

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

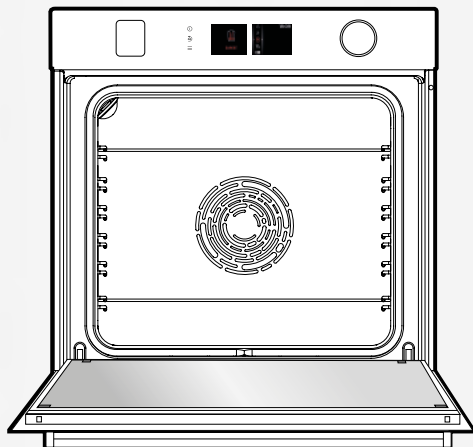
SV

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque BRANDT est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Important :

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



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4
INSTALLATION	6
ENVIRONNEMENT	7
PRÉSENTATION DU FOUR	8
Les commandes et l'afficheur	9
Les accessoires.....	10
Plat support aliment spécial 100% vapeur.....	11
Le tiroir de remplissage	13
Premiers réglages - mise en service.....	14
LES MODES DE CUISSON.....	14
Mode «Expert».....	15
Mode «Expert vapeur»	15
° Plat support spécial vapeur 100%	16
° Pourcentage de vapeur	17
° Favoris (cuissons mémorisées)	18
° Fonctions de cuisson expert.....	19
° Séchage.....	21
Mode «Guide culinaire»	22
Mode «Guide vapeur».....	23
° Liste des plats sans vapeur.....	23
° Liste des plats avec vapeur associée.....	24
° Liste des plats«100% vapeur»	25
RÉGLAGES	26
Verrouillage des commandes.....	27
MINUTERIE	27
ENTRETIEN - NETTOYAGE	28
Surface extérieure	28
Démontage des gradins.....	28
Nettoyage des vitres intérieures.....	28
Démontage et remontage de la porte	29
Remplacement de la lampe	30
Fonction nettoyage	30
° Pyrolyse	31
° Vidange du réservoir d'eau.....	32
° Détartrage de la chaudière.....	33
ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	34
SERVICE APRÈS-VENTE.....	35
Relations consommateurs France	35
Interventions France	35
AIDE À LA CUISSON.....	36
Tableaux de cuissons	36
Essais d'aptitude a la fonction	37
Recettes avec levure	37



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

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

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



Important :

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

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est dé-

connecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de la fiche de prise de courant ou à la borne de terre de l'installation.

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

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



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

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour

stocker quelconques éléments après utilisation.

MISE EN GARDE :

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

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

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires (sauf ceux mentionnés dans la notice) et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal.

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

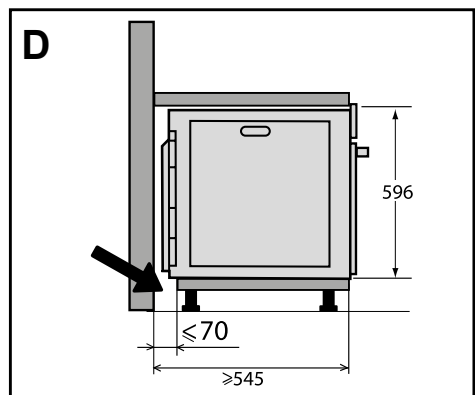
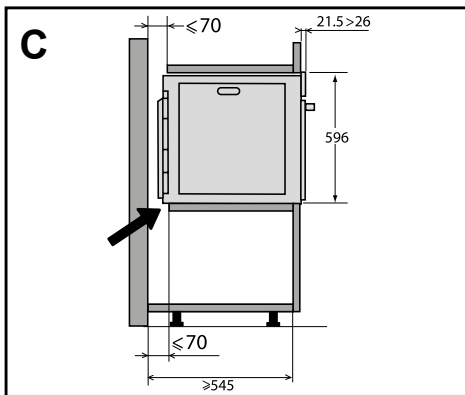
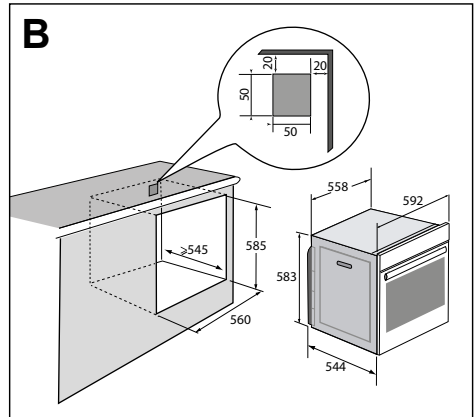
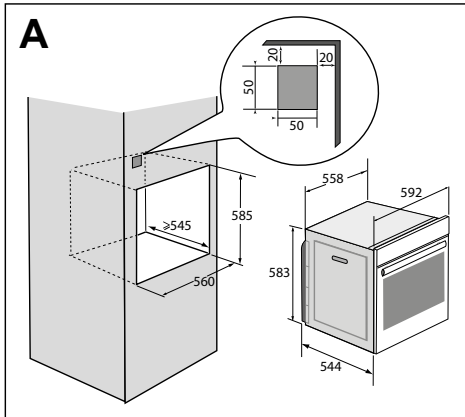
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.

Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.





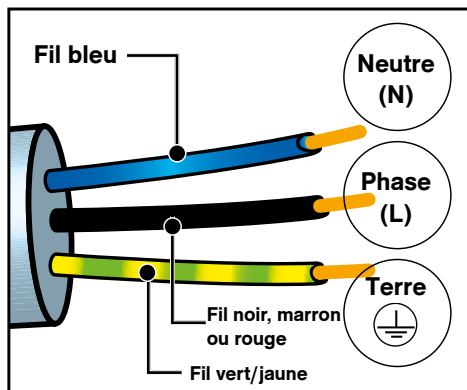
Installation de votre appareil

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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



Attention :

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



Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

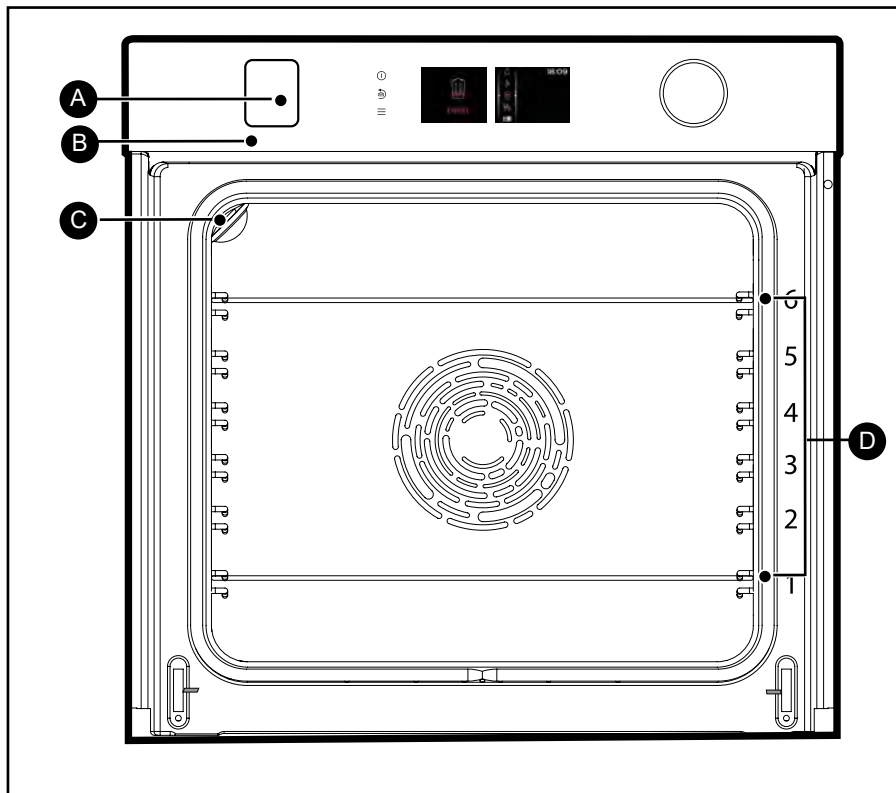
Le recyclage des appareils qu'organise votre

fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



PRESENTATION DU FOUR

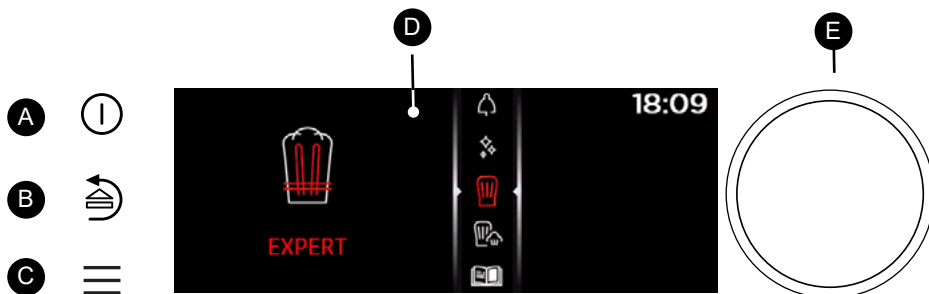


- A** Bandeau de commandes
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau
- C** Lampe
- D** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)



Présentation de votre appareil

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(appui court) et / ou
Touche ouverture tiroir
(appui long)

C Touche d'accès au MENU
(cuissons, réglages, minuterie, nettoyage)

D Afficheurs

E Manette rotative avec appui :
- permet de choisir les programmes,
d'augmenter ou de diminuer les valeurs en
la tournant.
- Permet de valider chaque action en ap-
puyant au centre.

SYMBOLES DES AFFICHEURS

	Démarrage de la cuisson		Mémorisation de cuissons
	Arrêt de la cuisson		Indicateur de verrouillage du clavier
	Degrés de température		Indicateur de verrouillage de la porte lors d'une pyrolyse
	Durée de cuisson		
	Heure de fin de cuisson (départ différé)		
	Vapeur		



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour enfourner les plats.

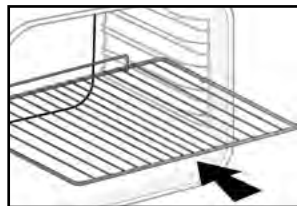


LES ACCESSOIRES

GRILLE SÉCURITÉ ANTI-BASCULEMENT

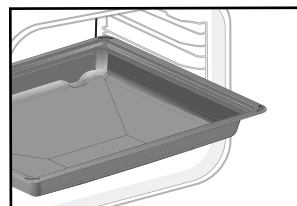
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



PLAT MULTI USAGES LÈCHE-FRITES 45MM

A insérer dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



PLAT PATISSERIE 20MM

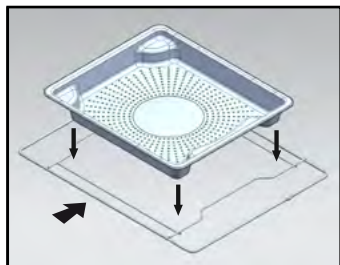
Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



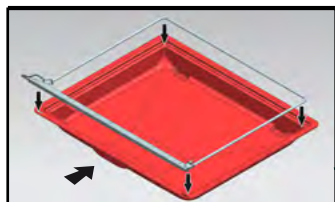


Présentation de votre appareil


- PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%




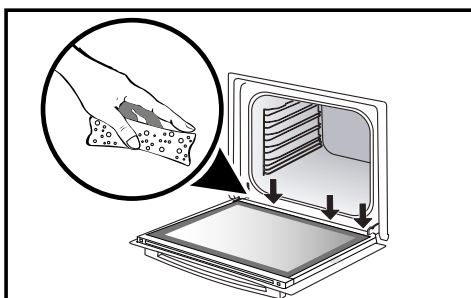
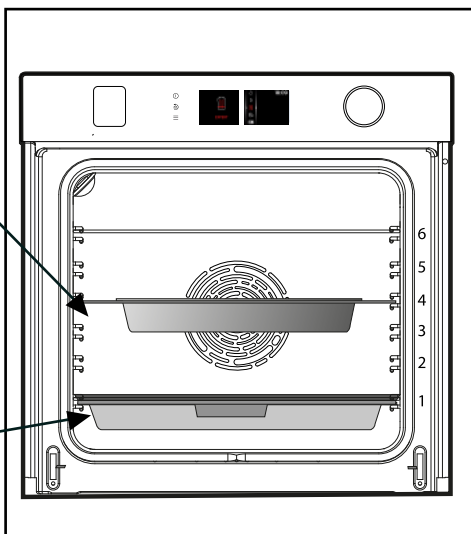
① - Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au gradin niveau 4.




② - Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au gradin du bas niveau 1. Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.

 **Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.**

 **Attention**
A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. **Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.**



 **Attention**
Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulote en bas de la porte.



SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

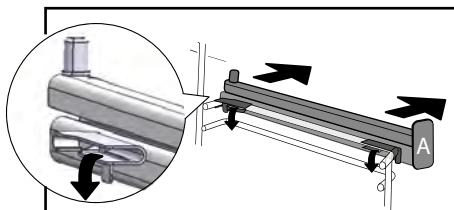
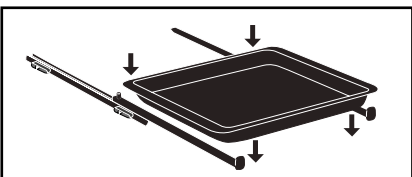
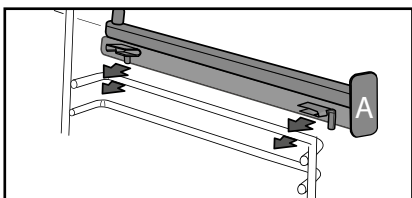
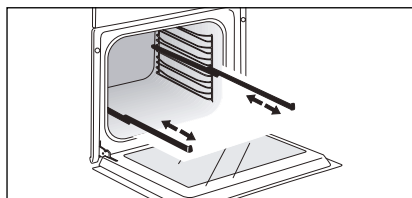
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



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

Conseil
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.



LE TIROIR DE REMPLISSAGE

- Remplissage du réservoir d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de 1 litre.

En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

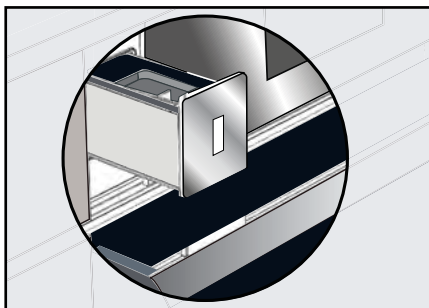
Remplissez le réservoir.

Assurez-vous que le réservoir soit rempli à son niveau maximum.

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau maximum visible sur un côté du tiroir.

Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement.

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.

Réajustez le niveau si nécessaire.



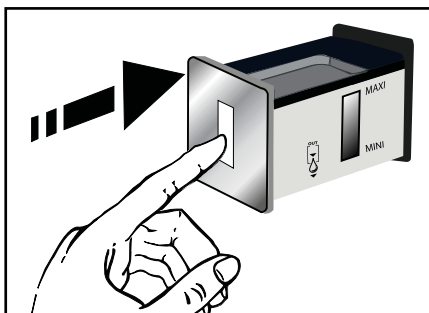
Attention

Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.



Attention

Veillez effectuer une vidange avant chaque cuisson. La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min. Reportez-vous au chapitre «Entretien - Fonction vidange».





PREMIERS REGLAGES & MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue


A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

- Réglez l'heure


L'affichage clignote à 12:00.

Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis en appuyant pour les valider. Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

- DÉMARRAGE - MENU GÉNÉRAL

Appuyez sur la touche MENU  pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure. Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le **mode Expert**.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :

RÉGLAGES



MINUTERIE



NETTOYAGE



EXPERT



EXPERT VAPEUR



GUIDE CULINAIRE



GUIDE VAPEUR



LES MODES DE CUISSON

Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

1



Sélectionnez le mode **«EXPERT»** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température et la durée de cuisson.

2



Sélectionnez le mode **«EXPERT VAPEUR»** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température, le pourcentage de vapeur et la durée de cuisson.

3



Sélectionnez le mode **«GUIDE CULINAIRE»** pour une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

4





Sélectionnez le mode **«GUIDE VAPEUR»** pour une recette classique associée à de la vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du

four.

Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour  et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt .



Présentation de votre appareil



LE MODE «EXPERT»

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU ≡ pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



Chaleur tournante



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Shabbat



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)



LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet de combiner une cuisson classique associée à de la vapeur afin d'obtenir des cuissons plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Ainsi les aliments ne se dessèchent pas et conservent leur croustillant.

Tout comme le mode Expert vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

Sélectionnez le mode «EXPERT VAPEUR» dans le menu général puis validez.

Choisissez ensuite une des fonctions de cuisson proposées parmi la liste ci-dessous puis validez :

- Pour cuisiner uniquement à la vapeur



Vapeur 100%

- Pour combiner une cuisson classique associée à de la vapeur (mode combiné):



Traditionnel ventilé vapeur



Gril ventilé vapeur



Chaleur tournante vapeur



Régénérer le pain de la veille
(Durée recommandé 8mn)

- Baguette
- Pain
- Pain boule
- Croissants

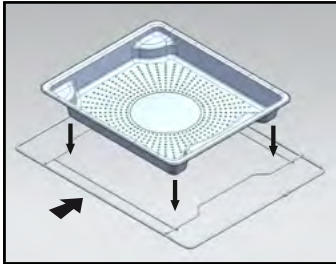


Attention

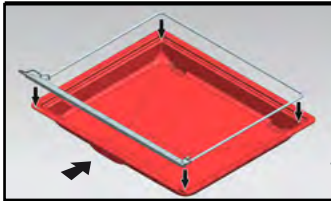
Lors de la cuisson l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte. Eloignez les enfants. Veillez à ne pas rester dans le flux de vapeur.



- PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%



① - Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au gradin niveau 4.

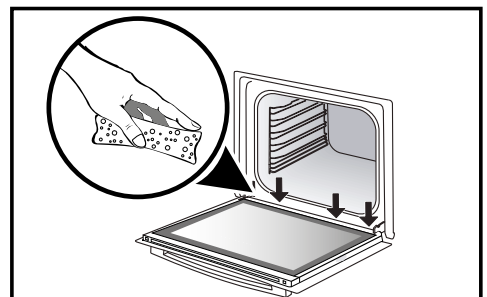
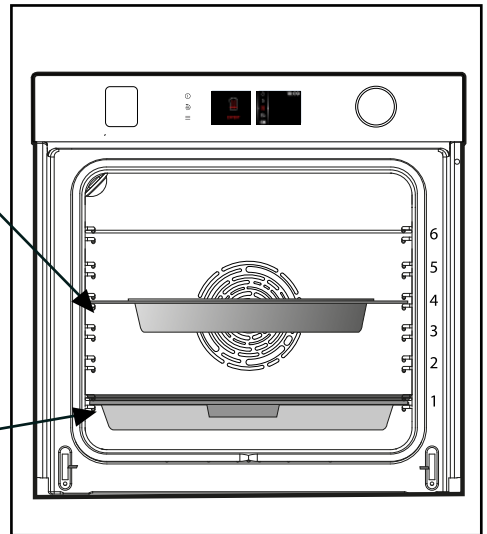


② - Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au gradin du bas niveau 1. Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.



Attention

A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.



Attention

Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulote en bas de la porte.



(EXPERT ET EXPERT VAPEUR)

CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.


- Enfournez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

NB : Certains paramètres sont modifiables (en fonction du mode choisi) avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson, pourcentage de vapeur et départ différé) voir chapitres suivants.


MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale.

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez le symbole  température puis validez.
- Tournez la manette pour modifier la température puis validez votre choix.

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.


Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.


Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.




POURCENTAGE DE VAPEUR

(EXPERT VAPEUR UNIQUEMENT)


Pour les cuissons combinées , le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80 %)* en tournant la manette puis validez votre choix.

Pour les cuissons 100% vapeur 

le four vous préconise 100% de vapeur.

Pour modifier le pourcentage, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 50 et 100 %)* en tournant la manette puis validez votre choix.


* Sauf régénération du pain de la veille.



(EXPERT ET EXPERT VAPEUR)

CUISSON DEPART DIFFERE

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin. Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

Le four indique un message :

«Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours?».

Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.




FAVORIS




(MODE EXPERT UNIQUEMENT)

- MÉMORISEZ UNE CUISSON

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.

L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée.


Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.




NB: Si les 3 mémoires sont déjà utilisées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez.

Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris»  en tournant la manette. Validez.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.








Utilisation de votre appareil



FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (SELON MODÈLE)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 CHALEUR TOURNANTE*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 TRADITIONNEL	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 GRIL VENTILÉ	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 SOLE VENTILÉE	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.







*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.



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



Utilisation de votre appareil

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 GRIL VARIABLE	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 MAINTIEN AU CHAUD	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 DÉCONGÉLATION	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc... se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 PAIN	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Pré-chauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 SÉCHAGE	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.
 SHABBAT	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 ou 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.



Conseil économie d'énergie.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.



FONCTION SECHAGE (MODE EXPERT UNIQUEMENT)

Le séchage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.

N'utilisez que des aliments frais.

Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs

grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles



3

LE MODE «GUIDE CULINAIRE»



4

LE MODE «GUIDE CULINAIRE + VAPEUR»



COMBINÉ VAPEUR



GUIDE VAPEUR 100%

Ces deux modes sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Il s'agit de recettes avec ou sans vapeur associée ou 100% vapeur.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «GUIDE CULINAIRE» ou «COMBINE VAPEUR» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir les listes détaillées des plats ci-après) :

- Sélectionnez ensuite la catégorie, exemple «Le volailler» puis validez.

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «poulet» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.

- Enfourez votre plat et validez.




Pour certaines recettes un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

- Le four sonne et s'arrête lorsque la durée de cuisson est terminée; votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.



Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.



LISTE DES PLATS SANS VAPEUR



LE VOLAILLER

Poulet rôti
Canard
Magrets de canard *
Dinde



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Bœuf saignant
Bœuf à point
Bœuf bien cuit
Rôti de Porc
Rôti de veau
Côtes de veau *



LE POISSONNIER

Saumon*
Truite
Terrine de poisson



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza fine*
Quiche



LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Pommes de terre entières



LE BOULANGER

Pâte feuilletée
Pâte brisée
Levée de pâte
Pain*
Baguettes
Brioche



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Crumble de fruits
Génoise
Cupcakes*
Crème caramel
Gâteau chocolat
Sablés / Cookies *
Cake
Gâteau au yaourt

*** Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.



4



LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉ



LE VOLAILLER

Poulet
Magrets *
Canard



LE BOUCHER

Agneau*
Rôti de porc
Rôti de veau
Filet de porc
Filet de veau



LE POISSONNIER

Poissons cuisinés
Terrine de poisson
Poissons entiers*
Saumon cocotte



LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois
Légumes farcis
Pommes de terre*



LE PATISSIER

Génoise*
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Quatre-quarts
Gâteau pommes
Gâteau aux noix
Flan coco



LE BOULANGER

Pain*
Baguettes*
Pain précuit*
Pâte surgelée*



LE TRAITEUR

Lasagnes
Clafoutis
Légumes confits
Pommes de terre feuilles de laurier
Risotto*
Plats frais*
Plats surgelés*



DECONGELATION

Viande
Poisson
Pains-Gâteaux*

*** Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradient préconisé.



⚠ Utiliser l'accessoire 100% vapeur pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



LISTE DES PLATS 100% VAPEUR



100% VAPEUR (GUIDE VAPEUR)



LE BOUCHER

Blancs de poulet
Escalopes de dinde
Porc - filet mignon



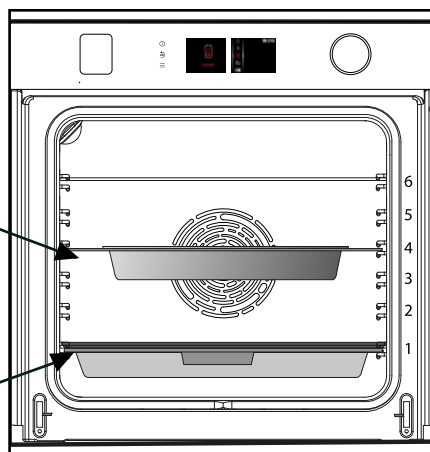
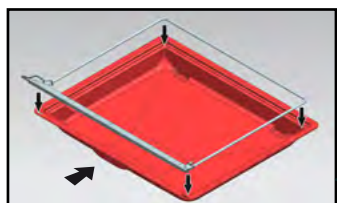
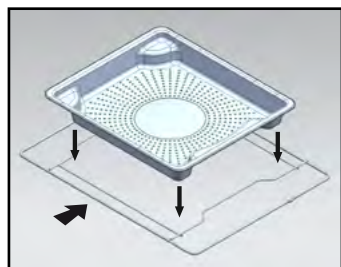
LE POISSONNIER

Poissons entiers frais
Filets de poisson frais
Moules
Coques
Crevettes
Langoustines



LE PRIMEUR

Choux-fleurs
Brocolis
Haricots verts
Carottes en rondelles
Pommes de terre
Petits pois
Poireaux
Courgettes
Potiron
Artichauts
Asperges
Céleris branche
Courges
Cotes de Blettes
Epinards
Choux de Bruxelles





FONCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :

- l'heure, la langue, le son, le mode démo, la gestion de la lampe.

