con el tiempo de indisponibilidad del horno. La puerta se bloqueará durante la pirólisis y en la pantalla aparecerá el símbolo. Al terminar la limpieza, la pantalla indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará.

PIRÓLISIS DIFERIDA

Siga las instrucciones descritas en el apartado «pirólisis inmediata» y consulte el capítulo 4.4 para establecer la hora de fin de la pirólisis.

Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada.

6.3 LIMPIEZA DE LOS CRISTALES INTERIORES

Para facilitar la limpieza de los cristales interiores, desmonte los cristales. Antes de desmontarlos, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y un lavavajillas.

Advertencia

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

DESMONTAJE

Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña roja de plástico incluida en la bolsa de plástico de su aparato.

Extraiga el primer cristal enganchado:

Presione con una herramienta (destornillador) en los puntos A para desenganchar el cristal.

Extraiga el cristal.

Según el modelo, la puerta se compone de dos cristales suplementarios, con un espaciador negro de goma en cada esquina. Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

No sumerja los cristales en el agua. Aclárelos con agua limpia y séquelos con un paño que no suelte pelusa.

REINSTALACIÓN DE LA PUERTA

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar los cristales.

Introduzca el último cristal en los topes metálicos y engánchelo con la cara brillante hacia el exterior.

Retire la cuña roja de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

6.4 CAMBIO DE LA LÁMPARA.

Advertencia:

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la lámpara. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.

Características de la bombilla: 15 W, 220-240 V~, 300°C, casquillo E14.Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma

7 Ajustes

7.1 MENÚ

Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello:

Pulse la tecla hasta que se visualice «MENÚ», para acceder al modo de ajustes; a continuación vuelva a pulsar la tecla para seleccionar los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas y los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla. Para abandonar el modo «MENÚ», pulse las teclas hasta que aparezca la hora.

SLAu	AUTO: En modo de cocción la lámpara de la cavidad del horno se apaga al cabo de 90 segundos. ENCENDIDO: En modo de cocción la lámpara está siempre encendida.
Sbon	Activar/desactivar los tonos de las teclas
Sdon	Activar/desactivar el modo de demostración
Scon	Activar/desactivar el modo booster
SMon	Activar/desactivar el modo memoria activa

Para salir del «MENÚ», pulse de nuevo .

8 Anomalías y soluciones

Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Aumente la temperatura seleccionada.

La luz del horno no funciona. Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno. Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de 1 hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

La limpieza por pirólisis no se realiza. Compruebe el cierre de la puerta. Si se trata de un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura, llame al Servicio Técnico.

El símbolo parpadea en la pantalla. Fallo del bloqueo de la puerta, llame al Servicio Técnico.

9 Medio ambiente

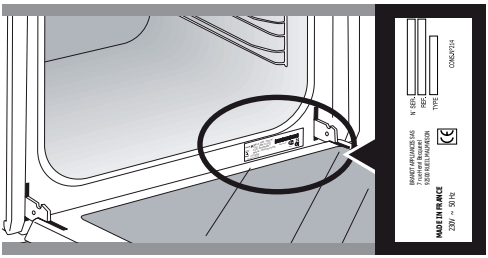
RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

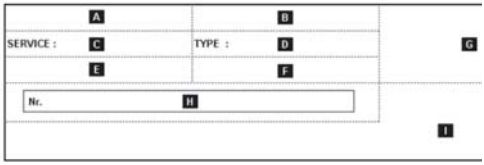
- Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

- Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.
- De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.
- Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.
- Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones necesarias en su aparato, deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.





B : Referencia comercial
C : Referencia de servicio
H : Número de serie

PIEZAS ORIGINALES

Si se debe realizar una intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente *piezas de recambio certificadas originales.*

PLATOS	*		*		*										
		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA	min
Carne															
Asado de cerdo (1kg)	200	2					180	2							60
Asado de ternera (1kg)	200	2					180	2							60-70
Asado de buey	240	2													30-40
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Aves grandes piezas	180	1													60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3			20-30
Costillas de cerdo / ternera					210	3									20-30
Costillas de buey (1kg)					210	3					210	3			20-30
Costillas de cordero					210	3									20-30
Pescados															
Pescados asados					275	4									15-20
Pescados cocinados (dorada)	200	3					180	3							30-35
Pescados en papillote	220	3					200	3							15-20
Verduras															
Gratenes (alimentos cocinados)					275	2									30
Gratenes «dauphinois»	200	2					180	2							45
Lasañas	200	3					180	3							45
Tomates rellenos	170	3					160	2							30
Pasteles															
Bizcocho esponjoso - Tarta			180	2									180	2	35
Brazo de gitano	220	3											180	2	5-10
Brioche	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Bizcocho - cuatro cuartos	180	1	180	1									180	2	45-50
Tarta de cerezas	200	2					180	3							30-35
Cremas	165	2											150	2	30-40
Galletas - Polvorones	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Merengues	100	2											100	3	60-70
Magdalenas	220	3					200	3							5-10

*** según modelo**

PLATOS	*		*		*		*		*		*		*		
		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA		GALTURA	min
Pasteles															
Magdalenas	220	3					200	3							5-10
Masa de buñuelos	200	3					180	3					180	3	30-40
Pastas hojaldradas	220	3					200	3							5-10
Pastel Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1							30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1							20-25
Tarta de masa con levadura	210	1					200	1							10-30
Varios															
Pinchos	220	3			210	4									10-15
Paté en terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza masa quebrada	200	2													30-40
Pizza masa de pan															15-18
Quiches															35-40
Suflé													180	2	50
Empanadas	200	2													40-45
Pan	220						200		220						30-40
Pan tostado	180				275	4-5									2-3
Ollas cerradas (estofados)	180	2											180	2	90-180

*** según modelo**

CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS

Antes de introducirla en el horno, todas las carnesdeben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.

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

Receta con levadura (según el modelo)

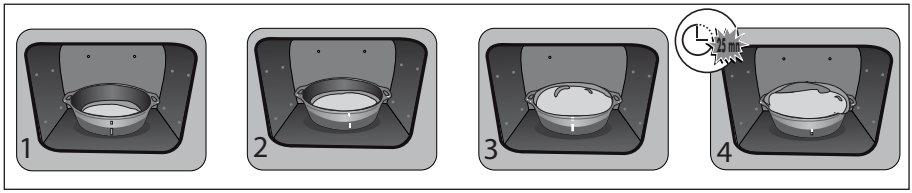
Ingredientes:

● 2 kg de harina ● 1.240 ml de agua ● 40 g de sal ● 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.

Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

Procedimiento: Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

Precaliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.



PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGÚN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	°C	IVEL	TIEMPO	°C	IVEL	TIEMPO	°C	IVEL	TIEMPO	PRECALENTA-MIENTO	INDICACIONES
Galletas de mantequilla (8.4.1)	175	3	24min							NO	bandeja profunda
Magdalenas (8.4.2)	185	2	22min	160	3-1	42min				NO	bandeja profunda
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)	180	1	30min	180	3-1	40min				NO	molde sobre par-rilla
Tarta de manzana (8.5.2)	185	2	35min 40min	180	3-1	50min 55min				NO	parrilla
Surperficie de gratinado (9.2.2)							275	3	2-3min	5 min	coccion sobre parrilla

CZ5702847-00 04-2016