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



L'HEURE

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau.



LA LANGUE

Faites le choix de votre langue puis validez.



LE SON

Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez ON sinon choisissez OFF pour les rendre inactifs puis validez.



LE MODE DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



LA GESTION DE LA LAMPE

Deux choix de réglage vous sont proposés :



Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO).

Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.






Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»).

Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.







VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  à l'écran.

Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA : seule la touche arrêt  reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.



FONCTION MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

- Dans le menu général, sélectionnez la fonction «**MINUTERIE**» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s.

Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

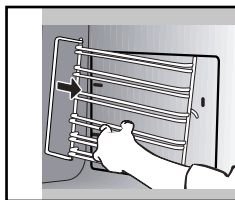
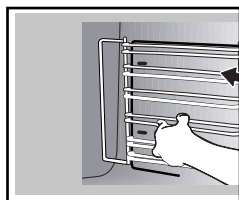
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



LES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

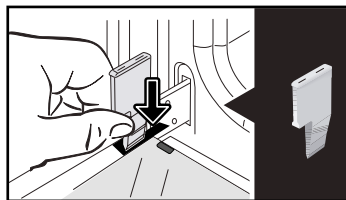


Mise en garde

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

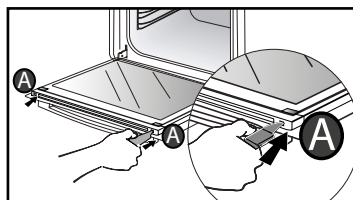
DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

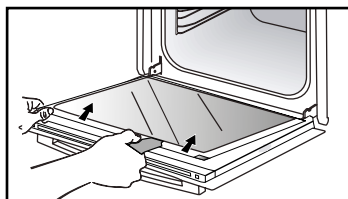


Retirez la première glace clippée :

A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.



Retirez la glace.

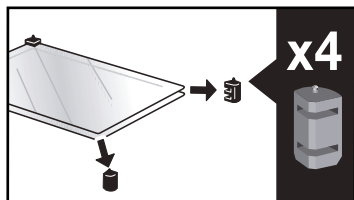




Entretien de votre appareil

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

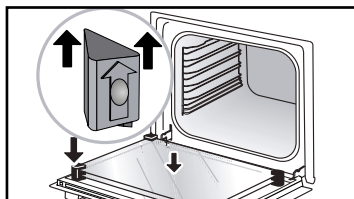
La porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.



Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

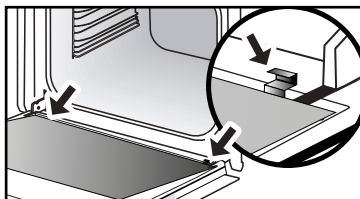
Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.

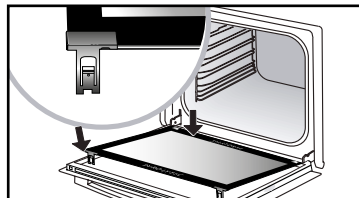


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «**PYROLYTIC**» orientée vers vous et lisible.





REPLACEMENT DE LA LAMPE

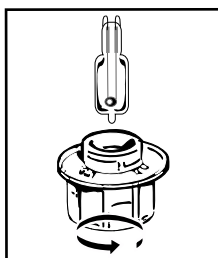


MISE EN GARDE

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

Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



FONCTION NETTOYAGE

(de la cavité)



Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse :

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

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

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Trois cycles de pyrolyse vous sont proposés. Les durées sont présélectionnées et non modifiables.



Pyro Express: en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyro Auto : compris entre 1h30 et 2h15 pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.




Pyro Turbo: en 2h00 pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

- Sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple Pyro Turbo puis validez.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation.

Au cours de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmeur vous indiquant que la porte est verrouillée.


En fin de pyrolyse, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.



Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.


AUTONETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin (départ différé)  puis validez.

- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez deux fois.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée.

Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche .



FONCTION VIDANGE (DU RÉSERVOIR D'EAU)



Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

Pour cela, sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle «Vidange» puis validez. Le tiroir s'ouvre.

- Choisissez une des 2 vidanges, SPEED ou AUTO (voir détail ci-après) et procédez de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

La vidange automatique en fin de cuisson :

À la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir.

Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

Sélectionnez ensuite une vidange SPEED ou une vidange AUTO puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.



Vidange SPEED :

Uniquement dans le cas où l'utilisateur souhaite relancer immédiatement une cuisson vapeur.

Durée de la vidange 20 secondes environ.



Vidange AUTO :

Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante.

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau.

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

Une fois la vidange terminée, l'afficheur indique 0 m 0 s. Refermez manuellement le tiroir.



FONCTION DETARTRAGE (DE LA CHAUDIÈRE VAPEUR)

Le détartrage est un cycle de nettoyage qui élimine le tartre de la chaudière.

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

Lorsque le four vous propose un «détartrage recommandé» vous pouvez décider de ne pas le faire en choisissant «Je refuse» puis validez.

Vous aurez la possibilité de lancer encore 5 cuissons avant que les fonctions « avec vapeur » ne puissent plus être effectuées. Cependant si le message «détartrage obligatoire» apparait, il est impératif de le faire et de choisir «J'accepte» puis validez.



Attention

Lorsque l'afficheur vous indique «détartrage obligatoire», vous devez procéder impérativement au détartrage de la chaudière.

Pour lancer un détartrage, sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez. Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

ETAPE 1 : VIDANGE

- Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau et validez.

- Le cycle «Vidange» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

ETAPE 2 : NETTOYAGE

- Versez 110 ml de vinaigre blanc pur dans le réservoir.

- Refermez le tiroir manuellement. Le cycle «Nettoyage» démarre, la durée est de 30 min. A la fin du cycle le réservoir s'ouvre automatiquement.

ETAPE 3 : RINÇAGE

Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

Le cycle de «Rinçage» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

ETAPE 4 : VIDANGE

Un deuxième rinçage est nécessaire; remplissez à nouveau d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

Le cycle de «Vidange» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

Un signal sonore retentit. Refermez le tiroir manuellement. Votre four est de nouveau disponible.



- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- Code défaut commençant par un «F». Votre four a détecté une perturbation.

Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- Le four ne chauffe pas.

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible.

Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

- Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact

sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

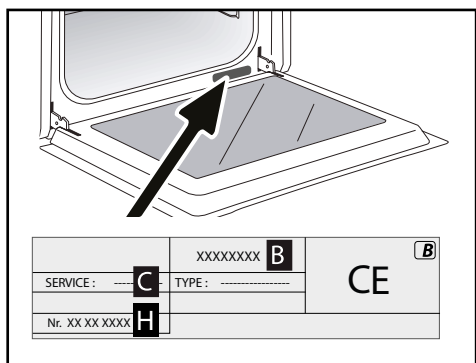
- De l'eau se trouve sur la sole du four.

La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de «DETARTRAGE». Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.



INTERVENTIONS

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



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

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com rubrique «SERVICES».







> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

PIÈCES D'ORIGINE


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



PLATS														Temps de cuisson en minutes
		°C		°C		°C		°C		°C		°C		
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2									190	2	60
	Rôti de veau (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rôti de boeuf	240	2									200	2	30-40
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cuisses de poulet			220	3			210	3					20-30
	Côtes de porc / veau			210	3									20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Côtes de mouton			210	3									20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise								180	3	180	4	35	
	Biscuit roulé	220	3						180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2								180	2	20-25	
	Cake - Quatre-quarts	180	3						180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3								190	3	30-35	
	Cookies - Sablés	175	3								170	3	15-20	
	Kugelhöp								180	2			40-45	
	Meringues	100	4						100	4	100	4	60-70	
	Madeleines	220	3								210	3	5-10	
	Pâtes à choux	200	3						180	3	200	3	30-40	
	Petits fours feuilletés	220	3								200	3	5-10	
	Savarin	180	3						175	3	180	3	30-35	
	Tarte pâte brisée	200	1								200	1	30-40	
	Tarte pâte feuilletée fine	215	1								200	1	20-25	
DIVERS	Pâté en terrine	200	2								190	2	80-100	
	Pizza					240	1						15-18	
	Quiche	190	1			180	1				190	1	35-40	
	Soufflé								180	2			50	
	Tourte	200	2								190	2	40-45	
	Pain	220	2								220	2	30-40	
	Pain grillé			275	4-5									2-3

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

* Selon modèle

 Toutes les températures et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés.

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

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

ALIMENT	* MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	DUREE min.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.

Recette avec levure (selon modèle)

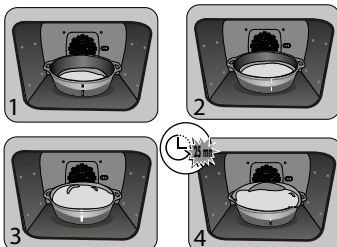
Ingrédients:

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

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

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

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



FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

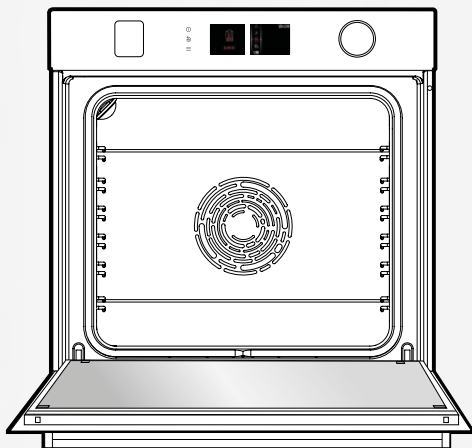
SV

Brandt



NÁVOD K POUŽITÍ CS

TROUBA



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE


Vážený zákazníku,

děkujeme vám za zakoupení produktu **BRANDT** a za to, že jste do něj vložili důvěru. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše požadavky tak, aby splnil vaše očekávání. Přichází s více než 60 lety zkušeností, inovativním duchem a vášní.

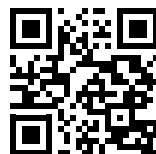
V neustálém úsilí o lepší uspokojení vašich potřeb je vám naše oddělení zákaznických služeb k dispozici, aby naslouchalo a odpovídalo na všechny vaše otázky a obdrželo vaše případné návrhy.

Navštivte naše webové stránky **www.brandt.com**, kde naleznete poslední inovace, jakož i užitečné a doplňkové informace.

Společnost **BRANDT** vám s potěšením může nabídnout každodenní podporu a pomoci vám co nejlépe využít váš nákup.

	<p>Označení „Origine France Garantie“ zaručuje spotřebitelům zpětnou sledovatelnost produktu tím, že jim poskytuje jasné a objektivní označení původu. Společnost BRANDT je hrdá na to, že může tímto označením opatřit produkty vyrobené v našich francouzských závodech se sídlem v Orléans a Vendôme.</p>
---	--

Retrouvez-nous sur
<https://brandt.fr/>



Důležité:

Před zapnutím spotřebiče si prosím pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se rychle seznámili s jeho ovládáním.



1 / Popis trouby	4
Ovládací tlačítka a displej	5
Příslušenství	6
Speciální plech pod potraviny PÁRA 100%	7
Plnicí šoupátko	8
První nastavení – uvedení do provozu	10
2 / Režimy pečení v troubě	11
Režim „Expert“	12
Režim „Parní expert“	12
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti)	15
◦ Funkce pečení	16
◦ Sušení	18
Režim „Kuchařský průvodce“	19
Režim „Konvektomat“	20
◦ Seznam chodů	21
Režim „Nízkoteplotní pečení“	24
3 / Nastavení	25
Uzamčení ovládacího panelu	26
4 / Minutka	26
5 / Údržba – čištění	27
Vnější povrch	27
Demontáž vodicích lišt	27
Čištění vnitřních ploch skel	27
Demontáž a opětovná montáž dvířek	27
Výměna žárovky	29
Funkce čištění	29
◦ Pyrolýza	30
◦ Vyprázdnění nádrže na vodu	31
◦ Odstraňování vodního kamene kotle	32
6 / Řešení případných problémů	33
7 / Poprodejní servis	35



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

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

Při převzetí spotřebičů ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



Důležité upozornění:

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.



VÝSTRAHA :

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

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

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu

2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do něž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (**obr. A**) nebo vertikálně (**obr. B**).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (**obr. C, D**).

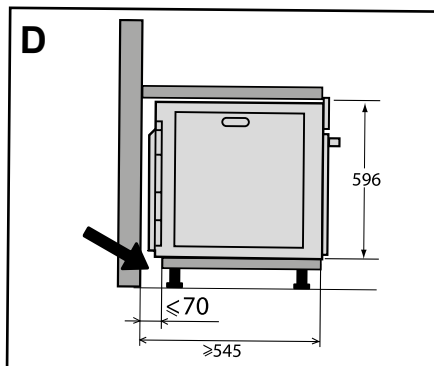
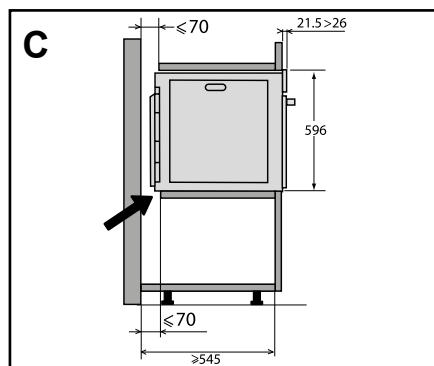
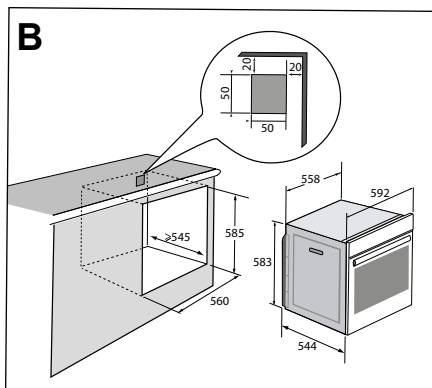
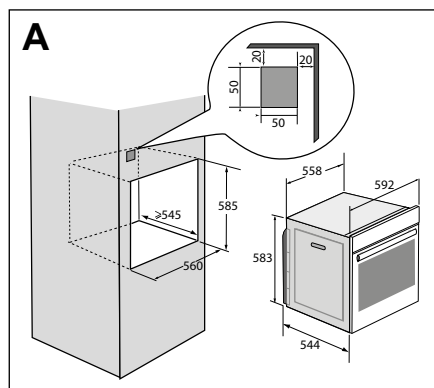
Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



Doporučení

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



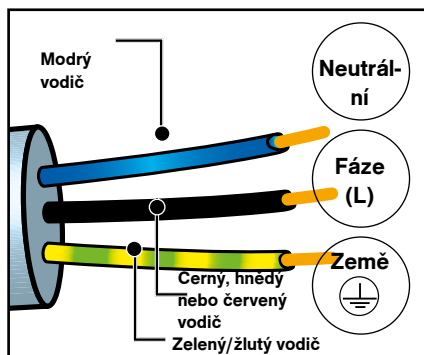


PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.



Upozornění:

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



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



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

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

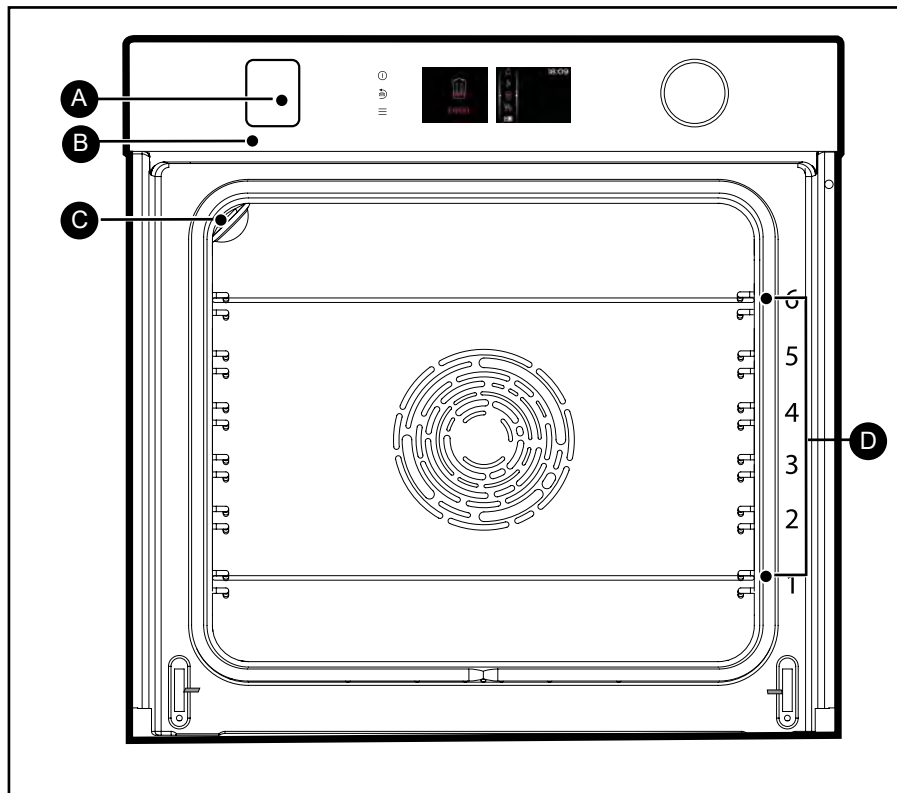
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



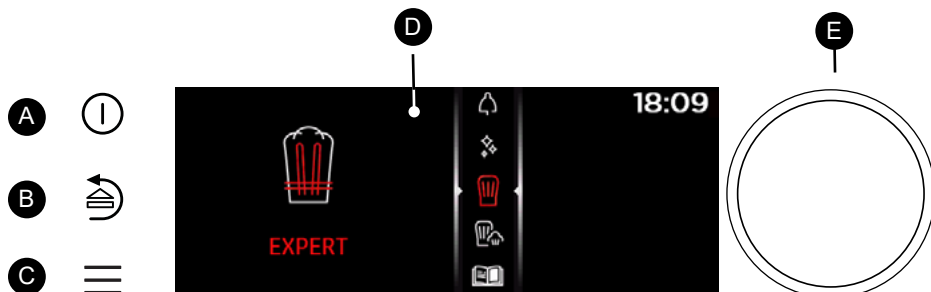
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupatko nádrže na vodu
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)



OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)

B Tlačítko pro návrat zpět
(krátké stisknutí) a/nebo
Tlačítko otevření šoupatka
(dlouhé stisknutí)

C Tlačítko pro přístup do MENU
(pečení, nastavení, minutka, čištění)

D Displeje

E Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed
(nelze odmontovat):
- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH

Zahájení pečení

Vypnutí pečení

Teplota

Doba pečení

Čas konce pečení (odložený start)



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

Pára

Uložení pečení do paměti

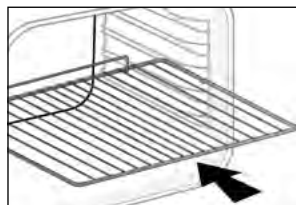
Ukazatel uzamčení tlačítek

Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy



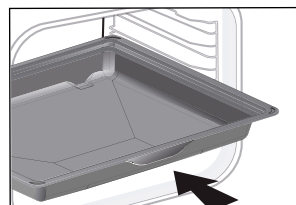
PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošt s pojistkou proti překlopení
rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).
Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



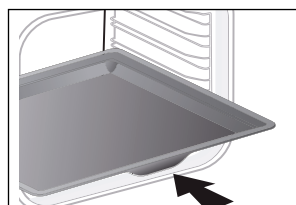
- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- Plech na pečení 20 mm

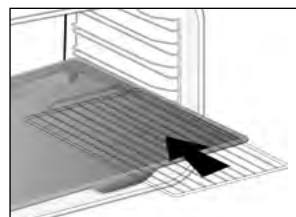
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- Rošty pro šťavnatost

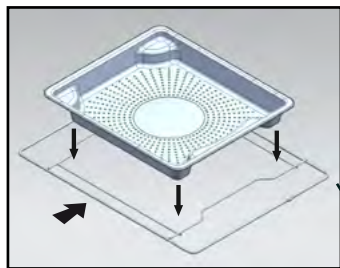
Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.

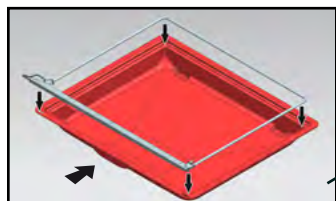




- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN




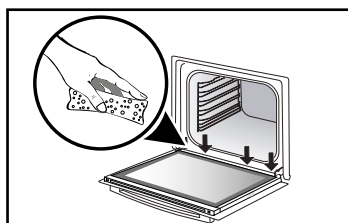
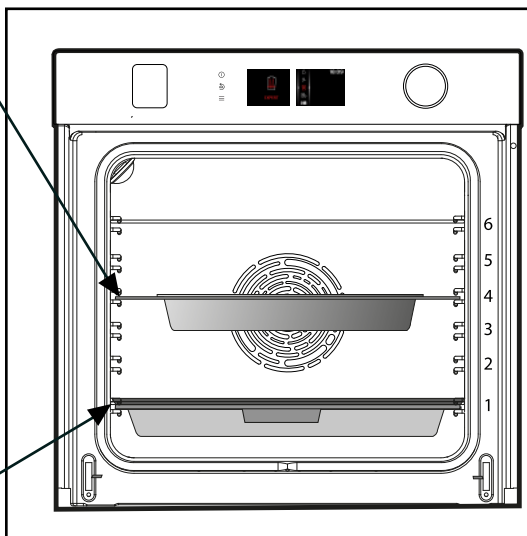
1 - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici úrovně 4.




2 -- Silikonový bryndák s podpůrným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací misku o průměru 45 mm, aby se zachytila kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovně 1. Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

 Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.

 **Důležité upozornění**
Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



 **Varování**
Po každém napařování nezapomeňte otřít veškerou vodu, která se nachází podél hubice ve spodní části dveří.



- Systém posuvných lišt

Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup.

Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrm z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

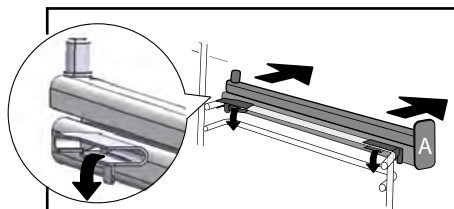
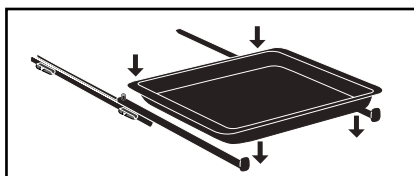
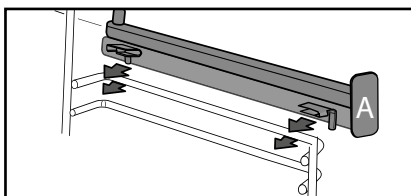
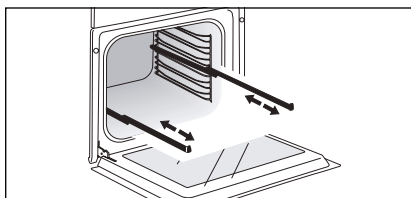
Po vyjmutí obou rámy s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadte pravou posuvnou lištu.

POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka **A** obrácena směrem k vám.

Nasadte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položte plech. Systém je připraven k použití.


Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

Výstupky na liště jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z rámu. Vytáhněte posuvnou lištu směrem k sobě.



Rada

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

 Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.



PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnicí šoupátko nádrže na vodu

Před každým novým pečením v páře se ujistěte, že je nádrž na vodu naplněna.

Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

Za tímto účelem zkontrolujte rysku maximálního naplnění na jedné straně šoupátka.

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

Podle potřeby hladinu upravte.



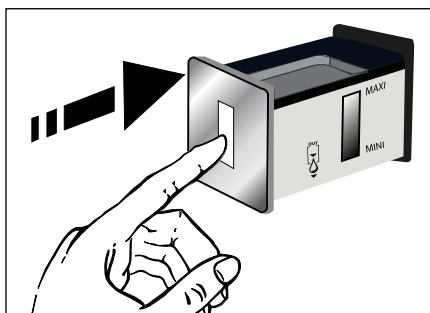
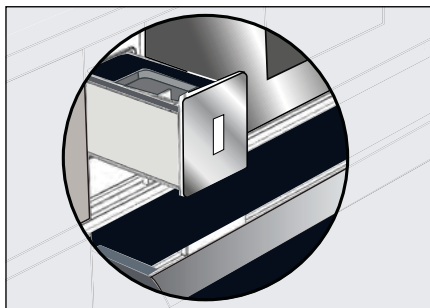
Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.



Důležité upozornění

Před každým pečením vodu vypustíte. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.





PRVNÍ NASTAVENÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu nebo po výpadku elektrického proudu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem.


Nyní trouba zobrazuje čas.

Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitolu „Nastavení“.



Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Místnost musí být dostatečně odvětraná.

- Spuštění - Hlavní menu

Pro přístup k hlavnímu menu, když trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU .

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:

NASTAVENÍ



MINUTKY



ČIŠTĚNÍ



EXPERT



ODBORNÍK NA PÁRU



KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE



PRŮVODCE SLUŽBOU STEAM



REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:

1



Režim **„EXPERT“** vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu a dobu pečení.

2



Režim **„PARNÍ EXPERT“** vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu, procento páry a dobu pečení.

3





Režim **„PARNÍ PRŮVODCE“** je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

4



Režim **„KONVEKTOMAT“** je vhodný pro klasický recept využívající páru, u něhož potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.


Požadovaný režim potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Pro návrat zpět (vyjma během pečení) stiskněte tlačítko pro návrat  a pro vypnutí trouby stiskněte na několik sekund tlačítko vypnutí .



REŽIM „EXPERT“

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

Pokud trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU  pro přechod do hlavního menu a poté režim „Expert“ potvrďte.

- V následujícím seznamu si otáčením knoflíku zvolte funkci pečení a stisknutím ji potvrďte:



Pečení s ventilátorem



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Shabbat



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



REŽIM „STEAM EXPERT“

Tento způsob pečení umožňuje kombinovat tradiční pečení v kombinaci s párou k získání nadýchanějšího a lahodnějšího produktu, který si zachová chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci.

Stejně jako v režimu Expert si můžete nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkci pečení a potvrďte:

- K vaření pouze s párou



100% ve službě Steam

- Kombinace klasického vaření kombinovaného s párou (kombinovaný režim):



Tradiční odvětrávaná pára



Parní gril s ventilátorem



Horkovzdušná pára



Zregenerujte včerejší chléb

(Doporučená doba trvání 8 min.)

- Bageta
- Chléb
- Kulový chléb
- Croissanty



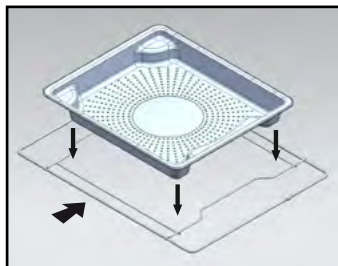
Varování

Během vaření se spotřebič zahřívá. Když otevřete dveře, unikne horká pára. Udržujte děti mimo dosah. Dávejte pozor, abyste nezasekli v proudu páry.

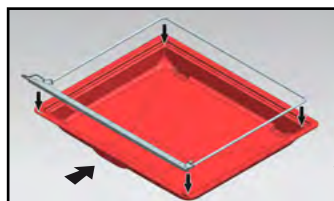


- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN

⚠ Důležité upozornění
Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.

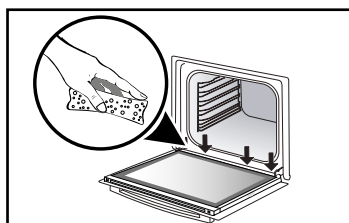
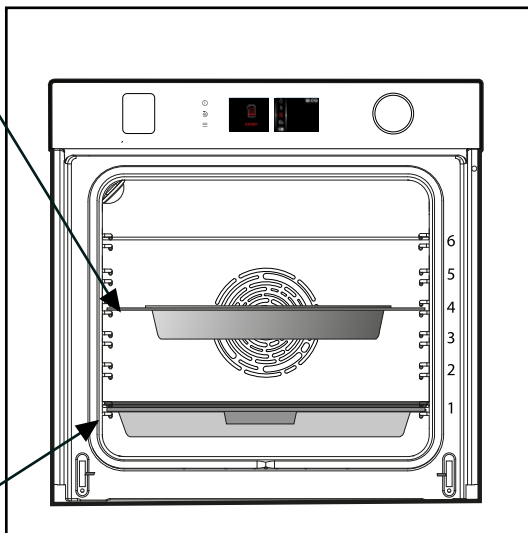


1 - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici **úrovně 4**.



2 - Silikonový bryndák s podpůrným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací misku o průměru 45 mm, aby se zachytila kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovně 1. Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

🔍 Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.



⚠ Varování
Po každém napařování nezapomeňte otřít veškerou vodu, která se nachází podél hubice ve spodní části dveří.



(Expert a Parní expert)

OKAMŽITÉ PEČENÍ


Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.
- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.


Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry a odložený start), viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLoty

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu. Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Zvolte symbol teploty  a poté potvrdte.
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrdte.

DOBA PEČENÍ

Můžete zadat dobu pečení pokrmu zvolením symbolu doby pečení  a poté nastavení potvrdte.

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrdte.

Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která při nastavování délky

programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.


Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)


U kombinovaného pečení vám trouba doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára  a potvrdte.

Zadejte procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením knoflíku a poté potvrdte zvolenou hodnotu.

Pro 100% vaření v páře 

Trouba doporučuje 100 % páru.

Chcete-li změnit procento, vyberte symbol páry  Poté potvrdte.

Otáčením knoflíku zadejte nové procento páry (v rozmezí 50 až 100 %)* a volbu potvrdte.


* Kromě regenerace chleba z předchozího dne.



(Expert a Parní expert)

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Při nastavování doby pečení se automaticky mění čas konce pečení. Pokud chcete zvolit jiný čas konce pečení, můžete ho upravit.

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení. Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

Pro vypnutí vyberte „Potvrzuji“ a poté potvrďte, nebo zvolte „Odmítám“ a potvrďte pro pokračování pečení.




OBLÍBENÉ

(pouze režim Expert)




- Uložení nastavení pečení do paměti

Funkce „Oblíbené“ umožňuje uložit do paměti 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režimu Expert zvolte nejprve typ pečení, teplotu a dobu pečení.

Poté otáčením knoflíku zvolte symbol  a pro uložení tohoto programu do paměti volbu potvrďte.

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti

  nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.


Opětovným potvrzením zahájíte pečení.




Pozn.: Jsou-li všechny 3 paměti již obsazené, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených hodnot.

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- S funkcí „Oblíbené“ používejte program již uložený v paměti.

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené“ . Potvrďte.

- Zvolte některou z již uložených pamětí   nebo  a stiskem potvrďte.






Trouba se zapne.



FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šřavnaté a křupavé ze všech stran. Do spodní vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šřavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.







* Režim tepelné úpravy prováděný v souladu s předpisy normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky na označování energetickými štítky dle směrnice EU č. 65/2014.



Nikdy nepokládejte alobal přímo na dno trouby, akumulované teplo by mohlo poškodit smalt.



Používání spotřebiče

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečící nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékačímístičku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C–80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Shabbat	90°C	Speciální sekvence: trouba pracuje bez přerušování pouze 25 nebo 75 hodin pouze při 90 ° C.



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.



FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

Sušení patří mezi nejstarší způsoby uchovávání potravin. Cílem je zbavit potraviny veškeré vody nebo její části, aby se zachovala jejich výživná složka a zabránilo se množení mikrobů. Sušení zachovává výživové hodnoty potravin (minerály, bílkoviny a vitamíny). Umožňuje optimální skladování potravin díky snížení jejich objemu a po rehydrataci nabízí jejich snadné použití.

Používejte pouze čerstvé suroviny.
Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).

Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

Orientační tabulka pro sušení potravin

Ovoce, zelenina a bylinky	Teplota	Doba v hodinách	Příslušenství
Jádrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt)	80 °C	5–9	1 nebo 2 rošty
Peckovité ovoce (švestky)	80 °C	8–10	1 nebo 2 rošty
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanširovaná	80 °C	5–8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ
PRŮVODCE“**



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ
PRŮVODCE + PÁRA“**



KONVEKTOMAT



**PRŮVODCE VAŘENÍ
V PÁŘE 100%**

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty s párou nebo bez ní nebo pouze s párou (100 % pára).

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):


- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ a výběr potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat hmotnost (nebo velikost).

- Zobrazí se nabídka hmotnosti. Zadejte hmotnost a potvrďte; trouba automaticky vypočte a zobrazí dobu pečení a úroveň vodící lišty.


- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

 **U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**


Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

- Po uplynutí doby pečení trouba vydá zvukový signál a vypne se; displej oznámí, že je pokrm hotový.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

 **U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.**



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY



DRŮBEŽAŘ

Kuřecí pečeně
Kachna
Kachní prsa *
Krůta



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Rybí terina



LAHŮDKAŘ

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Chléb
Bagety
Brioška



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový koláč
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Prsa *
Kachna



ŘEZNÍK

Jehněčí
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí svíčková
Vepřový roštěnec



PRODAVAČ RYB

Vařené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



CUKRÁŘ

Piškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebíček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předvařenýchléb
Zmrazené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Klafoutis
Kandovaná zelenina
Brambory
Rizoto
Čerstvá jídla
Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ

Maso
Ryby
Chleby – dorty

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.



! Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



SEZNAM POKRMŮ 100% PÁRA



100% PÁRA (PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE)



ŘEZNÍK

Kuřecí prsa
Krutí řízky
Vepřové maso - svíčková



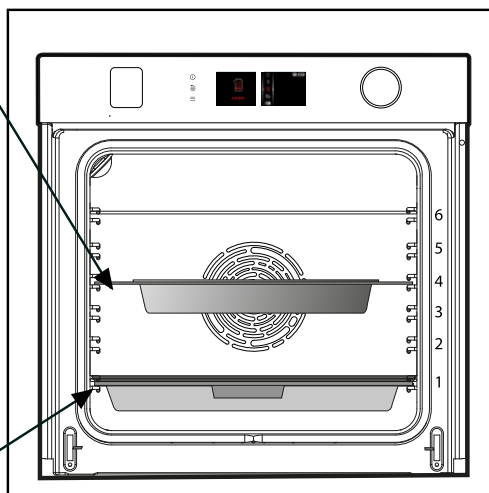
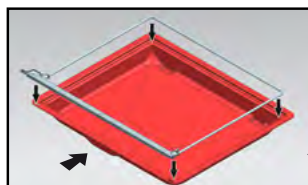
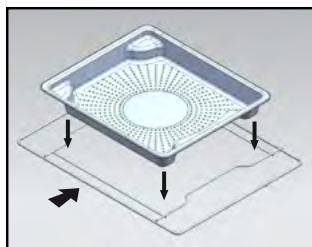
PRODAVAČ RYB

Celé čerstvé ryby
Filety z čerstvých ryb
Slávky jedlé
Mušle
Krevety
Humr



ZELINÁŘ

Květák
Brokolice
Fazolové lusky
Mrkev na kolečka
Brambory nakrájené na kousky
Hrášek
Pór nakrájený na kousky
Cuketa nakrájená na části
Dýně nakrájená na kostky
Artyčoky
Chřest
Celerová větev nakrájená na kousky
Squash nakrájíme na části
Kurz švýcarského mangoldu
Špenát
Růžičková kapusta





FUNKCE NASTAVENÍ

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte.

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládání světla.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.



Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ZAP, v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrzením.



Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

Pro přepnutí trouby do normálního režimu zvolte polohu VYP a potvrďte.



Ovládání světla



Zobrazí se dvě volby nastavení:

Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, světlo se při pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrďte.




Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje ztlumí v zájmu snížení spotřeby energie, světlo trouby zhasne (je-li v režimu „AUTO“).

Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět  nebo tlačítka menu  se obnoví jas displeje a případně se aktivuje světlo v průběhu pečení.






UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud symbol  z displeje nezmizí.



FUNKCE MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „MINUTKA“ a potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s. Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s.

Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se zastaví.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

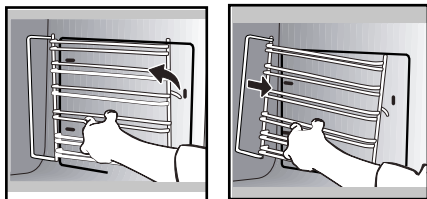
VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Boční strany s vodicími lištami:

Nadzvedněte přední část rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyjměte háček z přední straně z jeho uložení. Potom za rám jemně zatáhněte směrem k sobě, abyste uvolnili i zadní háčky. Vyjměte tak obě lišty.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

Před čištěním vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skel přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

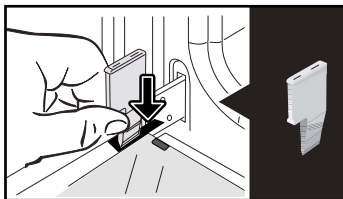


Upozornění

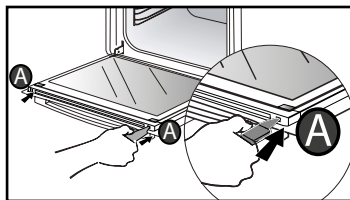
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

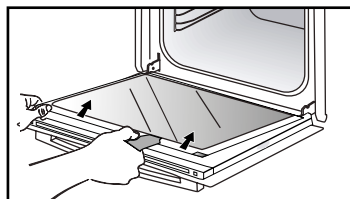
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.



Vyjměte první navcvakuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů **A** a sklo vycvakněte.



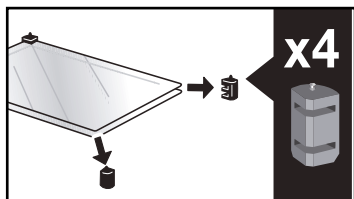
Vyjměte sklo.





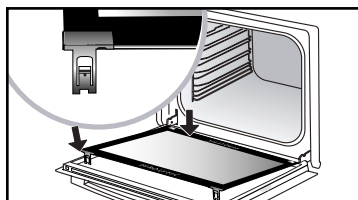
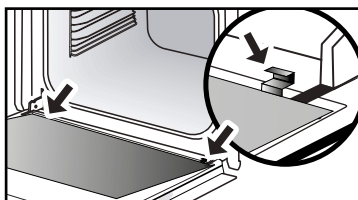
Péče o spotřebič a jeho čištění

Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

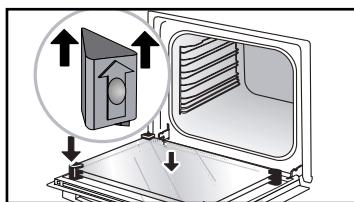


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové záložky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.



Vyjměte plastovou záložku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.



Poslední sklo nasaďte na kovové záložky a zacvakněte je. Strana s nápisem „**PYROLYTIC**“ musí být **obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.**



VÝMĚNA ŽÁROVKY

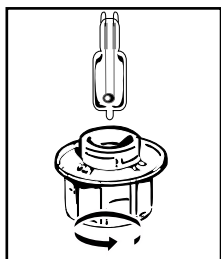


Upozornění

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne.

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Odšroubujte ochranné sklo a vyjměte žárovku (použijte k tomu kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodící lišty. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty, jako jsou připečené kousky pokrmů nebo tuk.

Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

PROVEDENÍ SAMOČIŠTĚNÍHO CYKLU

K dispozici jsou tři cykly pyrolýzy. Doby jsou přednastavené a nelze je upravit.



Pyro Express: do 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu. Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě **se automaticky spustí pyrolýza trvající 1:30 h.**



Pyro Auto: v rozmezí

1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.




Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení. Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol  oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po každé pyrolýze následuje 30minutová fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.




Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel.

Trouba je čistá a lze v ní znovu libovolně péct.


SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a dvakrát potvrďte.

Za několik sekund se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .



FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Šoupátko se otevře.

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo AUTO (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

Automatické vypuštění po pečení:

Na konci každého pečení v páře vám trouba navrhne vyprázdnění nádrže.

Můžete zvolit, že vypuštění neprovedete výběrem možnosti „Odmítám“ (Je refuse) a potvrzením. Jinak zvolte „Souhlasím“ (J'accepte).

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.



Vypuštění SPEED:

Pouze v případě, že uživatel chce okamžitě znovu zahájit pečení v páře.



Čas vypuštění je cca 20 sekund.

Vypuštění AUTO:

Umožňuje úplné vypuštění kotle a nádrže, aby se zabránilo jevu stojaté vody.

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

Pod šoupátko umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody.

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

Po dokončení vypuštění se na displeji zobrazí 0m 0s. Ručně zavřete šoupátko.



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parní kotle)

Odstraňování vodního kamene kotle je čistící proces, při němž se odstraňuje vodní kámen z kotle.

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

Jakmile trouba zobrazí hlášení „je doporučeno odstranění vodního kamene“, můžete zvolit, že to nebude provedeno volbou „Odmítám“ a potvrzením.

Budete mít možnost spustit ještě 5 pečení – poté již nebude možno provést funkci „s párou“. Nicméně, pokud se zobrazí zpráva „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné tak učinit výběrem možnosti „Souhlasím“ a potvrzením.



Důležité upozornění

Když se na displeji zobrazí hlášení „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné bezpodmínečně provést odstranění vodního kamene z kotle.

Pro odstranění vodního kamene vyberte možnost „ČIŠTĚNÍ“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod šoupátko umístíte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

- Ručně zavřete šoupátko. Spustí se cyklus „Čištění“, který trvá 30 minut. Na konci cyklu se nádoba automaticky otevře.

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístíte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Proplach“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

Je zapotřebí druhý proplach; naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístíte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

Zazní zvukový signál. Ručně zavřete šoupátko. Vaše trouba je opět provozuschopná.



- Zobrazí se údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutí).

Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě.

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

- Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídku nastavení).

- Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.

- Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

- Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek. Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

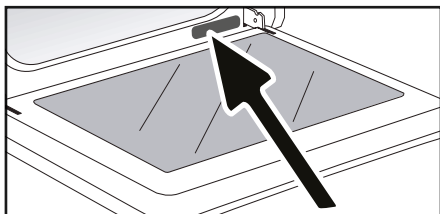
- Na dně trouby se nachází voda.



Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.



OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
	E	F	
Nr	H	Made in France	







B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

POZNÁMKA:


- Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.

POKRMY														Doba Přípravy	
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ		
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Telečí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2									200	2	30-40	
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kuřecí stehna			220	3			210	3						20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3										20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3						20-30
RYBY	Skopové kotlety			210	3									20-30	
	Grilované ryby			275	4									15-20	
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35	
ZELENINA	Ryby smažené v papiloté (v papíře)	220	3									200	3	15-20	
	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30	
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
PEČIVO	Plněná rajčata	170	3									170	3	30	
	Savojský – Janovský piškot							180	3	180	4			35	
	Svinutý piškot	220	3						180	2	190	3		5-10	
	Brioška	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Čekek – čtyři čtvrtiny	180	3						180	3	180	3		45-50	
	Bublanina	200	3									190	3	30-35	
	Cookies	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf								180	2				40-45	
	Sněhové pusinky	100	4						100	4	100	4		60-70	
	Madeleinky	220	3									210	3	5-10	
	Pálené těsto	200	3						180	3	200	3		30-40	
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3									200	3	5-10	
	Savarín	180	3						175	3	180	3		30-35	
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1	30-40	
Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1	20-25		
RŮZNÉ	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Nákyp									180	2			50	
	Koláče plněné masem	200	2									190	2	40-45	
	Chleba	220	2									220	2	30-40	
	Topinky			275	4-5									2-3	

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

* podle modelu

 PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŮEJTE

EKVIVALENCE : ĚISLA  °C									
ĚISLA	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	* REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Předehívání
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podle modelu

POZNÁMKA: Při ohřevu ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

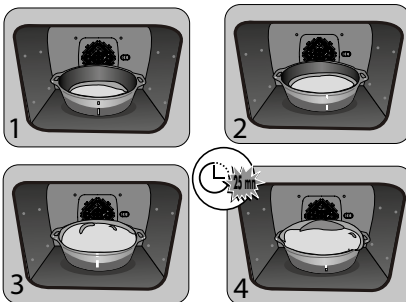
Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sól 40 g • 4 balení sušeného droždí
- Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

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

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



FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

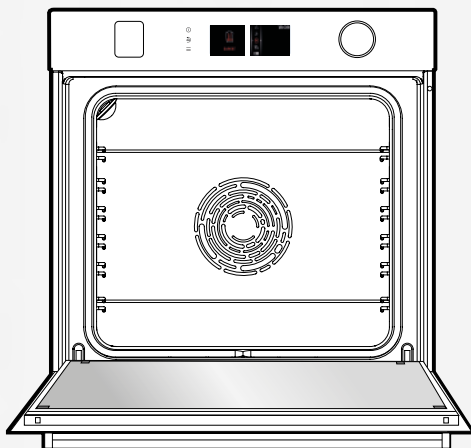
SV

Brandt



BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Kære kunde,


Du har lige anskaffet et **BRANDT** produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på **www.brandt.com**, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag, og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.

	<p>BY Cert.0011825</p> <p>Mærket "Origine France Garantie" sikrer, at et produkt kan spores ved at give en klar og objektiv angivelse af dets oprindelse. BRANDT-mærket er stolt af at sætte dette mærke på produkter fra vores franske fabrikker i Orleans og Vendôme.</p>
---	---

<https://brandt.com/>



VIGTIGT:

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne vejledning, så du hurtigt kan sætte dig ind i apparatets funktioner.



Indholdsfortegnelse

SIKKERHED OG VIGTIGE FORHOLDSREGLER	4
INSTALLATION	6
MILJØ	7
PRÆSENTATION AF OVNE	8
Betjenings-elementer og display	9
Tilbehør	10
Specialfad til 100 % damp	11
Påfyldningsskuffen	13
Første indstillinger - kom godt i gang	14
TILBEREDNINGSTILSTANDE	14
Ekspert"-tilstand	15
Ekspert-damp-tilstand	15
° Speciel 100% dampstøtteplade	16
° Damp-procent	17
° Favoritter (memoriseret tilberedning)	18
° Ekspertfunktioner til madlavning	19
° Tørring	21
Tilberedningsguide-tilstand	22
Dampguide-tilstand	23
° Liste over retter uden damp	23
° Liste over retter med damp	24
° Liste over retter med "100 % damp"	25
INDSTILLINGER	26
Låsning af kontrol	27
TIMER	27
VEDLIGEHOLDELSE - RENGØRING	28
Udvendig overflade	28
Fjernelse af etagerne	28
Rengøring af de indvendige vinduer	28
Afmontning og genmontering af døren	29
Udskiftning af lampe	30
Rengøringsfunktion	30
° Pyrolyse	31
° Tømning af vandtanken	32
° Afkalkning af kedlen	33
FEJL OG LØSNINGER	34
HJÆLPEMIDLER TIL MADLAVNING	35
Madlavningsdiagrammer	35
Test af funktionel egnethed	36
Opskrifter på gær	36



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragsedlen, og behold en kopi af den.



Vigtigt:

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

ADVARSEL:

— Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstænkninger.

— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.



PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.



Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificerede person for at undgå enhver fare.

— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationsskemaet.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af

et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.

På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.



VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

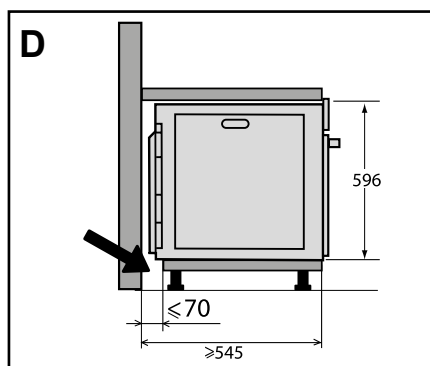
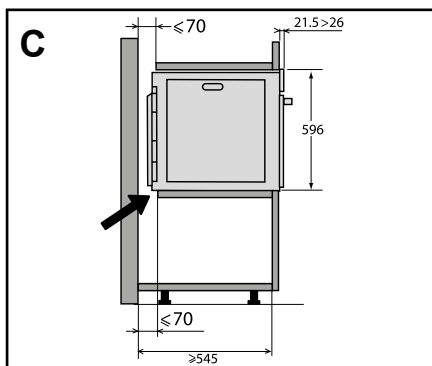
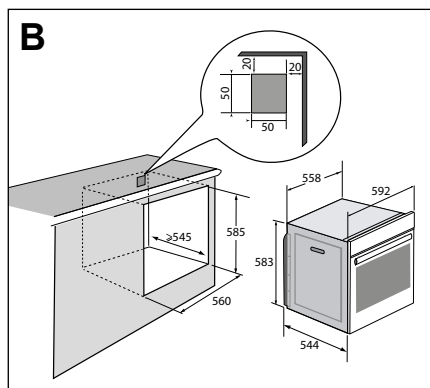
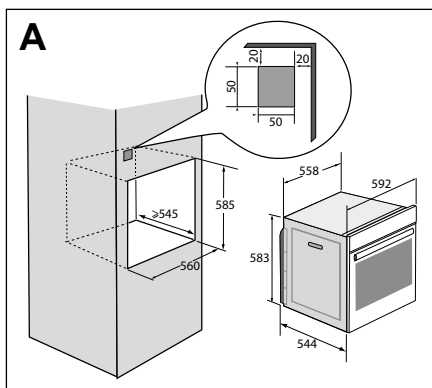
Vigtigt: Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem muren og pladen, som ovnen hviler på, være maksimalt 70 mm* (**fig. C**), (**fig. D**).

Når møblet er lukket bagpå, skal der laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de 2 skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.

Godt råd

For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.



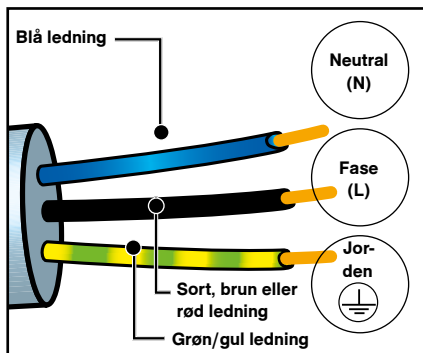


ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standardiseret forsyningkabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A.

Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.



OBS:

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.



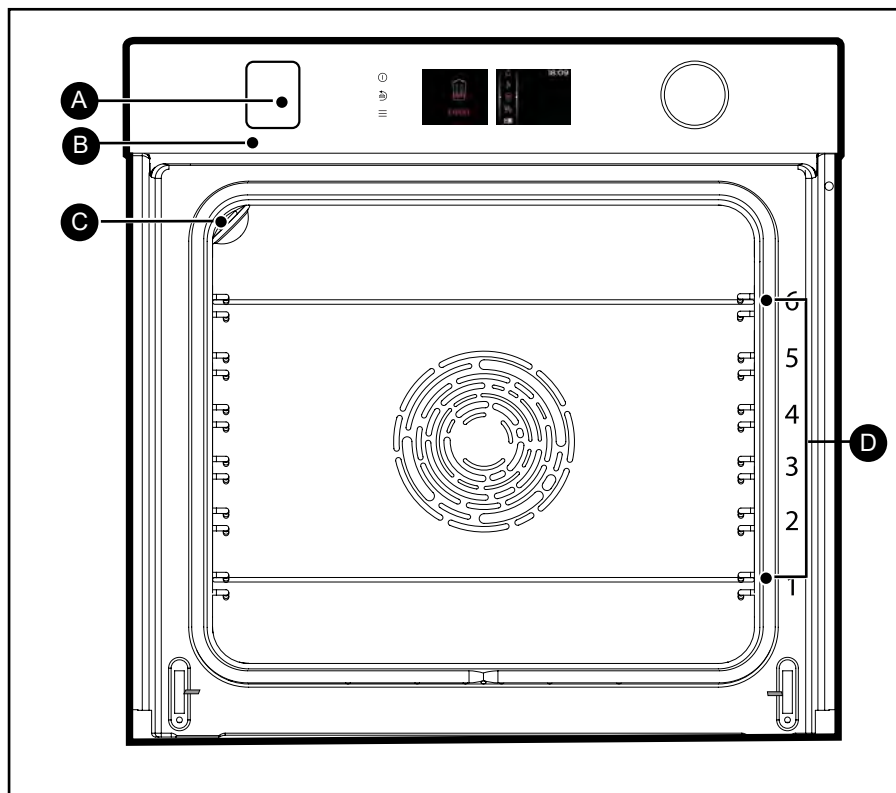
Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.



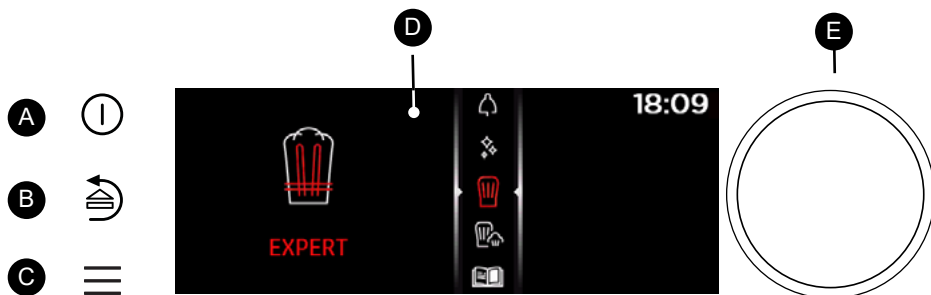
PRÆSENTATION AF OVNE



- A** Betjeningspanel
- B** Skuffe til påfyldning af vandtanken
- C** Lampe
- D** Ribber (6 disponible højder)



BETJENINGER OG DISPLAY



A **Tast Stop**
(langt tryk)

B **Tasten Tilbage**
(kort tryk) og/eller
Tast til åbning af skuffe
(langt tryk)

C **Tasten MENU**
(tilberedninger, indstillinger,
minutur, rengøring)


D **Displays**


E **Drejeknap med trykfunktion i midten** (kan ikke afmonteres):

- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.


- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.


DISPLAYETS SYMBOLER

 Start på tilberedning


 Sluk for tilberedning


 Temperatur i grader


 Tilberedningstid

 Klokkeslæt for tilberedningens afslutning (udskudt start)

 Damp

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse



Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

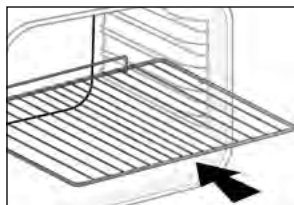


TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

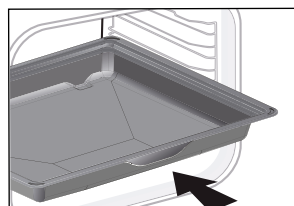
Risten kan anvendes til at stille fad og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- Universalplade, bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovenlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



- Bageplade, 20 mm

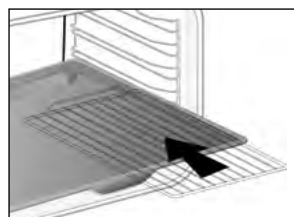
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovenlågen. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form. Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



- Riste ”for mere smag”

Disse halve riste for ”mere smag”, bruges uafhængigt af hinanden og sættes i en af pladerne eller bradepanden med sikkerhedsgrebet ind mod bunden af ovnen.

Ved brug af en enkelt rist kan du med lethed overrisle din steg m.m. med saften, der er opsamlet i pladen.



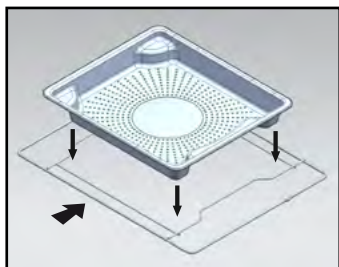


- SÆRLIG PLADE TIL TILBEREDNING AF MAD MED 100 % DAMP

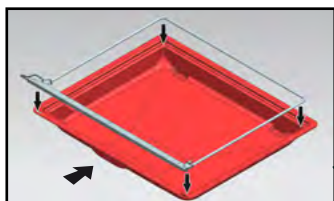


Vigtigt

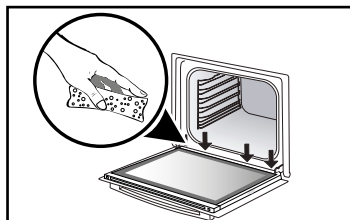
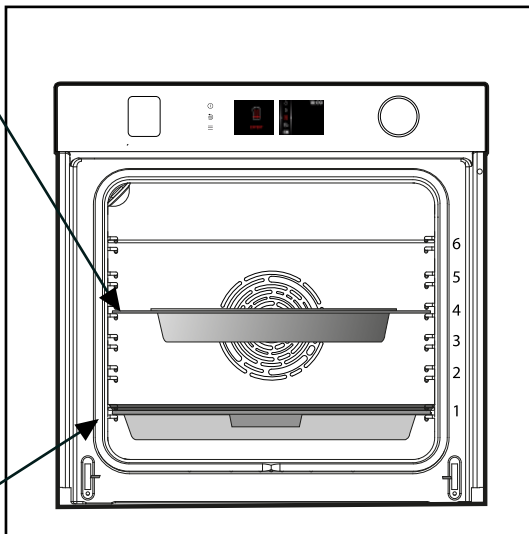
Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.



① - Perforeret skål i rustfrit stål, der tillader evakuering af kondensvand fra mad, der kan indsættes på niveau 4 hylde.



② - Silikonehagesmæk med tilhørende støttebøjle. Placer rammen på den 45 mm multifunktionelle drypbakke for at opsamle kondensvand fra maden. Indsæt den i det nederste niveau 1. Silikonforseglingen sikrer, at døren er vandtæt.



Sørg for, at silikonsmagen er i kontakt med dørglasets.



Advarsel

Efter hver dampning skal du sørge for at tørre op vand, der kan findes langs tuden i bunden af døren.



- System med glideskinner

Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen.

Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne korrekt. Dette system gør det meget lettere at tage fødevarerne ud af ovnen.

MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

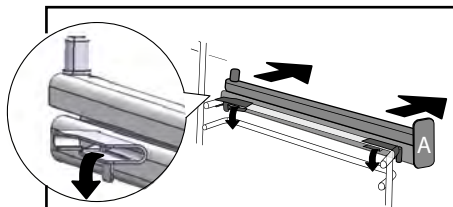
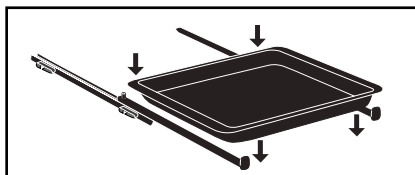
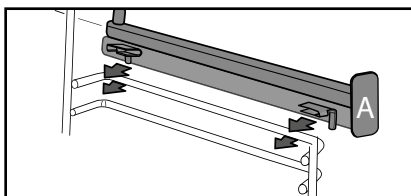
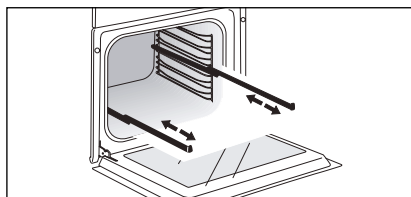
Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.

BEMÆRKNING: Den teleskopiske del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestoppet skal **A** være foran dig.

Sæt de 2 ribber på plads, og sæt derefter pladen på de 2 ribber, systemet er klar til brug.


For afmontering af skinnerne skal ribberne tages ud af ovnen igen.

Adskil dem let nedad med grebene fastgjort på hver skinne for at frigøre dem fra ribben. Træk skinnen mod dig selv.



Gode råd

For at forhindre at der opstår mados under tilberedning af fedt kød anbefaler vi, at der tilsættes en lille smule vand eller olie i bunden af bradepanden.

 Varmen kan påvirke tilbehøret, så det skifter form uden at dette dog ændrer deres funktion. Det genfinder sin oprindelige form, når det afkøles igen.



SKUFFE TIL PÅFYLDNING

- Påfyldning af vandtanken

Før hver nye tilberedning med damp, skal du huske at fylde vandtanken.

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

I starten af tilberedning med kombineret damp åbnes skuffen til påfyldning automatisk.

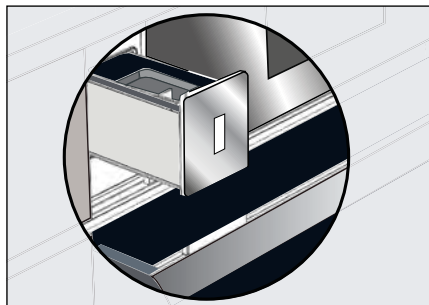
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkingen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

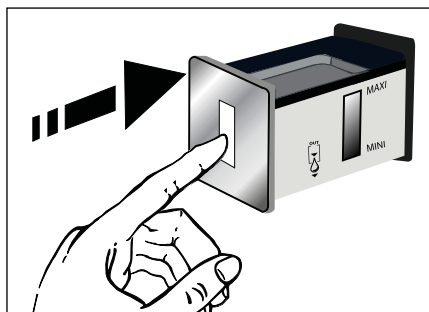
Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



Gode råd

Når du fylder tanken, kræves der nogle få sekunder til at stabilisere vandniveauet.

Efterfyld om nødvendigt.



Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

Vigtigt

Lav en udtømning før hver tilberedning.

En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".



DE FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

Ved første ibrugtagning eller efter en strømafbrydelse, skal du vælge sproget ved at dreje på knappen, og derefter godkende dit valg.

- Indstil klokken


Displayet blinker på 12:00.

Indstil timer og minutter efter hinanden ved at dreje på knappen, og derefter trykke i midten for at godkende.

Ovnen viser klokken.

NB: For at ændre indstillingen af uret skal du gå til kapitlet "Indstillinger".

- Start - Generel menu

Tryk på tasten MENU  for at åbne den generelle menu, når ovnen kun viser klokken.

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer :

INDSTILLINGER



MINUTERIE



RENGØRING



EKSPERT



DAMP EKSPERT




KULINARISK GUIDE



STEAM-GUIDE



 Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den tomme ovn, og lade den varme op i ca. 30 minutter til maksimal temperatur. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Du kan vælge forskellige funktioner i forhold til, hvor godt du kender tilberedningen af din opskrift:

1



Du kan vælge "PROGRAM VALG" for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen og tilberedningstiden.

2



Du kan vælge "EXPERT DAMP" for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen, dampprocenten og tilberedningstiden.

3



Du kan vælge funktionen « KULINARISK VEJLEDNING » for en opskrift, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.




4



Du kan vælge funktionen « VEJLEDNING DAMP » for en klassisk opskrift med brug af damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen.

Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.


Du åbner den valgte funktion ved at trykke på midten af drejeknappen for godkende.

Tryk på tasten Tilbage  for at gå tilbage (undtagen under en tilberedning),  tryk nogle sekunder på tasten Stop  for at stoppe ovnen.



FUNKTIONEN "PROGRAM VALG"

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed.

Når ovnen kun viser klokken, trykkes på tasten MENU  for at komme til den generelle menu, derefter godkendes funktionen "Program valg".

- Drej drejeknappen, for at vælge den tilberedningsfunktion på listen, du ønsker, og godkend:



Varmluft



Kombineret varme



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Shabbat



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)



FUNKTIONEN "EKSPERT DAMP"

Med denne tilberedningsfunktion kan du kombinere klassisk tilberedning med damp for at opnå mere blød og mere blid tilberedning, som bevarer smagen. På denne måde udtørres maden ikke, og den bevarer sin sprødhed.

Ligesom i funktionen programvalg kan du selv indstille alle indstillingerne for tilberedningen inklusive dampprocenten.

- Vælg funktionen «Expert damp», når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Vælg derefter en af de foreslåede tilberedningsfunktioner på listen herunder, og valider:

- Kun til madlavning med damp



Damp 100%

- Sådan kombineres klassisk madlavning kombineret med damp (kombineret tilstand):



Traditionel ventileret damp



Ventilatorassisteret dampgrill



Varmluftdamp



Regenerer gårsdagens brød
(Anbefalet varighed 8 minutter)

- Baguette

- Brød

- Kuglebrød

- Croissanter



Advarsel

Under tilberedningen bliver apparatet varmt. Varm damp slipper ud, når du åbner døren. Hold børn væk. Pas på ikke at sidde fast i dampstrømmen.

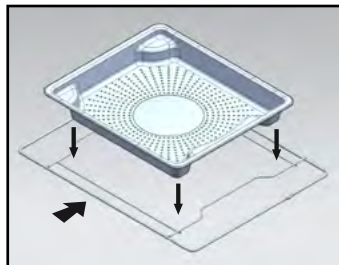


- SÆRLIG PLADE TIL TILBEREDNING AF MAD MED 100 % DAMP

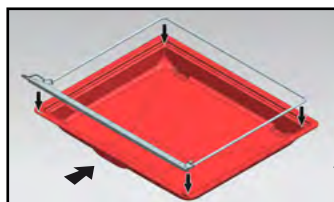


Vigtigt

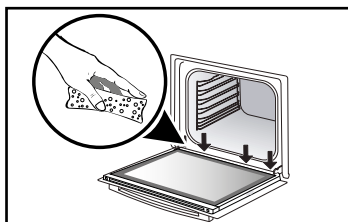
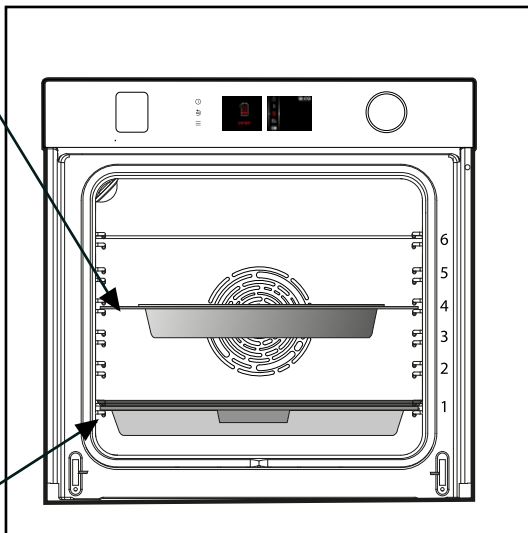
Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.



1 - Perforeret skål i rustfrit stål, der tillader evakuering af kondensvand fra mad, der kan indsættes på niveau **4** **hylde.**



2 - Silikonehagesmæk med tilhørende støttebøjle. Placer rammen på den 45 mm multifunktionelle drypbakke for at opsamle kondensvand fra maden. Indsæt den i det nederste niveau **1**. Silikoneforseglingen sikrer, at døren er vandtæt.



Sørg for, at silikonsmagen er i kontakt med dørglasets.



Advarsel

Efter hver dampning skal du sørge for at tørre op vand, der kan findes langs tuden i bunden af døren.



(Programvalg og Expert damp)

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, foreslår ovnen en eller to ribbehøjder.


- Stil retten ind på den anbefalede højde.
- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen. Temperaturstigningen starter straks.

NB: Visse parametre kan ændres (alt efter den valgte funktion) før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed, dampprocent og udskudt start), se de følgende kapitler.


ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Afhængig af den type tilberedning, du har valgt, anbefaler ovnen en ideel temperatur.

Den kan du ændre på følgende måde:

- Vælg symbolet temperatur , og godkend.
- Drej på drejeknappen for at ændre temperaturen, og godkend dit valg.

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge symbolet for tilberedningsvarighed , og derefter godkende.

Vælg tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend DEREFTER.





Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.


Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.



DAMPproCENT


(kun for Expert damp)

For kombinerede tilberedninger , , , , anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge symbolet for damp  og godkende.

Indtast den nye dampprocent (mellem 20 og 80 %) ved at dreje på drejeknappen, og godkend dit valg.

Til 100% damptilberedning 

Ovnen anbefaler 100% damp. Vælg dampsymbolet for at ændre procentdelen.  og bekræft derefter.

Indtast den nye dampprocent (mellem 50 og 100%)* ved at dreje på knappen, og bekræft derefter dit valg.


** Bortset fra regenerering af den foregående dags brød.*



(Programvalg og Expert damp)

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan ændre tidspunktet for tilberedningens afslutning, hvis ønsker at udskyde tilberedningen.

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

NB: Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt. I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet "Stop af en igangværende tilberedning").

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Ovnen viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

Bekræft ved at vælge "Jeg accepterer", og godkend, eller vælge "Jeg accepterer ikke", og godkend for at fortsætte tilberedningen.




FAVORITTER




(kun funktionen Programvalg)

- Gemme en tilberedning

Med funktionen "Favoritter" kan der gemmes 3 retter, som du laver tit, i funktionen "Program valg".

I funktionen program valg, skal du først vælge en tilberedning, derefter dens temperatur og varighed.


Vælg derefter symbolet  ved at dreje på drejeknappen for at gemme denne tilberedning, og godkend derefter.

Displayet foreslå så at gemme disse indstillinger i en hukommelse   eller . Vælg en af dem, og godkend derefter. Din tilberedning er nu gemt. Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 hukommelser allerede er brugt, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den forrige.

Det er ikke muligt at bruge udskudt start fra de registrerede programmer.

- Brug af en hukommelse, der allerede er gemt i "Favoritter"

Gå til menuen "Program valg", godkend. Gennemgå funktionerne ved at dreje på drejeknappen, indtil symbolet "Favoritter"  vises. Godkend.

- Vælg en af hukommelserne, der allerede er gemt   eller , og tryk på godkend.







Ovnen starter.



FUNKTIONER FOR EXPERT TILBEREDNING (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Kombineret varmluft	180 °C. 35 °C - 250 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grøntsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 Kombineret varme	205 °C 35 °C - 230 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 Traditionel	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 ØKO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt tilberedningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmluft grill	200 °C 100 °C - 250 °C	Fjerkræ og steg bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstegte lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Ventileret undervarme	180 °C 75 °C - 250 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.







*Tilberedningsmetode udført ifølge forskrifterne i normen EN 60350-1: 2016 for at påvise overensstemmelse med kravene for energimærkning i EU forordningen UE/65/2014.



Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden, den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.



Brug af apparatet

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskiver, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35 °C 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.
 Shabbat	90°C	Speciel rækkefølge: Ovnen kører kun 25 eller 75 timer uden afbrydelse ved 90 °C.



Gode råd til energibesparelse.

Undgå at åbne ovnlågen under tilberedningen for at forhindre varmetab i ovnen.



TØRRINGSFUNKTION (kun funktionen Programvalg)

Tørring er en af de ældste metoder til konservering af madvarer. Formålet hermed er at fjerne alt eller en del af vandet i madvaren for at konservere levnedsmidler og forhindre udvikling af mikroorganismer. Tørringen bevarer madvarernes ernæringsværdier (mineraler, proteiner og andre vitaminer). Man kan hermed opbevare levnedsmidlerne optimalt takket være reduktion af deres omfang, og de er nemme at anvende, når de tørret.

Brug kun friske madvarer.
Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.

Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag.

Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).

Meget saftige madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan variere i forhold til typen af madvare, der skal tørres, deres modenhed, tykkelse og fugtighedsmængde.

Vejledende tabel for tørring af madvarer

Frugt, grøntsager og urter	Temperatur	Varighed i timer	Tilbehør
Frugt med små kerner (i skiver på 3 mm's tykkelse, 200 g pr. rist)	80 °C	5-9	1 eller 2 riste
Frugt med en stor kerne (blommer)	80 °C	8-10	1 eller 2 riste
Rodfrugter (gulerødder, persillerod) revet, blancheret	80 °C	5-8	1 eller 2 riste
Champignon i skiver	60 °C	8	1 eller 2 riste
Tomat, mangofrugt, appelsin, banan	60 °C	8	1 eller 2 riste



**FUNKTIONEN
“KULINARISK
VEJLEDNING”**



**FUNKTIONEN
“KULINARISK
VEJLEDNING + DAMP”**



kombineret damp



**vejledning for
100 % damp**

Disse to funktioner vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. Det handler om opskrifter med eller uden tilhørende damp eller med 100 % damp.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- Vælg funktionen “KULINARISK VEJLEDNING” eller “KOMBINERET DAMP”, når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnen foreslår dig flere forskellige kategorier, hvorunder der findes mange forskellige retter (se detaljeret liste i det følgende):


- Vælg kategorien, f.eks. “Fjerkræshandleren”, og godkend derefter.

- Vælg den præcise ret, som du vil tilberede, f.eks. “kylling”, og godkend.

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

- I så tilfælde foreslås en vægt. Indfør vægten og godkend. Ovnen beregner automatisk varigheden og viser den sammen med ribbehøjden.


- Sæt retten i ovnen, og godkend.

 **For visse opskrifter er en forvarmning påkrævet, før retten sættes i ovnen.**

Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.

Ovnen stopper, når tilberedningens varighed er slut, og displayet angiver, at retten er klar.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for afslutning af tilberedningen ved at vælge symbolet for tilberedningens afslutning  og derefter godkende.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

 **Det er ikke muligt at tilberede med udskudt start for opskrifter, der kræver forvarmning.**



3



LISTE OVER RETTER UDEN DAMP



FJERKRÆSHANDLEREN

Stegt kylling
And
Andebryst *
Kalkun



SLAGTEREN

Rosa lammebov
Rød bøf
Rosa bøf
Gennemsteg bøf
Svinesteg
Kalvesteg
Kalvekotelet *



FISKEHANDLEREN

Laks
Ørred
Fisketerrin



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Pizza
Quiche



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede tomater
Hele kartofler



BAGEREN

Butterdej
Mørdej
Hævet dej
Brød
Flute
Brioche



KONDITOREN

Frugttærte
Crumble
Lagkage
Cup cakes
Karamelcreme
Chokoladekage
Småkager *
Cake
Yoghurtkage

*** For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.**



Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.



LISTE OVER RETTER MED DAMP



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
Andebryst *
And



SLAGTEREN

Lam
Svinesteg
Kalvesteg
Kalvefilet
Svinefilet



FISKEHANDLEREN

Tilberedte fisk
Fisketerrin
Hele fisk
Gryderet med laks



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede grønsager
Hele kartofler



KONDITOREN

Lagkage
Flaner/cremer
Cake
Cup cakes
Pund-til-pund kage
Æblekage
Nøddekage
Kokostærte



BAGEREN

Brød
Flute
Forbagt brød
Frossent wienerbrød
Gør brød fra dagen før
lækkert



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Clafoutis
Kandiserede grøntsager
Kartofler
Risotto
Friske retter
Frosne retter



OPTØNING

Kød
Fisk
Brød og kager

*** For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.**



Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.



Brug af apparatet

⚠ Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.



LISTER OVER RETTER



100 % damp (vejledning for damp)



SLAGTEREN

Kyllingebryst
Kalkunfilet
Svinekød, mørbrad



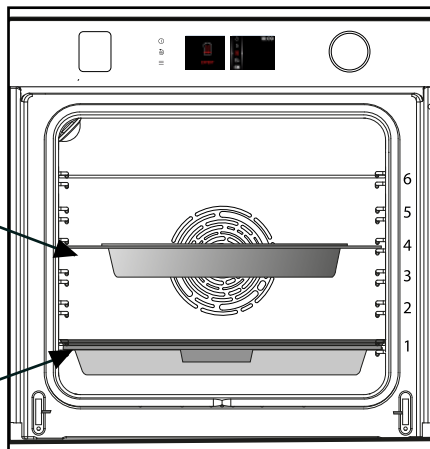
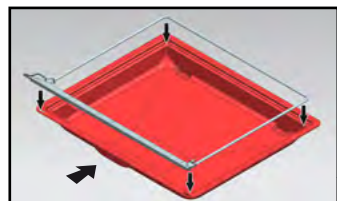
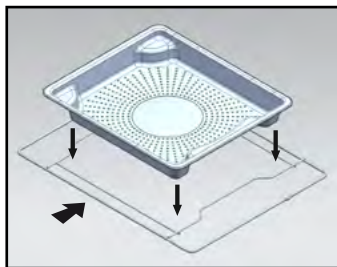
FISKEHANDLEREN

Hele friske fisk
Friske fiskefiletter
Muslinger
Skaldyr
Rejer
Hummere



GRØNTHANDLEREN

Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Skivede gulerødder
Kartofler skåret i stykker
Ærter
Porrer skåret i stykker
Courgetter skåret i dele
Græskar skåret i terninger
Artiskokker
Asparges
Selleri gren skåret i stykker
Squash skåret i dele
Swiss chard odds
Spinat
rosenkål





FUNKTIONEN INDSTILLINGER

I den generelle menu vælger du funktionen «INDSTILLINGER» med drejeknappen, og du godkender derefter.

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- ur, sprog, lyd, demotilstand, styring af lampen.

Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter. Indstil derefter parametrene, og godkend dem.



Ur

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen.



Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



Lyden

Når du trykker på tasterne udsender ovnen lyde. Hvis du vil bevare disse lyde skal du vælge ON, hvis ikke, skal du vælge OFF for at deaktivere dem, og godkend derefter.



Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning. Hvis ovnen er indstillet i tilstanden

DEMO (position ON), præsentationstilstanden i butikken, vil den ikke kunne opvarme.

For at sætte den tilbage til normal tilstand, sættes indstillingen på positionen OFF, og godkend.



Styring af lampe

Der er to indstillingsmuligheder: Position ON, lampen forbliver tændt under hele tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion).

Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.

Væg din position, og godkend.






Hvis brugeren ikke foretager noget i 90 sekunder, vil displayets lys blive mindsket for at begrænse energiforbruget, og lampen i ovnen slukker (når den er i funktionen "AUTO"). Et enkelt tryk under tilberedningen på tasten Tilbage eller Menu er nok til at genetablere belysningen på displayet og aktivere lampen, hvis det er nødvendigt.







LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og Menu  indtil symbolet for hængelås  vises på skærmen.

Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten Tilbage  og Menu , indtil symbolet hængelås  forsvinder fra skærmen.



FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

I den generelle menu vælger du funktionen «MINUTUR» med drejeknappen, og du godkender derefter.

0m00s vises på skærmen.

Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen og trykke for at godkende, nedtællingen starter.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydssignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydssignalet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 0m00s. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLD- DELSE

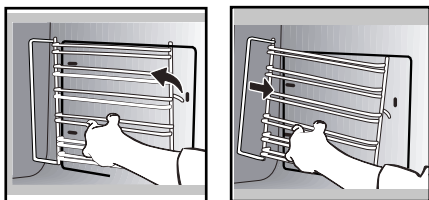
UDVENDIGE FLADER

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

AFTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

Løft forreste del af ribberne opad, skub hele ribben, så forreste krog går ud af hullet. Træk derefter ribberne udad mod dig selv, så de bageste kroge kommer ud af hullerne. Begge ribber tages ud på denne måde.



GLASRUDERNE INDVENDIGT

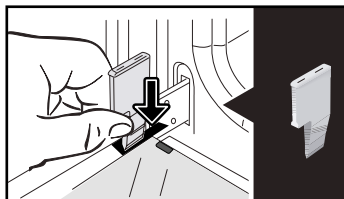
Lågen afmonteres for at rengøre glaseruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



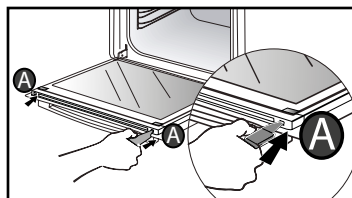
Advarsel
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovenlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

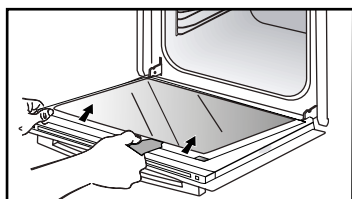
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



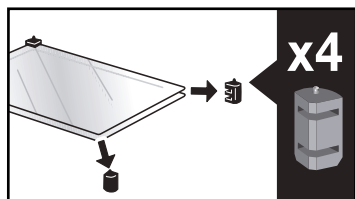
Tag det første fastklipsede glas ud: Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne **A** for at afklipse glasset.



Tag glasset ud.



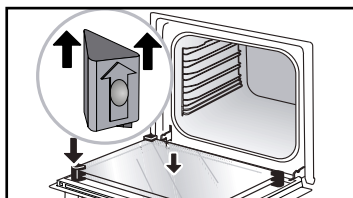
Lågen består af to supplerende glaseruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.



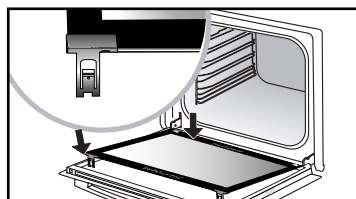
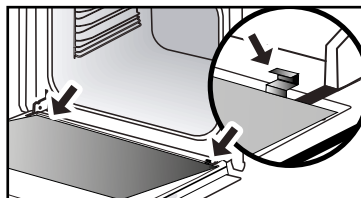
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads.



Sæt det sidste glas i metalstoppene, og klips det med siden med "PYROLYTIC" vendt mod dig selv i læseretningen.



Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.



UDSKIFTNING AF PÆRE

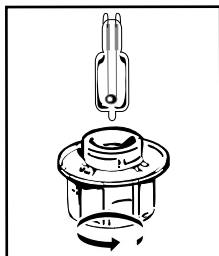


Advarsel

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Skru lampeglasset af, og tag pæren ud (brug en gummihandske for at lette afmonteringen). Indsæt den nye pære, og sæt lampeglasset tilbage på plads.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)



Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Det er meget vigtigt under pyrolyserensning, at alt tilbehør, der ikke er tåler pyrolyserensning, fjernes fra ovnen (glideskinner, bageplader, forkromede riste) samt alle skåle.

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse selvrensende funktion:

Pyrolyse er en cyklus med opvarmning af ovnen til en meget høj temperatur, der tillader at fjerne alt snavs, som stammer fra overstænkninger eller et fad, der er løbet over.

Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Tre pyrolyse-cykler tilbydes: Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:



Pyro Express: tager 59 minutter

Denne specifikke funktion udnytter varmen, der er akkumuleret ved den sidste tilberedning, og tilbyder en hurtig automatisk rensning af ovnens indre: Den rengør ovnens indre, når den kun er lidt tilsmudset, på mindre end en time.

Den elektroniske overvågning af temperaturen i ovnen bestemmer, om restvarmen i ovnen er tilstrækkelig til at opnå et godt rensningsresultat. Hvis det ikke er tilfældet, **vil en pyrolyse på 1,5 time automatisk gå i gang i stedet for.**



Pyro Auto: tager mellem 1 time og 30 min. - 2 timer og 15 min.

for en rengøring der bruger mindre energi.



Pyro Turbo: tager 2 timer


for en mere dybdegående ovenrensning.

AUTOMATISK RENGØRING STRAKS

- Vælg funktionen «RENGØRING», når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

- Vælg den mest egnede automatiske rengøringscyklus, f.eks. Pyro Turbo, og godkend.

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

Under pyrolysen vises symbolet  i betjeningspanelets display for at

angive, at ovndøren er låst.

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

En afkølingsfase på 30 minutter finder steder efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.



Når ovnen er kølet af, fjernes den hvide aske med en fugtig klud. Ovnens er ren og klar til at blive brugt igen til den tilberedning, du ønsker.


AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg symbolet for sluttidspunkt (udskudt start) , og godkend.

- Indstil afslutningstidspunktet for pyrolysen med drejkeknappen, og godkend to gange.

Efter et par sekunder går ovnen i standby og pyrolysens start er udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

Når din pyrolyse er færdig, skal du stoppe ovnen og trykke på tasten .



FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

For at gøre dette skal du vælge funktionen «RENGØRING», når du er i den generelle menu, og derefter godkende.

- Vælg cyklussen "Tømning", og valider derefter. Skuffen åbner.
- Vælg en af de 2 tømninger, HURTIG eller AUTO (se detaljer i det følgende), og gå frem på samme måde som ved en automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning.

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

Ved slutningen af hver tilberedning med damp bliver tømning af tanken foreslået.

Du kan selv bestemme, om du vil lave denne tømning ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende, eller vælge "Jeg accepterer", og godkende.

Derefter vælges en HURTIG tømning eller en AUTO tømning, og der godkendes.

Skuffen åbner automatisk for tømningen.



Tømningen HURTIG:

Kun i tilfælde hvor brugeren straks ønsker at starte en tilberedning med damp.

Tømningen tager ca. 20 sekunder.



Tømningen AUTO:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet.

Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

Når tømningen er afsluttet, viser displayet 0 m 0 s. Luk skuffen manuelt.



AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

Når ovnen viser "Afkalkning anbefales", kan du beslutte ikke at gøre det ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende.

Du har mulighed for at starte endnu 5 tilberedninger, før funktionerne "med damp" ikke mere kan udføres. Men hvis meddelelsen "Afkalkning påkrævet" vises, er det derimod obligatorisk at vælge "Jeg accepterer", og derefter godkende.



Vigtigt

Når displayet viser "Afkalkning påkrævet" er det obligatorisk at udføre en afkalkning af vandvarmeren.

For at starte en afkalkning skal du vælge funktionen «RENGØRING», når du er i den generelle menu, og derefter godkende.

- Vælg cyklussen "Afkalkning", og valider derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

TRIN 1: TØMNING

- Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet, og godkend.

- Cyklussen "Tømning" starter, den tager 3min. og 30 sek.

TRIN 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

- Luk skuffen manuelt. Cyklussen "Rengøring" starter, den tager 30 min. Ved slutningen af cyklussen åbner tanken automatisk.

TRIN 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

- Cyklussen "Skylning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

TRIN 4: TØMNING

Endnu en tømning er nødvendig. Fyld igen vandtanken op til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

- Cyklussen "Tømning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

Der udsendes et lydsignal. Luk skuffen manuelt. Nu er ovnen klar til brug igen.



- "AS" vises (Auto Stop system).

Denne funktion afbryder ovnens opvarmning i tilfælde af, at du skulle have glemmt det. Sæt ovnen på ARRET (STOP).

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut.

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

- Ovnens varmer ikke op. Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).

- Lampen i ovnen fungerer ikke. Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

- Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen. Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

- Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang. Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Ring til kundeservice, hvis fejlen vedvarer.

- Symbolet for "låsning af låge" blinker på displayet. Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

- Der er vand i ovnens undervarme. Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for AFKALKNING. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

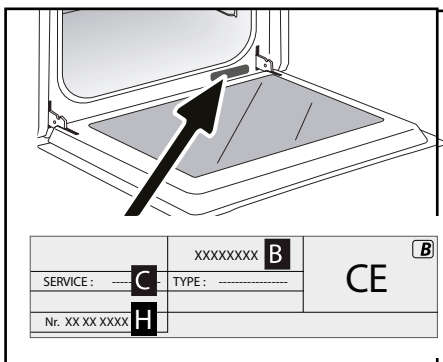


REPARATIONER

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.

BEMÆRKNING:







Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.



B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

RETTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		STEGE / BAGE TIDER
		°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	
KØD	Svinesteg (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvesteg (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oksesteg	240	2									200	2	30-40
	Lam (ammekølle, lammebov 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Kyllingeår	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Stort fjerkræ			220	3			210	3					20-30
	Svine- kalvekoteletter			210	3									20-30
	Højreb (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Fårekoteletter			210	3									20-30
FISK	Grillet fisk			275	4									15-20
	Fisk i fad (guldblassen)	200	3									190	3	30-35
	Fisk i papillote	220	3									200	3	15-20
GRØNTSAGER	Gratin (kogte ingredienser)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Færserede tomater	170	3									170	3	30
BAGNING	Sukkerbrødsrand									180	3	180	4	35
	Roulade	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Sandkage	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Småkager	175	3									170	3	15-20
	Kugelhøpf									180	2			40-45
	Marengs	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleinekage	220	3									210	3	5-10
	Vandbakkelsesdej	200	3						180	3	200	3		30-40
	Små butterdejskager	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tærte i mørdej	200	1									200	1	30-40
	Tærte i butterdej	215	1									200	1	20-25
DIVERSE	Dej i postejform	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Æggekage	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pie	200	2									190	2	40-45
	Brød	220	2									220	2	30-40
Ristet brød			275	4-5										2-3

* afhængig af model

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stueteperatur.



Ovnen foropvarmes til temperaturen anført

ÆKVIVALENS: TAL → °C									
Tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	TILBEREDNINGS-FUNKTIONER *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist		25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

Opskrift med gær (afhængig af model)

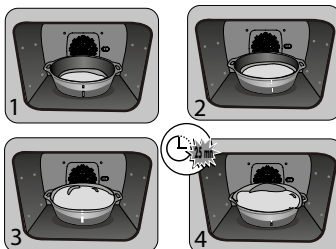
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær
- Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde:

For dejKulinarisk guide med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

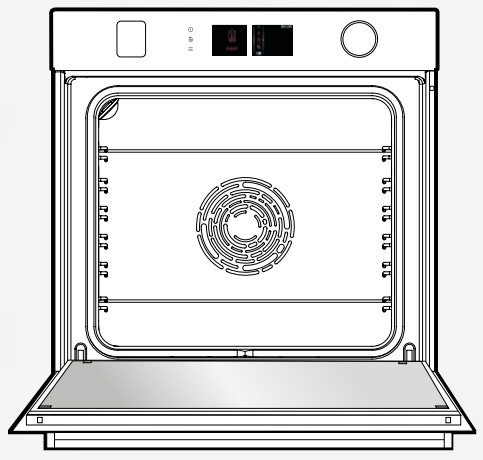
Varm ovnen op med varmlufffunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.





BEDIENUNGSANLEITUNG DE

BACKOFEN




Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein **BRANDT** Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich stets zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein. Besuchen Sie auch unsere Website **www.brandt.com** Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

BRANDT ist erfreut, Sie im Alltag zu begleiten und wünscht Ihnen viel

	<p>Das Label „Herkunftsnachweis Frankreich“ garantiert dem Verbraucher die Rückverfolgbarkeit eines Produktes durch eine klare und objektive Herkunftsangabe. Die Marke BRANDT ist stolz darauf, dieses Label auf die Produkte aufzubringen, die in unseren französischen Werken in Orléans und Vendôme hergestellt werden.</p>
---	---

<https://brandt.com>



 **WICHTIG:**

Bitte lesen Sie die vorliegende Installationsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.



Inhaltsverzeichnis

SICHERHEIT UND WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN	4
INSTALLATION	6
UMGEBUNG	7
VORSTELLUNG DES OFENS	8
Die Bedienelemente und das Display	9
Das Zubehör	10
Trägerplatte Spezialnahrung 100% Dampf	11
Die Füllschublade	13
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme	14
DIE KOCHMODI	14
Modus "Expert"	15
Modus "Expert Dampf"	15
◦ Trägerplatte Spezial 100% Dampf	16
◦ Dampfprozensatz	17
◦ Favoriten (gespeicherte Garvorgänge)	18
◦ Expert Kochfunktionen	19
◦ Trocknen	21
Modus "Kochanleitung"	22
Modus "Dampfleifaden"	23
◦ Liste der Gerichte ohne Dampf	23
◦ Liste der Gerichte mit Dampf	24
◦ Liste der Gerichte "100% Dampf"	25
EINSTELLUNGEN	26
Sperrungen der Bedienelemente	27
TIMER	27
PFLEGE - REINIGUNG	28
Außenfläche	28
Demontage der Tribünen	28
Reinigung der Innenscheiben	28
Aus- und Wiedereinbau der Tür	29
Auswechseln der Lampe	30
Reinigungsfunktion	30
◦ Pyrolyse	31
◦ Entleeren des Wassertanks	32
◦ Entkalken des Kessels	33
STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN	34
HILFE BEIM KOCHEN	35
Kochtabellen	36
Eignungstests für die Funktion	36
Rezepte mit Hefe	36



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



Wichtig:

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG:

— Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.

— Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.



SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG:
Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

— Dieses Gerät kann gemäß Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es

muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.



WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann.

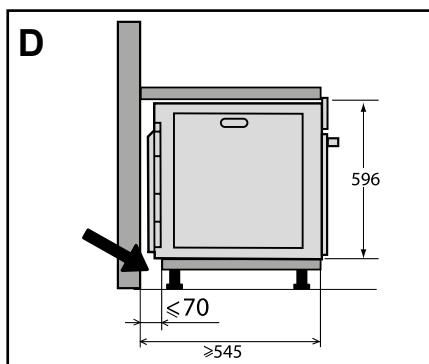
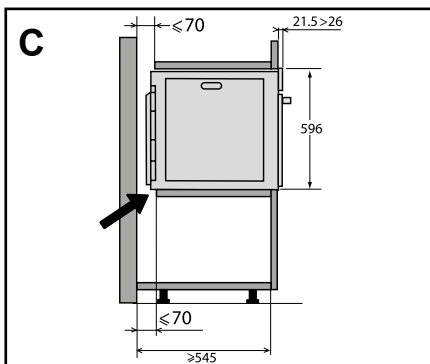
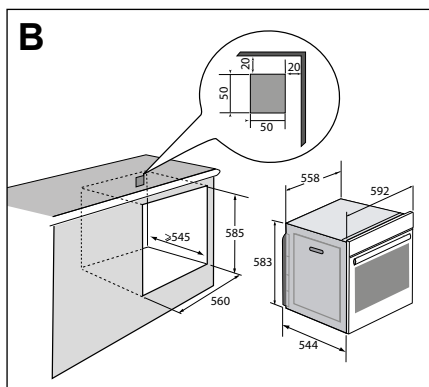
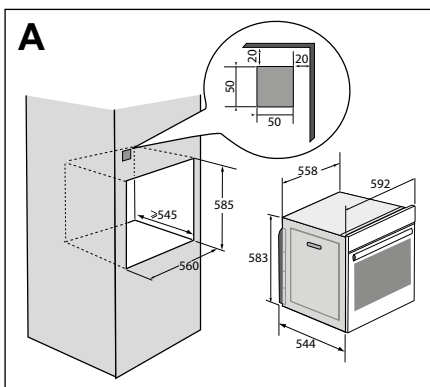
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm

betragen* (**Abb. C**, **Abb. D**).

Wenn das Möbel auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.



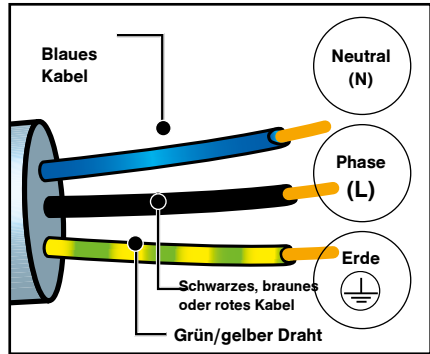


ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



Achtung:

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.



UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden

dürfen.

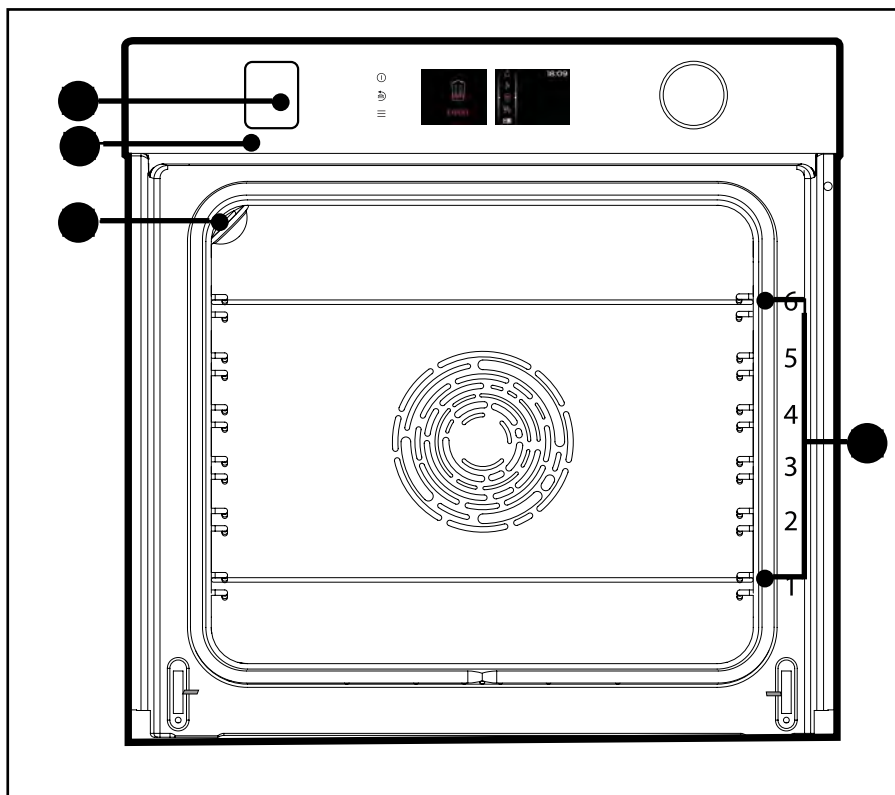
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



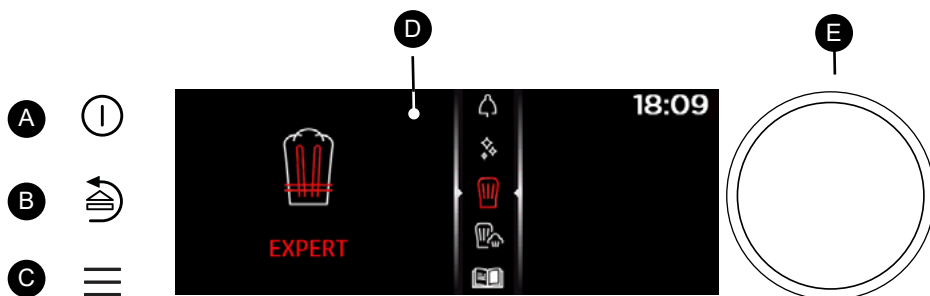
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Bedienleiste
- B** Schubfach zum Füllen des Wassertanks
- C** Lampe
- D** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)



BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A Ausschalttaste Backofen
(lange drücken)

B Taste zurück (kurz drücken) und/
oder
Öffnungstaste des Schubfachs
(lange drücken)

C Taste Zugang MENÜ
(Gararten, Einstellungen, Zeitschaltuhr, Reinigung)

D Anzeigen

E Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.
- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

ANZEIGESYMBOLE

Start des Garvorgangs

Ausschalten des Garvorgangs

Temperaturstufen

Garzeit

Ende der Garzeit
(Startzeitvorwahl)

Dampf

Speicherung der Gararten

Anzeige Verriegelung der Tastatur

Anzeige Verriegelung der Tür während der Pyrolyse



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen zum Einschieben der Bleche

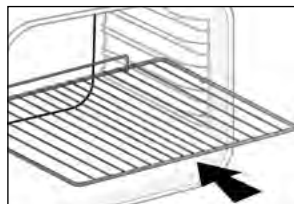


ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Sicherheitsrost mit Kippschutz

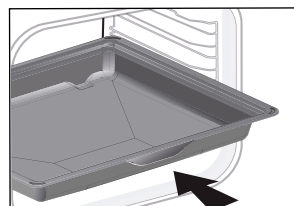
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



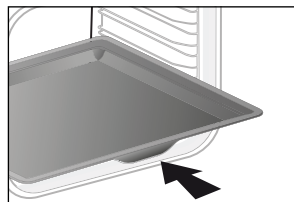
- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- Kuchenblech, 20 mm

Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



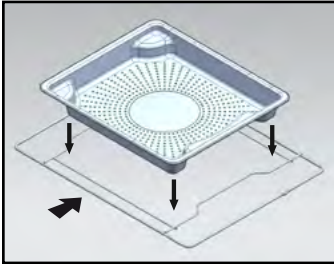


- GESCHIRRUNTERSTÜTZUNG SPEZIALNAHRUNG STEAM 100%

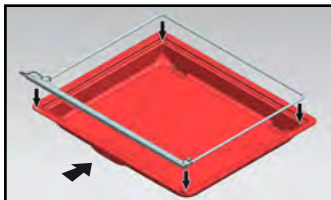


Achtung

Nur für die Funktion Garen mit 100 % Dampf verwenden. Nicht mit den anderen Garmethoden verwenden. Das Gericht aus dem Backofen nehmen, bevor eine Pyrolyse-Reinigung durchgeführt wird.



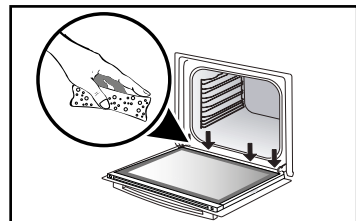
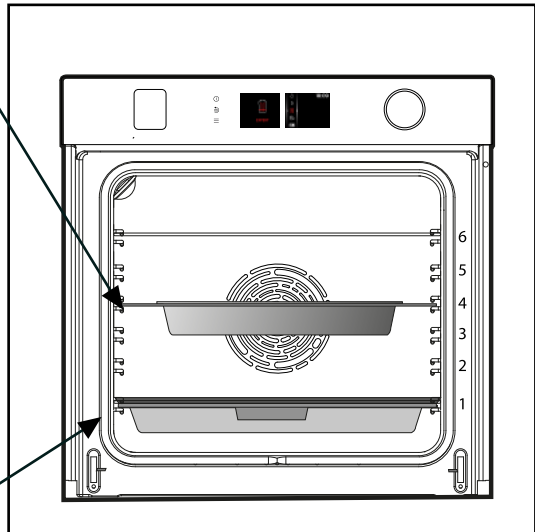
① - Perforiertes Edelstahlblech, das die Ableitung von Kondenswasser aus den einzufüllenden Lebensmitteln auf stufe 4 ermöglicht.



② Silikonlätzchen mit seinem Stützrahmen. Stellen Sie den Rahmen auf die 45-mm-Mehrzweck-Tropfschale, um das Kondenswasser der Speisen aufzufangen. Setzen Sie ihn in der unteren Ebene 1 ein. Die Silikondichtung sorgt dafür, dass die Tür wasserdicht ist.



Achten Sie darauf, dass das Silikonlätzchen mit dem Türglas in Kontakt kommt.



Achtung

Achten Sie darauf, dass nach jedem Dämpfvorgang das Wasser, das sich entlang des Gulotes unten an der Tür befindet, entfernt wird.



- AUZUGSCHIENENSYSTEM

Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff.

Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.

EINBAU UND DEMONTAGE DER AUZUGSCHIENEN

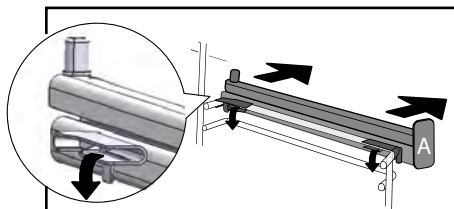
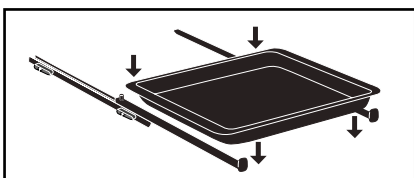
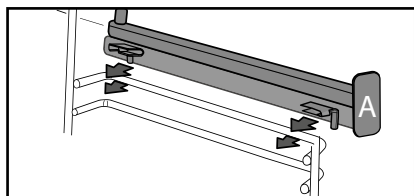
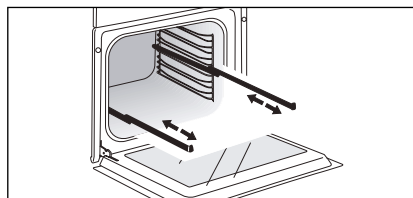
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der Schiene in die Einschubleiste einrasten. Gehen Sie bei der rechten Schiene gleichermaßen vor.

HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag **A** befindet sich gegenüber von Ihnen.

Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

Zum Lösen der Winkel von der Einschubleiste ziehen Sie diese leicht nach unten. Ziehen Sie die Schiene zu sich hin.



Empfehlung
Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.

Unter Hitze
kann es vorkommen, dass die Zubehöreile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.



FÜLL-SCHUBFACH

- Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

Zu Beginn des Kombi-Dampfgarvorgangs öffnet sich das Füll-Schubfach automatisch.

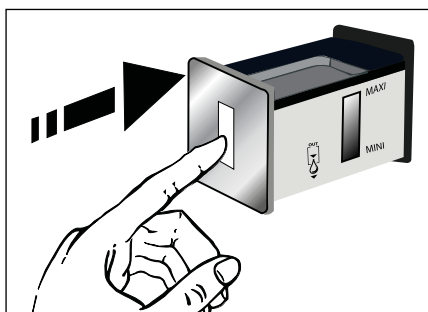
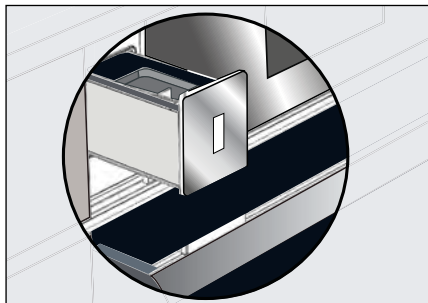
Füllen Sie den Tank.

Achten Sie darauf, dass der Tank bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt ist.

Den Füllstand überprüfen Sie anhand der Line MAX auf einer Seite des Schubfachs.

Nach der Füllung schieben Sie das Fach zum Schließen von der Hand hinein.

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfvorgang bereit.



Empfehlung

Beim Füllen des Tanks warten Sie mehrere Sekunden ab, bis sich der Wassertand stabilisiert.

Füllen Sie bei Bedarf nach.

Achtung

Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

Achtung

Führen Sie eine Entleerung vor jedem Garvorgang durch. Die Dauer der automatischen Entleerung beträgt ca. 3 Min. Siehe Kapitel „Pflege - Entleerungsfunktion“.



Beschreibung Ihres Gerätes

ERSTE EINSTELLUNGEN -INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.

Die Anzeige blinkt auf 12:00.

Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.


Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.



Vor der ersten Nutzung des Ofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

- Allgemeines Menü

Drücken Sie die Taste MENÜ,  um Zugang zum allgemeinen Menü zu erhalten, wenn der Backofen nur die Uhrzeit anzeigt.

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :

EINSTELLUNGEN



ZEITSCHALTUHR



REINIGUNG



EXPERTE



EXPERTE DAMPFGAREN



KULINARISCHER LEITFADEN



DAMPFFÜHRUNG



GARMETHODEN

Wählen Sie je nach Ihrem Kenntnisstand über das Garen Ihres Gerichts eine der folgenden Funktionen:

1



Wählen Sie die Funktion **“EXPERTE”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur und Gardauer Sie selbst auswählen.

2



Wählen Sie die Funktion **“EXPERTE DAMPFGAREN”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur, Dampfgehalt und Gardauer Sie selbst auswählen.

3



Wählen Sie die Funktion **«KULINARISCHER LEITFADEN»** zur Zubereitung eines Gerichts, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.



4



Wählen Sie die Funktion **«KOMBI-DAMPFGAREN»** zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen.

Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

Zurück zur letzten Funktion (außer während des Garens) gelangen Sie durch Drücken der Rücktaste  und zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Stopp-Taste einige Sekunden lang .



FUNKTION „EXPERTE“

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer.

Zeigt der Backofen nur die Uhrzeit an, drücken Sie die MENÜ-Taste, um zum allgemeinen Menü zu gelangen, dann bestätigen Sie die Funktion „Experte“.

- Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garart aus der Liste aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters:



Heißluft



Ober- und Unterhitze



Traditionell



Garart Eco



Umluftgrill



Unterhitze + Umluft



Variable Grillfunktion



Warmhalten



Abtauen



Brot



Trocknen



Shabbat



Favoriten (Speicherung von 3 Gararten)



FUNKTION „EXPERTE DAMFGAREN“

Mit dieser Garart können Sie ein klassisches Gericht mit Dampf kombinieren, um ein weicheres, sanfteres, geschmackserhaltendes Garen zu erreichen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und sie bleiben knusprig.

Wie mit der Funktion „Experte“ können Sie selbst die Garparameter sowie den Dampfgehalt einstellen.

Wählen Sie die Funktion „Experte Dampfwaren“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Wählen Sie anschließend eine der in der untenstehenden Liste vorgeschlagenen Garfunktionen aus und bestätigen Sie dann:

- Nur für Dampfwaren



100% Dampf

- Um konventionelles Kochen mit Dampf zu kombinieren (kombinierter Modus).



Traditionell Umluft mit Dampf



Umluftgrill mit Dampf



Umluft mit Dampf



Regenerieren Sie das Brot vom Vortag

- Baguette
- Brot
- Miche
- Halbmond



Achtung

Beim Kochen wird das Gerät heiß. Wenn Sie die Tür öffnen, entweicht heißer Dampf. Halten Sie Kinder fern. Bleiben Sie nicht im Dampfstrom.

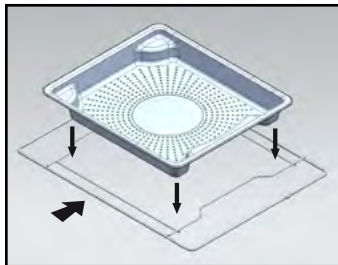


- GESCHIRRUNTERSTÜTZUNG SPEZIALNAHRUNG STEAM 100%

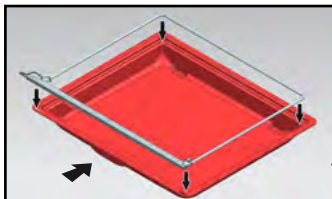


Achtung

Nur für die Funktion Garen mit 100 % Dampf verwenden. Nicht mit den anderen Garmethoden verwenden. Das Gericht aus dem Backofen nehmen, bevor eine Pyrolyse-Reinigung durchgeführt wird.



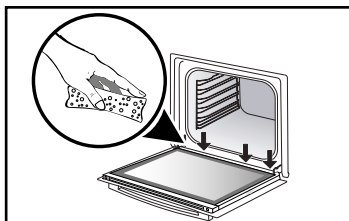
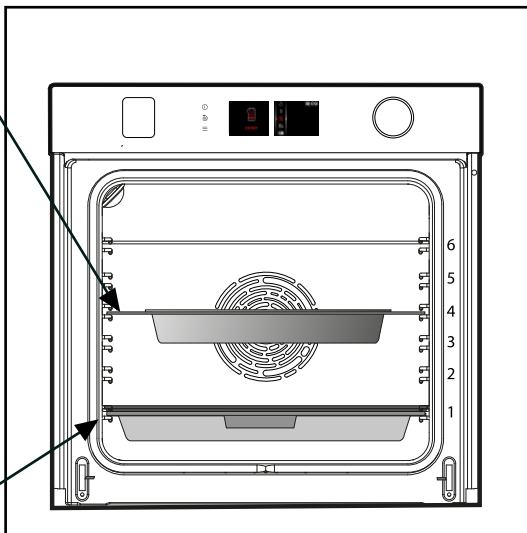
1 - Perforiertes Edelstahlblech, das die Ableitung von Kondenswasser aus den einzufüllenden Lebensmitteln auf stufe 4 ermöglicht.



2 Silikonlätzchen mit seinem Stützrahmen. Stellen Sie den Rahmen auf die 45-mm-Mehrzweck-Tropfschale, um das Kondenswasser der Speisen aufzufangen. Setzen Sie ihn in der unteren Ebene 1 ein. Die Silikondichtung sorgt dafür, dass die Tür wasserdicht ist.



Achten Sie darauf, dass das Silikonlätzchen mit dem Türglas in Kontakt kommt.



Achtung

Achten Sie darauf, dass nach jedem Dämpfvorgang das Wasser, das sich entlang des Gulotes unten an der Tür befindet, entfernt wird.



(Experte und Experte Dampfaren)

SOFORTIGES GAREN


Wenn Sie Ihre Garfunktion ausgewählt und bestätigt haben, schlägt Ihnen der Backofen eine oder zwei Einschubhöhen vor.

- Schieben Sie Ihr Blech auf der empfohlenen Einschubhöhe ein.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter. Der Temperaturanstieg startet sofort.

Hinweis: Bestimmte Parameter können (je nach gewählter Garfunktion) vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit, Dampfgehalt und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.


ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem bereits gewählten Garmodus.

- Diese kann wie folgt verändert werden:
- Wählen Sie das Symbol Temperatur  und bestätigen Sie dann.
 - Zum Ändern der Temperatur drehen Sie den Bedienschalter und bestätigen dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauersymbols

 ein und bestätigen Sie.

Geben Sie durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.


Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.



DAMPFGEHALT

(Nur Experte Dampfaren)

Für Kombi-Gargänge gibt das Gerät Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie das Dampsymbol  aus und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt (zwischen 20 und 80 %)* ein, indem Sie den Bedienschalter drehen, und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.


* Ausgenommen ist die Regenerierung des Brotes vom Vortag.



(Experte und Experte Dampfgaren)

STARTZEITVORWAHL GAREN

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden.

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten. Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitendes Ihres Geräts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalte.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

Bestätigen Sie durch Auswahl von „Ja“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „Nein“ und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs.




FAVORITEN




(nur Funktion Experte)

- Garmodus abspeichern

Mit der Funktion „Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Garmodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.

Speichern Sie dann diese Garart durch Drehen des Bedienschalte  und bestätigen Sie dann.

Sie können diese Parameter auf der Anzeige in einem Speicher   oder  abspeichern. Wählen Sie einen Speicher aus und bestätigen Sie dann. Ihre Garart ist jetzt gespeichert.


Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.




Hinweis: Sind die 3 Speicher belegt, ersetzt jede neue Speicherung die Vorhergehende.

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- **Einen bereits gespeicherten Speicher in der Funktion „Favoriten“ verwenden**

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschalte die Funktionen bis zum Symbol «Favoriten  » durchscrollen. Bestätigen.

- **Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung drücken. Der Backofen geht in Betrieb.**









Benutzung Ihres Gerätes



EXPERTE-GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill	200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Heißluft unten	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

*Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkenzeichnung der europäischen Verordnung UE/65/2014.



Nie Alufolie direkt auf den Backofenboden legen. Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.



Benutzung Ihres Gerätes

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 V a r i a b l e Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warm- halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Teller aufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.



Energiespar-Tipp:

Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.



FUNKTION TROCKNEN (nur Funktion Experte)

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Dadurch entzieht man den Lebensmitteln ganz oder teilweise das darin enthaltene Wasser. Sie werden konserviert und das mikrobielle Wachstum wird verhindert. Das Trocknen bewahrt die Ernährungseigenschaften der Lebensmittel (Mineralstoffe, Proteine und andere Vitamine). Durch die Verminderung ihres Volumens können die Lebensmittel optimal gelagert werden und nach erneuter Befeuchtung problemlos wiederverwendet werden.

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen. Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.

Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben).

Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel

Obst, Gemüse und Kräuter	Temperatur	Dauer in Stunden	Zubehör
Kernobst (in 3 mm dicken Scheiben, 200 g pro Grillrost)	80°C	5-9	1 oder 2 Grillroste
Steinobst (Pflaumen)	80°C	8-10	1 oder 2 Grillroste
Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken) gerieben, blanchiert	80°C	5-8	1 oder 2 Grillroste
Champignons in Scheiben	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Tomate, Mango, Orange, Banane	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Rote Beete in Scheiben	60°C	6	1 oder 2 Grillroste



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN + DAMPF“



KOMBI-DAMPFGAREN



LEITFADEN DAMPF 100%

Diese beiden Funktionen wählen die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Es handelt sich um Rezepte mit oder ohne Dampf.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Funktion „KULINARISCHER LEITFADEN“ oder „KOMBI-DAMPFGAREN“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (siehe nachfolgende detaillierte Listen der Gerichte):

- Wählen Sie anschließend die Kategorie, zum Beispiel „Der Geflügelhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Hähnchen“ und bestätigen Sie.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss das Gewicht (oder die Größe) eingegeben werden.

- Ein Gewicht wird vorgeschlagen. Geben Sie das Gewicht ein und bestätigen Sie; der Backofen berechnet und zeigt automatisch die Gardauer und die Einschubebene an.

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.




Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.

Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

- Der Backofen klingelt und schaltet ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist; der Bildschirm zeigt dann an, dass das Essen fertig ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende verändern,  anschließend bestätigen.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.



Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, kann keine Startzeitvorwahl durchgeführt werden.



LISTE DER GERICHTE OHNE DAMPF



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Gebratenes Huhn
Ente
Entenbrust *
Truthahn



DER METZGER

Lammschulter rosa
Rindfleisch rot
Rindfleisch medium
Rindfleisch durchgebraten
Schweinebraten
Kalbsbraten
Kalbskotelett *



DER FISCHHÄNDLER

Lachs
Forelle
Fischterrine



DER CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Ganze Kartoffeln



DER BÄCKER


Blätterteig
Mürbeteig
Hefeteig
Brot
Baguettes
Brioche



DER KONDITOR

Obstkuchen
Streuselkuchen
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Schokoladenkuchen
Mürbegebäck / Cookies *
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.

 Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat. Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit. Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.



LISTE DER GERICHTE MIT DAMPF



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Entenbrustfilets *
Ente



DER METZGER

Lamm
Schweinebraten
Kalbsbraten
Kalbsfilet
Schweinsfilet



DER FISCHHÄNDLER

Fischgerichte
Fischterrine
Ganze Fische
Lachs im Topf



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelauflauf
Gefülltes Gemüse
Ganze Kartoffeln



DER KONDITOR

Biskuitkuchen
Flans / Cremes
Englischer Kuchen
Cupcakes
Sandkuchen
Apfelkuchen
Nusskuchen
Kokos-Flan



DER BÄCKER

Brot
Baguettes
Vorgebackenes Brot
Tiefkühlteig



DER CATERER


Lasagne
Clafoutis
Kandierte Gemüse
Kartoffeln
Risotto
Frische Gerichte
Tiefgekühlte Gerichte



AUFTAUEN

Fleisch
Fisch
Brot - Kuchen

*** Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.**

 Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.



Benutzung Ihres Gerätes



Achtung

Nur für die Funktion Garen mit 100 % Dampf verwenden. Nicht mit den anderen Garmethoden verwenden. Das Gericht aus dem Backofen nehmen, bevor eine Pyrolyse-Reinigung durchgeführt wird.



4

- GERICHT ZUR UNTERSTÜTZUNG DER ERNÄHRUNG
SPEZIELL 100% STEAM



100% DAMPE
(LEITFADEN DAMPF)



DER METZGER

Hähnchenbrust
Putenschnitzel
Geschnetzeltes
Schweinefleisch - Filet



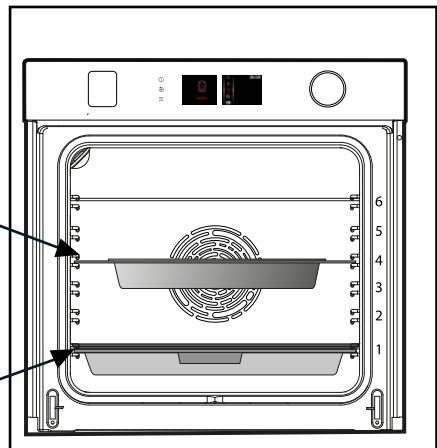
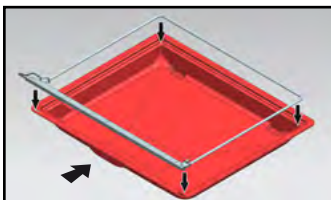
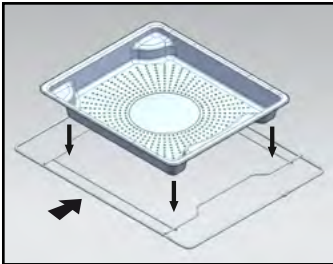
DER FISCHHÄNDLER

Ganze frische Fische
Frische Fischfilets
Miesmuscheln
Herzmuscheln
Garnelen
Scampi



DER GEMÜSEHÄNDLER

Blumenkohl
Brokkoli
Grüne Bohnen
Karottenscheiben
In Stücke geschnittene
Kartoffeln
Erbsen
Lauch in Stücke geschnitten
Zucchini geschnitten in
Strecken
Gewürfelter Kürbis
Artischocken
Spargel
In Stücke geschnittener
Selleriezweig
Kürbisse geschnitten in
Strecken
Chard-Zitate
Spinat
Rosenkohl





FUNKTION EINSTELLUNGEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann.

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

- Uhrzeit, Sprache, Signalton, Demo-Modus, Bedienung der Lampe.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie.
Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen.



Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



Signalton

Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backöfen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.



Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.
Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.
Um in den Normalmodus zurückzukehren, drücken Sie OFF und bestätigen Sie.



Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:



Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO).

Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.






Wenn der Nutzer 90 Sekunden lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat, schaltet die Anzeige zur Begrenzung des Energieverbrauchs auf eine geringere Helligkeit um und die Lampe des Backofens erlischt (wenn sie sich in der Funktion „AUTO“ befindet).

Einfaches Drücken der Rücktasten  oder der Menütaste  genügt, um die Helligkeit der Anzeige wiederherzustellen und um die Lampe bei Bedarf während des Garens zu aktivieren.







SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und Menü  bis zur Anzeige des Vorhängeschloss-Symbols  auf dem Bildschirm.

Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv.

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und Menü , bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.



FUNKTION ZEITSCHALTUHR

Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „ZEITSCHALTUHR“ aus und bestätigen Sie dann.

0m00s erscheint auf dem Bildschirm. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren.

Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor.

Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.



REINIGUNG UND PFLEGE:

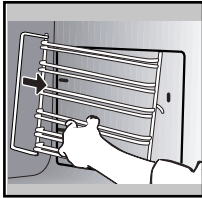
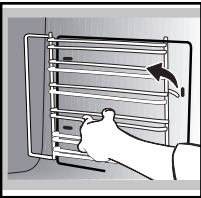
AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

Den vorderen Teil der Einschubleisten anheben, leicht auf die gesamte Einschubleiste drücken und den vorderen Haken aus seiner Aufnahme herausnehmen. Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen, um die hinteren Haken aus ihren Aufnahmen auszurasen. So können beide Einschubleisten herausgenommen werden.



DIE INNEREN SCHEIBEN

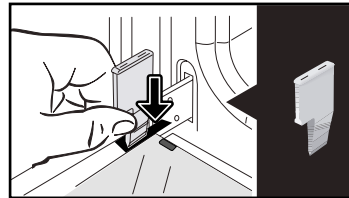
Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheiben die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

⚠ Warnung

Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

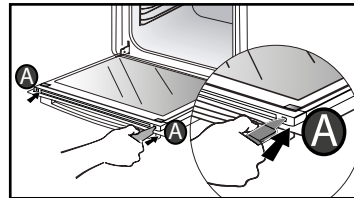
AUS- UND EINBAU DER TÜR

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

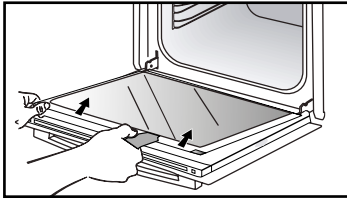
Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen **A**, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.



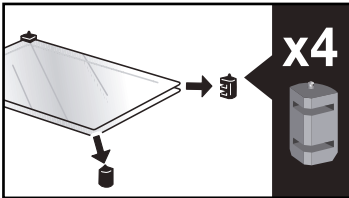
Entfernen Sie die Scheibe.



Pflege Ihres Gerätes



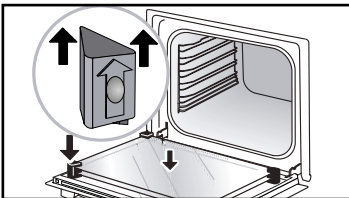
Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.



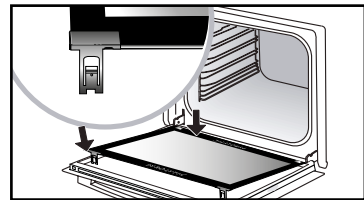
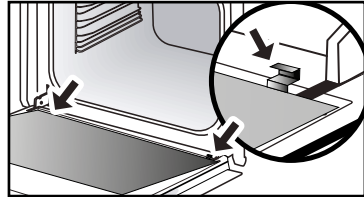
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.



Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „**PYROLYTIC**“ lesbar sein.



Entfernen Sie den Plastikteil.
Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



AUSWECHSELN DER LAMPE

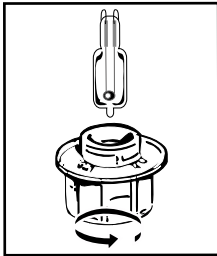


Warnung

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.



FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Bei der Pyrolyse-Reinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, Backblech, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Backofenraum zu entfernen.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.



EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Drei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:



Pyro-Expres: 59 Minuten

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse von 1,50 Stunden eingestellt.**



Pyro Auto: Zwischen 1,5 und 2,5 Stunden

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h


für die Tiefenreinigung des Garraums

SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG

- Wählen Sie die Funktion «REINIGUNG» im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro


Turbo und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt.

Im Verlauf der Pyrolyse  blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine 30-minütige Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

 **Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist nun sauber und kann für einen neuen Garvorgang genutzt werden.**


SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen  und bestätigen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann zwei Mal bestätigen.

Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste  aus.



ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)



Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

- Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.
- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder AUTO aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

Wählen Sie anschließend eine Entleerung SPEED oder eine Entleerung AUTO aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.



Entleerung **SPEED**:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang

starten möchte.

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



Entleerung **AUTO**:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.

Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach. Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten.

Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.



ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn Ihnen der Backofen eine „empfohlene Entkalkung“ vorschlägt, können Sie sich entscheiden, diese nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen

Sie können noch 5 Garvorgänge starten, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

⚠ Achtung
Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor.

SCHRITT 1: ENTLERUNG

- Stellen Sie zum Auffangen des Wassers

einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

- Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißer Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie. Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 4: ENTLERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich; füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.



- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).

Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.

Ihr Herd hat eine Störung festgestellt. Schalten Sie den Herd 30 Minuten lang aus. Wenn die Störung anhält, trennen Sie den Herd mindestens eine Minute lang vom Stromnetz.

Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.

- Der Backofen heizt nicht. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).

- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht. Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus.

Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter. Das ist normal. Das Kühlgebläse kann zum Abkühlen des Ofens max. eine Stunde nach dem Abschalten weiter laufen. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

- Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt. Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.

- Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige. Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

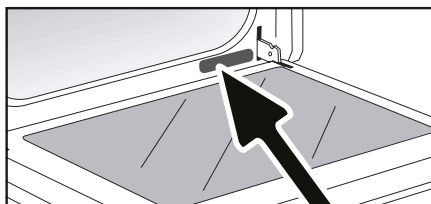
- Wasser auf dem Ofenblech.





Der Dampferzeuger ist verkalkt. ENTKALKUNG durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.



REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	 Made in France 
Nr H		

B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

HINWEIS:

• Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.

GERICHTE														Gardauer
		°C	Einschalt- dauern	°C	Einschalt- dauern	°C	Einschalt- dauern	°C	Einschalt- dauern	°C	Einschalt- dauern	°C	Einschalt- dauern	
FLEISCH	Schweinebraten (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalbsbraten (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40
	Lamm (Lammkeule, Schulter 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Geflügel (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Hühnchenschenkel			220	3			210	3					20-30
	Schweinekotelett / Kalb			210	3									20-30
	Rindersteak (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lammbraten			210	3									20-30
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3									190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gegarnte Nahrungsmittel)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuits								180	3	180	4		35
	Gerollte Biskuits	220	3						180	2	190	3		5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake	180	3						180	3	180	3		45-50
	Obstauflauf	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Gugelhupf								180	2				40-45
	Eiweißgebäck	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleines	220	3								210	3		5-10
	Teig	200	3						180	3	200	3		30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3									200	3	5-10
	Topfkuchen	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mürbeteigboden	200	1									200	1	30-40
	Blätterteigboden, dünn	215	1									200	1	20-25
DIVERSES	Pastete in der Schale	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Auflauf-Soufflé								180	2				50
	Pastete	200	2									190	2	40-45
	Brot	220	2									220	2	30-40
Toast Brot			275	4-5										2-3

* Modellabhängig

Fleisch mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich der Raumtemperatur anpassen kann.

⚠ Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.

ÜBERSICHT: POSITION → °C									
Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR		DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuitorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

* Modellabhängig

HINWEISS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.

REZEPT MIT HEFETEIG (modellabhängig)

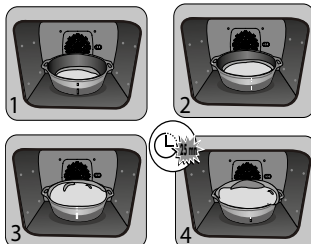
Zutaten:

- 2 kg Mehl • 1 240 ml Wasser • 40 g Salz • 4 Päckchen Trockenhefe

DEN TEIG MIT DER KÜCHENMASCHINE DURCHKNETEN UND IN EINER OFENFESTEN FORM AUF DEN BODEN DES OFENS STELLEN.

Verfahren: Mengenrezepte für Brot oder Gebäck mit Hefe. Die Mischung in eine ofenfeste Form füllen und das Gitterrost aus dem Ofen nehmen, um die Form auf den Ofenboden stellen zu können.

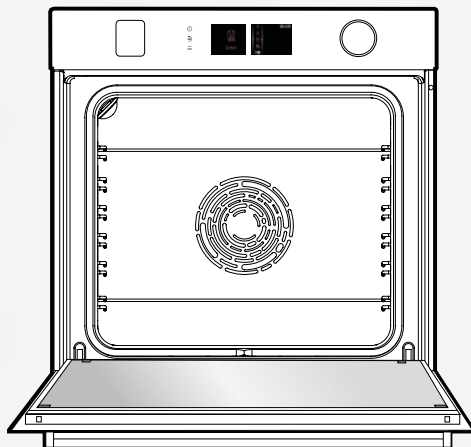
Den Ofen mit der Umluft Funktion 5 Minuten lang auf 40-50°C vorwärmen. Ofen ausschalten und den Teig bei Restwärme 25-30 Minuten im Ofen gehen lassen.





USER GUIDE EN

OVEN



Dear Customer,


You have just purchased a **BRANDT** product and we would like to thank you for the trust you have placed in us.

We have designed and manufactured this product with you, your lifestyle and your needs in mind, so that it meets your expectations as closely as possible. We've put our expertise, our spirit of innovation and all the passion that has driven us for over 60 years into this product.

As part of our ongoing efforts to meet your requirements, our customer service team is at your disposal to answer any questions or suggestions you may have.

You can also log on to our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful additional information.

BRANDT is happy to support you every day and hopes you enjoy your purchase.

 The logo for 'Origine France Garantie' features the words 'ORIGINE', 'FRANCE', and 'GARANTIE' arranged in a circular pattern around a central horizontal line. The word 'FRANCE' is the largest and most prominent. To the right of the logo, the text 'BYCert6011825' is written vertically.	<p>The «Origine France Garantie» label provides consumers with a clear and objective indication of a product's origin. The BRANDT brand is proud to display this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.</p>
--	--



Important information

Before switching on your appliance, please read this guide carefully so that you can familiarise yourself with its operation more quickly.



CONTENTS

Safety and important precautions	4
Installation	6
Environment	7
Description of the oven	8
Controls and display	9
Accessories	10
Special 100% steam food support dish	11
The filling drawer	13
First settings - getting started	14
Cooking modes	15
Expert» mode	15
Expert steam mode	15
° Special 100% steam support plate	16
° Steam percentage	17
° Favourites (memorised cooking)	18
° Expert cooking functions	19
° Drying	21
Cooking guide mode	22
Steam guide mode	23
° List of dishes without steam	23
° List of dishes with steam	24
° List of «100% steam» dishes	25
Settings	26
Control lock	27
Timer	27
Maintenance - Cleaning	28
Exterior surface	28
Removing the tiers	28
Cleaning the inside windows	28
Removing and refitting the door	28
Replacing the lamp	30
Cleaning function	31
° Pyrolysis	31
Draining the water tank	32
Decalcifying the boiler	33
Faults and solutions	34
After-sales service	35
Cooking aids	36
Cooking charts	36
Function suitability tests	37
Yeast recipes	37



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



Important:

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

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.

WARNING:

— The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating

elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

WARNING :

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.



The electrical plug must remain accessible after installation.

— It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

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

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or

covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as :

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises.

Farms. Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.



INSTALLATION

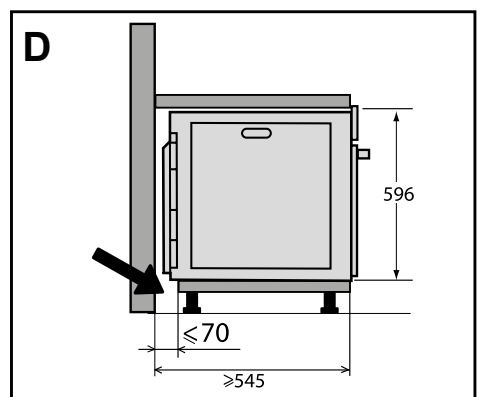
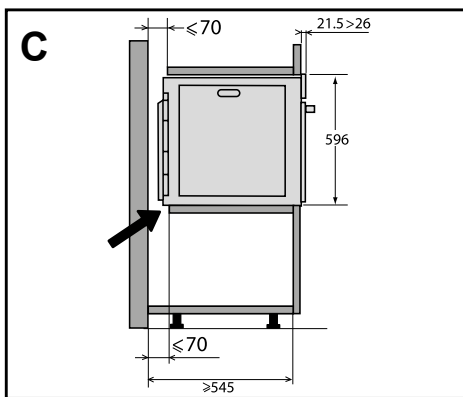
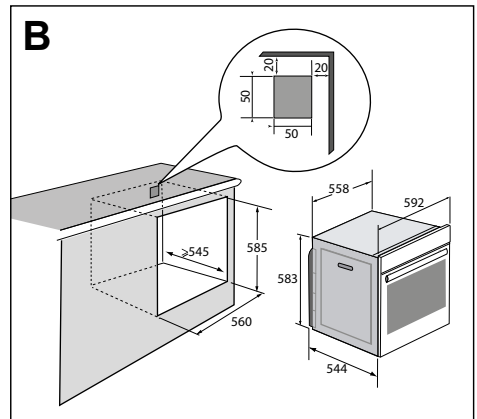
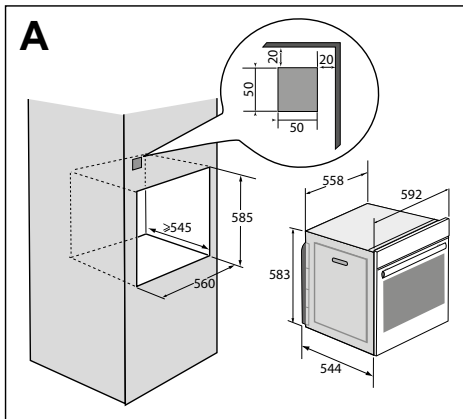
CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

This appliance may be installed either under a column (A) or in a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C,D).

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

When the cabinet is closed at the back, make an opening of 50 x 50 mm for the electrical cable.





INSTALLATION


ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

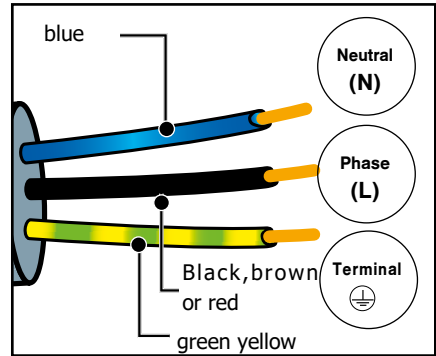
We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.



Warning

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

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



ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials. It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste.

This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done with maximum

efficiency, in compliance with European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment.

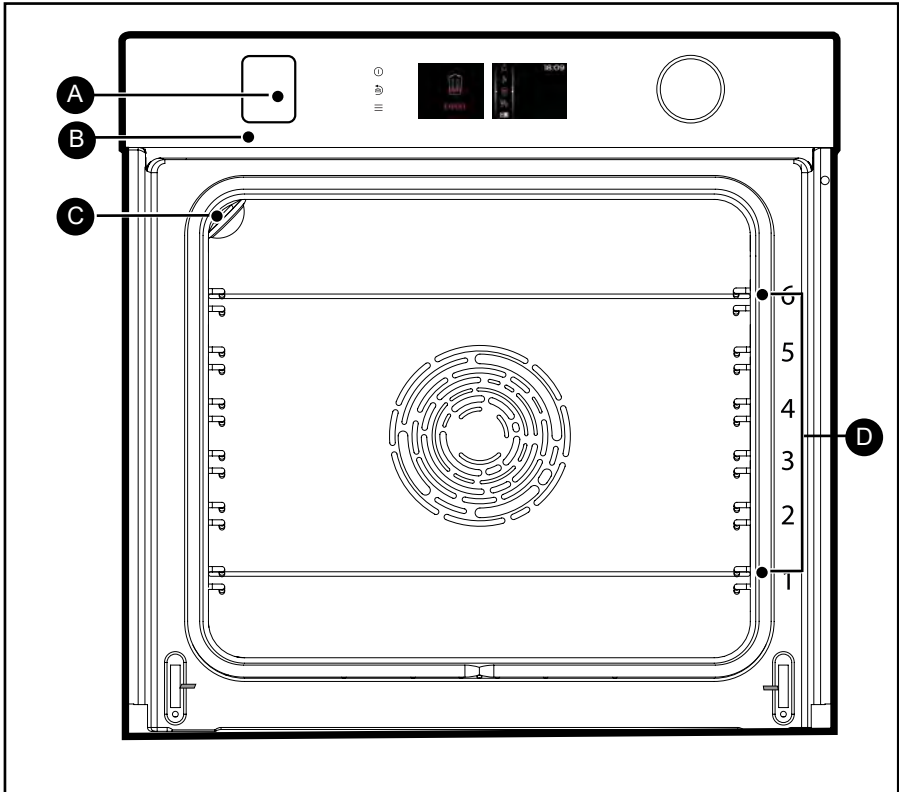
Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for co-operation in protecting the environment.



Description of the oven

DESCRIPTION OF THE OVEN

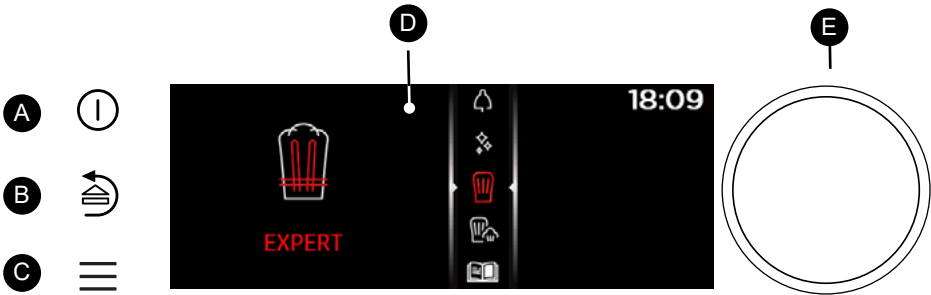


- A** Control panel
- B** Water tank refill tray
- C** Lamp
- D** Shelf runners (6 heights available)



Description of the oven

THE CONTROLS AND DISPLAY



A Oven off touch control
(press and hold)

B Go back touch control
(press and release) and / or
Tray open key
(press and hold)

C MENU access touch control
(cooking, settings, minute minder, cleaning)


D Displays

E Rotating knob with central button
(cannot be removed):


- Choose programmes, increase or reduce values by turning it.
- Validate each action by pressing the centre.


DISPLAY SYMBOLS


 Start a cooking programme


 Steam


 Stop a cooking programme


 Saved cooking programmes

 Temperature degrees

 Keypad locked indicator

 Cooking time

 Door locked indicator during pyrolysis

 Cooking end time
(delayed start function)



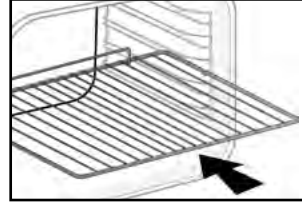
Recommended shelf height indicator for placing dishes.



ACCESSORIES

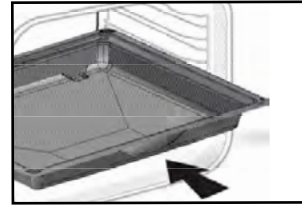
ANTI-TIP SAFETY RACK

The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



MULTI-PURPOSE TRAY, DRIP TRAY45 MM

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



20 MM PASTRY DISH

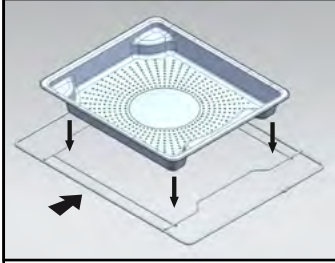
Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.



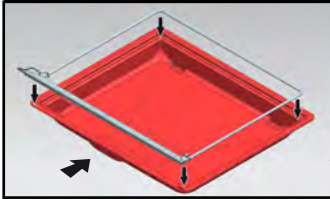


Description of the oven

- SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM



① - Perforated stainless steel cooking dish to allow the condensation to drain from the food, to insert at shelf level 4.

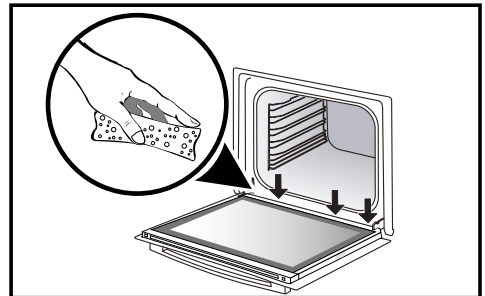
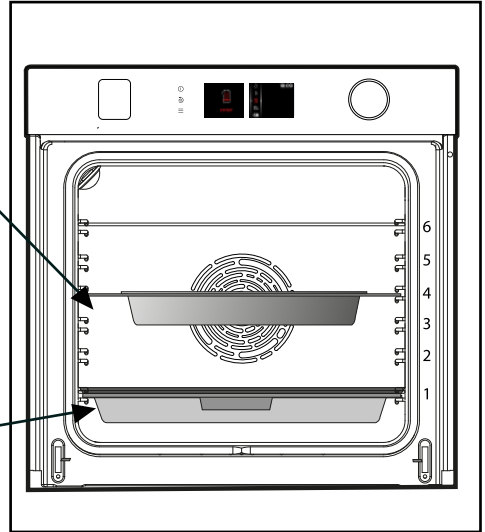


② - Silicone bib with its support frame. Place the frame on the 45 mm multi-purpose drip tray to collect the condensation water from the food. Insert the assembly in the bottom level 1. The silicone seal ensures that the door is watertight.



Caution

Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. **Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.**



Make sure that the silicone flap is in contact with the door glass.



Caution

After each steaming process, make sure to blot out any water that may be along the goulote at the bottom of the door.



SLIDING RAIL SYSTEM

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.

INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

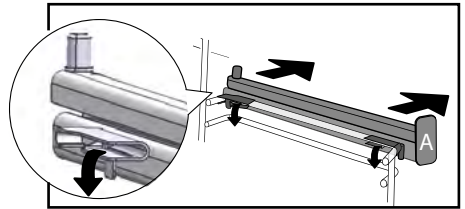
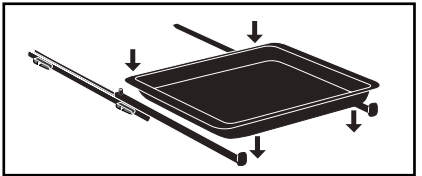
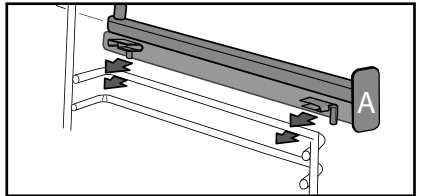
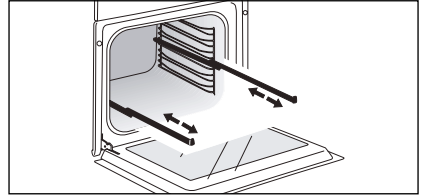
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-hand rail.

NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.

To remove the rails, remove the shelf runners again.

Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release the shelf runner. Pull the rail towards you.



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

Tip
The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled



The refill tray

- Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank. The tank volume is 1 litre.

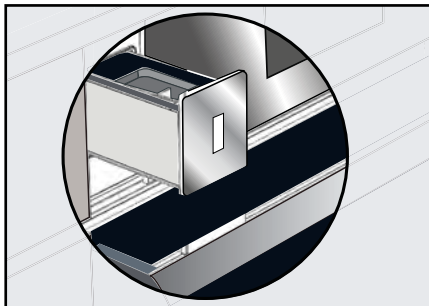
At the start of combined steam cooking, the refill tray opens automatically.

Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level. To do this, use the maximum level marker visible on one of the sides of the tray.

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.



Tip

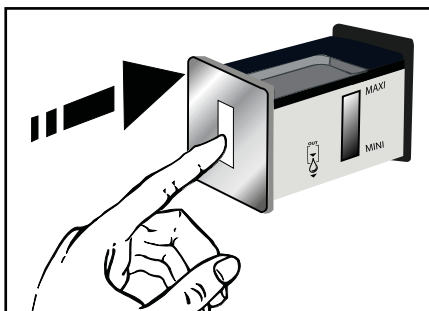
When filling the tank, it takes a few seconds for the water level to settle.

Readjust the level if necessary.



Caution

Do not use softened or demineralised water.



Caution:

Empty the tank every time before cooking. The automatic emptying cycle lasts approximately 3 min. Refer to the «Care - Emptying function» chapter.



INITIAL SETTINGS - USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

The first time you use your oven or after a power cut, turn the knob to select your language and press to confirm your choice.

- Set the time

The displays flashes 12:00.

Adjust the hours and minutes by turning the knob, then press to confirm.


Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the «Settings» chapter.



Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

- STARTING - GENERAL MENU

Press the MENU key  to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes:

SETTINGS



MINUTE MINDER



CLEANING



EXPERT



EXPERT STEAM



COOKING GUIDE



STEAM GUIDE



THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:



Select "**EXPERT**" mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.



Select the "**EXPERT STEAM**" mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature, the percentage of steam and the cooking time.





Select the «**COOKING GUIDE**» mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.



Select the «**COMBINED STEAM**» mode for a traditional recipe associated with steam for which you need assistance from the oven.

Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.

To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.



Description of the oven



«EXPERT» MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

When the oven is only displaying the time, press the MENU key to access the general menu then confirm «Expert» mode.

- Turn the control knob until you get to the cooking function of your choose, then confirm:



Fan cooking



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Shabbat



Favourites (enables 3

cooking programmes to be saved)



«EXPERT STEAM» MODE

This cooking mode enables you to combine normal cooking with steam in order to obtain more tender and gentler cooking that preserves the flavours. It prevents food from drying up and preserves crispiness.

Just like the Expert mode, this function lets you set all the cooking parameters including the percentage of steam.

- Select the «EXPERT STEAM» mode in the general menu and confirm.

Select one of the cooking functions offered among the list below and confirm:

- For steaming only



Steam100%

- To combine classic cooking with steam (combined mode):



Traditional ventilated + steam



Grill ventilated + steam



Circulating heat + steam



Regenerate the bread from the day before (Recommended duration 8mn)

- Baguette
- Bread
- Bread ball
- Croissants

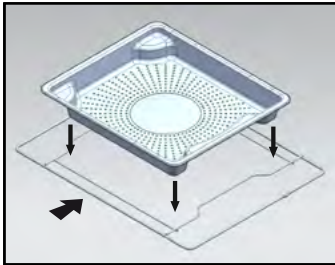


Caution

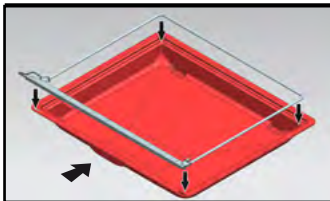
During cooking the appliance becomes hot. Hot steam escapes when you open the door. Keep children away. Make sure that they do not remain in the steam flow.



- SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM

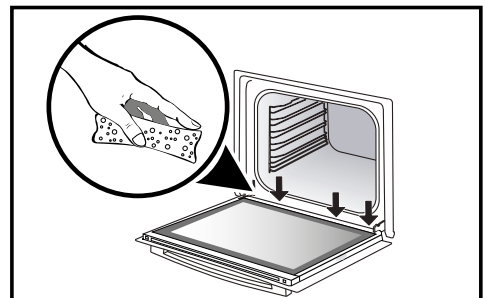
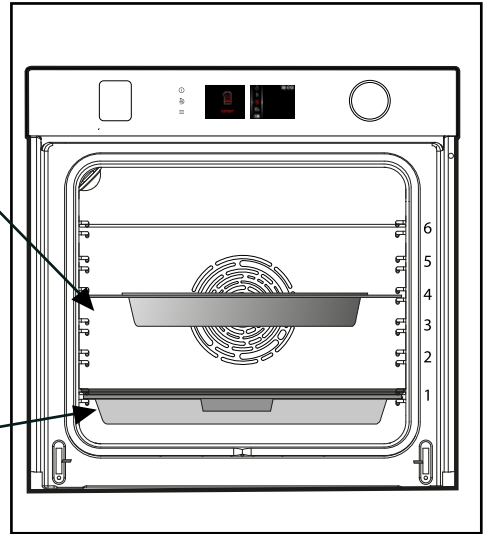


① - Perforated stainless steel cooking dish to allow the condensation to drain from the food, to insert at shelf level 4.



② - Silicone bib with its support frame. Place the frame on the 45 mm multi-purpose drip tray to collect the condensation water from the food. Insert the assembly in the bottom level 1. The silicone seal ensures that the door is watertight.

⚠ Caution
Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. **Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.**



⚠ Make sure that the silicone flap is in contact with the door glass.

⚠ Caution
After each steaming process, make sure to blot out any water that may be along the goulote at the bottom of the door.



(EXPERT AND EXPERT STEAM)

IMMEDIATE COOKING

Once you have selected and validated your cooking function, the oven will recommend one or two shelf heights.


- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.

Note: Certain parameters may be modified (depending on the mode selected) before cooking starts (temperature, cooking time, percentage of steam and delayed start); see the following chapters.


CHANGING THE TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature.

This can be adjusted as follows:

- Select the temperature symbol  then confirm.
- Turn the control knob to change the temperature then confirm your choice.

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol  and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.


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


The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.




STEAM PERCENTAGE


(EXPERT STEAM ONLY)

For combined cooking , the oven suggests an ideal steam percentage.

To modify this, select the steam symbol  and confirm.

Enter the new steam percentage (between 20 and 80%) by turning the knob and confirm your selection.

For 100% steam cooking  the oven recommends 100% steam.

To change the percentage, select the steam symbol  and confirm.

Enter the new steam percentage (between 50 and 100%)* by turning the knob, then confirm your choice.


* *Except regeneration of the previous day's bread.*



(EXPERT AND EXPERT STEAM)

DELAYED START

When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts. You can change the end of cooking time if you want to delay the programme start.

-Select the cooking end symbol  and confirm. Once you have set the cooking end time, confirm twice.

Note: You may start cooking without selecting a duration or end time. In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the «Stopping cooking in progress» chapter).

STOPPING COOKING IN PROGRES

To stop a cooking programme in progress, press the control knob.

The oven displays a message:

«Do you want to stop the cooking in progress?».

Confirm by selecting «I agree» then validate or select «I refuse» and validate to continue cooking.




FAVOURITES




(EXPERT MODE ONLY)

- MEMORISE A COOKING

The «Favourites» function lets you save 3 recipes in «Expert» mode that you make frequently.

In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time.

Then select the  symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then confirm.

The screen then suggests saving these parameters in a memory   or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised.


Confirm again to start cooking




NB: If the 3 memories are already used, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Use a memory that is already saved in the "Favourites" function

Go to the "Expert" menu and confirm.

Scroll through the functions to the «Favourites  » function by turning the control knob. Confirm.

-Select one of the memories already saved   or  and press to confirm.

The oven starts.








COOKING



EXPERT COOKING FUNCTIONS (DEPENDING ON MODEL)



Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 FAN COOKING*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 TRADITIONAL	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 GRILL VENTILATED	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 BOTTOM HEAT VENTILATED	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.







*Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.



Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.



COOKING

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 GRIL VARIABLE	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 KEEP WARM	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 DEFROST	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 BREAD	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 DRYING	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.
 SHABBAT	90°C	Special sequence: The oven runs for 25 or 75 hours without interruption at 90°C only.



Advice on how to save energy

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.



DRYING FUNCTION (EXPERT MODE ONLY)

Drying is one of the oldest methods of preserving food. The aim is to remove all or some of the water in the food to preserve foodstuffs and prevent the development of microbes. Drying preserves the nutritional qualities of food (minerals, proteins and other vitamins). It allows food to be stored in optimal conditions thanks to their reduced size and makes food easy to use once re-hydrated.

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The

values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

GUIDE TABLE TO DEHYDRATE YOUR FOOD

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans



“COOKING GUIDE» MODE



“COOKING GUIDE + STEAM» MODE



COMBINED STEAM



STEAM 100% GUIDE

These two modes select for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared. These are recipes with or without any steam associated or with 100% steam.

IMMEDIATE COOKING

- Select the “COOKING GUIDE” or “COMBINED STEAM” modes when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a wide range of dishes (see detailed list below):

- Select the category, example “The poulterer”, then confirm.
- Choose the specific dish to be prepared, for example “chicken”, and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.
- Place your dish in the oven and confirm.




For certain recipes the oven must be warmed up before you place your disk in it.

You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.

- The oven beeps and turns off when the cooking time is finished; your screen then

indicates that the dish is ready.

DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the cooking end symbol  and confirming.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.



For recipes which require pre-heating, it is not possible to use the delayed start function.



LIST OF DISHES WITHOUT STEAM



THE POULTERER

Chicken
Duck
Duck breast *
Turkey



THE BUTCHER

Rare shoulder of lamb
Rare beef
Beef medium done
Well-cooked beef
Roast pork
Roast veal
Veal rib *



THE FISHMONGER

Salmon*
Trout
Fish terrine



THE CATERER

Lasagne
Pizza*
Quiche



THE GREENGROCER

Potato gratin
Stuffed tomatoes
Jacket potatoes



THE BAKER

Puff pastry
Shortcrust pastry
Leavened dough
Bread
Baguettes
Brioche



THE PASTRY COOK

Fruit pie
Fruit crumble
Sponge cake
Cupcakes*
Crème caramel
Chocolate cake
Short bread / Cookies *
Cake
Yoghurt cake

* For these dishes, the oven must be preheated before you place your dish in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.



4



LIST OF DISHES WITH STEAM ASSOCIATED



THE POULTERER

Chicken
Duck breast *
Duck



THE BUTCHER

Lamb*
Roast pork
Roast veal
Veal fillet
Pork fillet



THE FISHMONGER

Cooked fish
Fish terrine
Whole fish*
Salmon casserole



THE GREENGROCER

Potatoes au gratin
Stuffed vegetables
Jacket potatoes*



THE PASTRY COOK

Sponge cake*
Flans / creams
Cake
Cupcakes
Pound cake
Apple cake
Nut cake
Coco flan



THE BAKER

Bread*
Baguettes*
Pre-cooked bread*
Frozen dough*



THE CATERER

Lasagne
Clafoutis
Vegetable confit
Potatoes
Risotto*
Fresh meals*
Frozen meals*



DEFROSTING

Meat
Fish
Bread-Cakes*

*** For these dishes, the oven must be pre-heated before you place your dish in it.**



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.



Caution
 Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes.
 Remove the dishes from the oven before cleaning by pyrolysis.



LIST OF DISHES 100% STEAM



100% STEAM (STEAM GUIDE)



THE BUTCHER

- Chicken breast
- Turkey scallop
- Sliced pork- fillet



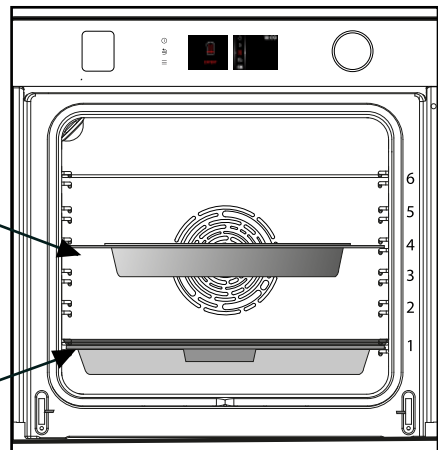
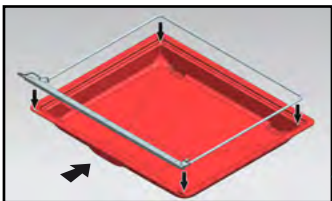
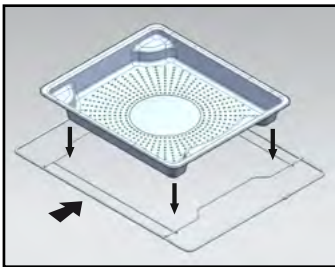
THE FISHMONGER

- Whole fresh fish
- Fresh fish fillets
- Mussels
- Cockles
- Shrimp
- Langoustines



THE GREENGROCER

- Cauliflower
- Broccoli
- Green beans
- Sliced carrots
- Potatoes cut in pieces
- Peas
- Leeks cut in pieces
- Courgettes
- Pumpkin cut in cubes
- Artichokes
- Asparagus
- Celery branch cut in pieces
- Squashes cut into tracks
- Chard
- Spinach
- Brussels sprouts





SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the «SETTINGS» function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

- time, language, sound, demo mode and lamp management.

Select the function you want by turning the control knob and then confirm.

Then set your parameters and confirm them.



TIME

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



LANGUAGE

Choose your language and confirm.



SOUND

Your oven emits sounds when you use the keys. To keep these sounds, select ON, otherwise select OFF to deactivate them and confirm.



DEMO MODE

By default, the oven is configured in normal heating mode.

If it is activated in DEMO mode (ON position), the mode for presenting products in stores, your oven will not warm up.

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



LAMP MANAGEMENT

Two setting options are proposed:



Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).

Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.

Choose your position and confirm.






After 90 seconds without any action by the user, the display brightness decreases to limit energy consumption and the oven light goes off (when it is in «AUTO» mode).

Press the back  or menu  keys once to restore the display's brightness and activate the light during cooking if necessary.







LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Press the back  and menu  keys at the same time until the padlock symbol  displays on the screen.

Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

NOTE: only the stop key  remains active.

To unlock the keypad, press the back  and menu  keys at the same time until the padlock  symbol disappears from the screen.



MINUTE MINDER FUNCTION

This function can only be used when the oven is off.

In the general menu, select the **«MINUTE MINDER»** function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

Once the time has lapsed, there is a sound signal.

To stop it, press any key.

Note: You can modify or cancel the minute minder at any time.

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the count-down you will stop the minute minder.



CLEANING AND MAINTENANCE:

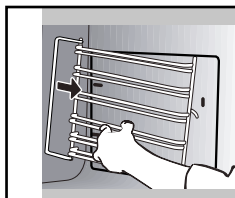
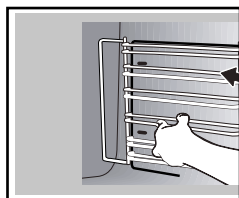
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

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



CLEANING THE INNER GLASS

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

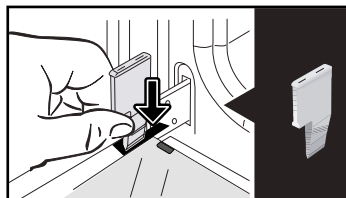


Warning

Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

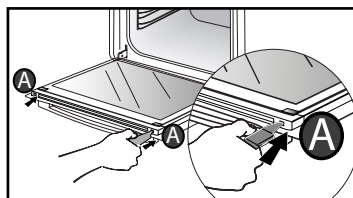
REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.

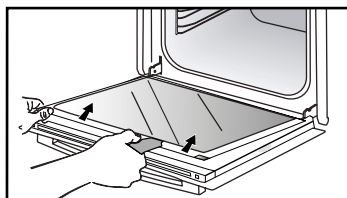


Remove the first clipped glass panel:

Using the other wedge (or a screwdriver), press the slots **A** to unclip the glass.



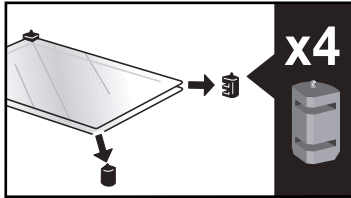
Remove the glass panel.





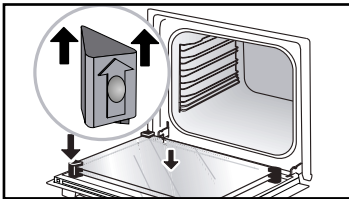
CLEANING AND MAINTENANCE:

The door has two extra panes of glass with a black rubber spacer in each corner.

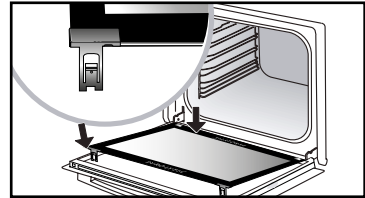
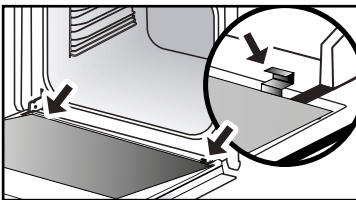


If necessary, remove them to clean them.
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.



Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the side with «PY-ROLYTIC» facing you and legible.



Remove the plastic wedge.
Your appliance is now ready for use again.



CARE



REPLACING THE LIGHT BULB

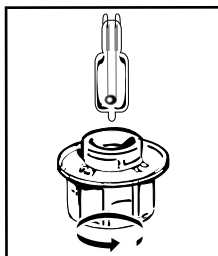


WARNING

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source of energy efficiency class G.



"CLEANING" FUNCTION

(the cavity)



Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, baking trays, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Three pyrolysis cycles are proposed. The durations are pre-selected and cannot be modified:



Express Pyro: in 59 minutes

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute pyrolysis cycle will automatically begin.**



Auto Pyro: between 1:30 and 2:15 for cleaning to save energy.




Turbo Pyro: in 2:00 for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE SELF CLEANING

- Select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.

- Select the most suitable self cleaning cycle, for example Turbo Pyro, and confirm.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down immediately it is set.

During pyrolysis, the symbol  displays in the programmer to indicate that the door is locked.

At the end of the pyrolysis cycle, 0:00 flashes.

There is a 30 minute cooling phase after each pyrolysis and your oven remains unavailable during this time.




When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

SELF CLEANING WITH DELAYED START


Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start)

 and confirm.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm twice.

After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

When the pyrolysis is complete, switch your oven off by pressing the  key.



EMPTYING FUNCTION (WATER TANK)



Empty the tank every time before cooking.

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so, select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.
- Select the «Emptying» cycle and confirm. The tray opens.
- Select one of the 2 emptying modes, SPEED or AUTO (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

— Automatic emptying after cooking:

Every time you finish cooking with your combination steam oven, you will be asked if you wish to empty the tank.

You may choose not to empty the tank by selected «I refuse», otherwise select «I accept» and confirm.

Select a SPEED or AUTO emptying cycle and confirm.

The tray will open automatically to be emptied.



SPEED emptying:

Only if the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.



AUTO emptying:

This fully empties the boiler and the tank to avoid stagnant water.

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water. Confirm by pressing the knob to start emptying. The emptying time displays on the screen. Once the emptying finished, the screen will indicate 0 m 0 s. Close the tray manually.



DESCALING FUNCTION (STEAM BOILER)

Descaling is a cleaning cycle which eliminates limescale from the boiler.

You must regularly descale the boiler.

When the oven suggests «descaling recommended» you may decide not to do it by selecting «I refuse» and confirm.

You will be able to cook 5 more times before the «combination steam» functions are no longer effective. However, if the message «descaling compulsory» appears, you must descale the boiler and select «I accept» and confirm.



Caution:
When the display indicates «Descaling compulsory», you must imperatively descale the boiler.

To do so, select the «CLEANING» function when you are in the general menu then confirm.

- Select the «Descale» cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

PHASE 1: EMPTYING

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water and confirm.

- The «Emptying» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 2: CLEANING

- Pour 110 ml of pure white vinegar in the tank.

- Close the tray manually. The «Cleaning» cycle starts and lasts for 30 min. at the end of the cycle the tray opens automatically.

PHASE 3: RINSING

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

- The «Rinsing» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 4: EMPTYING

A second rinsing cycle is required; refill the water tank up to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

- The «Emptying» cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

At the end of the cycle, the descaling is complete. A beep sounds. Close the tray manually. Your oven is now ready for use again.



- «AS» is displayed (Auto Stop system).

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- Default code starting with «F». Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- The oven is not heating.

Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- The oven light is not working.

Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- The cooling fan continues to operate after the oven stops.

This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- The pyrolysis cleaning cycle does not begin.

Verify that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- The «door locking» symbol flashes in the display.

Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

- There is water on the floor of the oven.

- The boiler is scaled. Follow the DESCALING procedure. If the fault persists, contact the After-Sales Service.

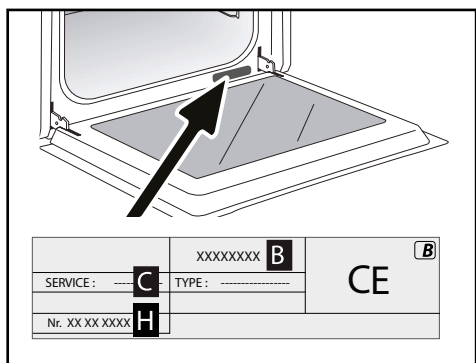


INTERVENTIONS







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.

ORIGINAL PARTS

When servicing your equipment, ask for only certified original spare parts to be used.



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

DISHERS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Cooking time	
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL		
MEAT	Roast pork (1kg)	200	2									190	2	60	
	Roast veal (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Roast beef	240	2									200	2	30-40	
	Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Poultry (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Chicken thighs			220	3			210	3						20-30
	Pork/veal chops			210	3										20-30
	Beef ribs (1kg)			210	3			210	3						20-30
Lamb chops			210	3										20-30	
FISH	Grilled fish			275	4									15-20	
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35	
	Fish in papillote	220	3									200	3	15-20	
VEGETABLES	Gratins (cooked foods)			275	2									30	
	Potato gratin	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30	
PASTRIES	Sponge cake								180	3		180	4	35	
	Swiss roll	220	3						180	2		190	3	5-10	
	Buns	180	3			200	3		180	3		180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Cake - Pound cake	180	3						180	3		180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Cookies - Shortbread	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf								180	2				40-45	
	Meringues	100	4						100	4		100	4	60-70	
	Madeleines	220	3									210	3	5-10	
	Choux pastry	200	3						180	3		200	3	30-40	
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3									200	3	5-10	
	Savarin cake	180	3						175	3		180	3	30-35	
	Shortcrust tart	200	1									200	1	30-40	
Thin flaky crust tart	215	1									200	1	20-25		
OTHER	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Soufflé								180	2				50	
	Pies	200	2									190	2	40-45	
	Bread	220	2									220	2	30-40	
Toast bread			275	4-5										2-3	

N.B : Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting.

* depending on model



All the temperatures and cooking times are given for pre-heated ovens.

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

PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

FOOD	* COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

*Depending on model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

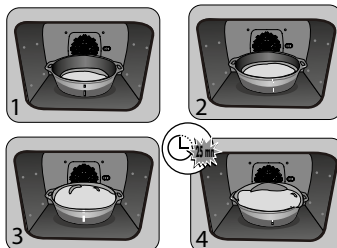
Recipe with yeast dough (depending on model)

Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast
Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

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

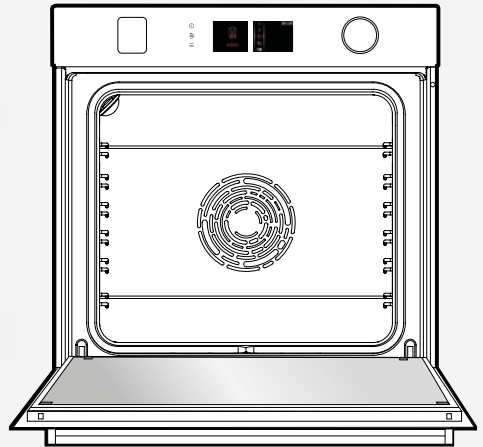
Pre-heat the oven to 40—50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.





KÄYTTÄJÄN OHJEET FI

UUNI



Hyvä asiakas,


Olet hankkinut **BRANDT**-tuotteen, ja haluamme kiittää sinua luottamuksestasi merkkiämme kohtaan.

Olemme suunnitelleet ja valmistaneet tämän tuotteen ajatellen asiakkaitamme, heidän elämäntapaansa ja tarpeitaan, jotta tuote vastaisi mahdollisimman hyvin odotuksiasi. Olemme käyttäneet tuotteen valmistuksessa tietotaitoamme, innovatiivista henkeämme ja intohimoa työhömmme, joka on vienyt meitä eteenpäin jo 60 vuoden ajan.

Koska haluamme jatkuvasti vastata asiakkaidemme vaatimuksiin, kuluttajapalvelumme on käytettävissäsi ja vastaa mielellään kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi.

Sivustoltamme www.brandt.com löydät tietoja uusista innovaatioistamme sekä hyödyllisiä lisätietoja.

BRANDT on ylpeä voidessaan olla osa jokapäiväistä elämääsi. Toivomme, että ostamasi tuote on odotustesi arvoinen.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BY Cert.0011825</p>	<p>Tarra « Origine France Garantie » takaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeät ja objektiiviset tiedot tuotteen alkuperästä. BRANDT-merkki on ylpeä voidessaan merkitä tämän tarran ranskalaisissa Orléansin ja Vendômen tehtaissaan valmistettuihin tuotteisiinsa.</p>
---	------------------------	--

<http://brandt.com/>



TÄRKEÄÄ:

Ennen kuin käytät laitetta, lue huolellisesti nämä ohjeet tutustuaksesi nopeasti laitteen käyttöön.



Sisällysluettelo

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET	4
ASENNUS	6
YMPÄRISTÖ	7
UUNIN ESITTELY	8
Hallintalaitteet ja näyttö	9
Lisävarusteet	10
Eriytynen 100-prosenttisen höyryruoan tukialusta	11
Täyttölaatikko	13
Ensimmäiset asetukset - alkuun pääseminen	14
KYSENNYSTILAT	14
Expert»-tila	15
Expert-höyrytila	15
° Eriytynen 100 % höyryn tukilevy	16
° Höyryprosentti	17
° Suosikit (muistiin painettu kypsennys)	18
° Expert-kypsennystoiminnot	19
° Kuivaus	21
Kypsennysopastustila	22
Höyryohjaustila	23
° Luettelo ruokalajeista ilman höyryä	23
° Luettelo ruokalajeista, joissa on höyryä	24
° Luettelo «100 % höyryä» sisältävistä ruokalajeista	25
ASETUKSET.....	26
Ohjauksen lukitus	27
AJASTIN	27
HUOLTO - PUHDISTUS	28
Ulkopinta	28
Tasojen irrottaminen	28
Sisäikkunoiden puhdistaminen	28
Oven irrottaminen ja asentaminen	29
Valaisimen vaihtaminen	30
Puhdistustoiminto	30
° Pyrolyysi	31
Vesisäiliön tyhjentäminen	32
Kattilan kalkinpoisto	33
VIAT JA RATKAISUT	34
HUOLTOPALVELU	35
Kuluttajasuhteet Ranskassa	35
Huolto Ranskassa	35
RUOANVALMISTUKSEN APUVÄLINEET	36
Ruoanlaittotaulukot	36
Toiminnalliset soveltuvuustestit	37
Hiivareseptit	37



LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



Tärkeää:

Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

— Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.



VAROITUS:

— Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat

käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä. Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.



VAROITUS:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä lampun suojalasin irrottamiseen.



Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

— Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentemisen ehkäisemiseksi.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen

henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maataloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeä ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.



ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laitte voidaan asentaa joko työtason alle (**kuva A**) tai kalusteisiin (**kuva B**).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (**kuva C**).

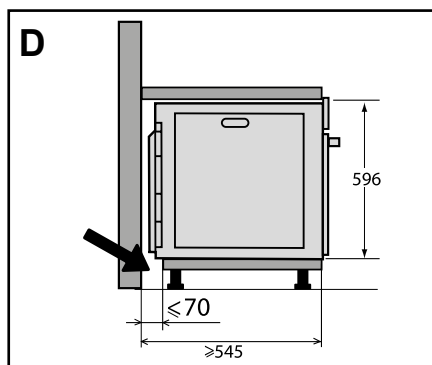
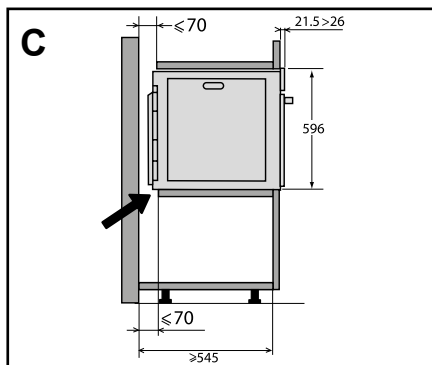
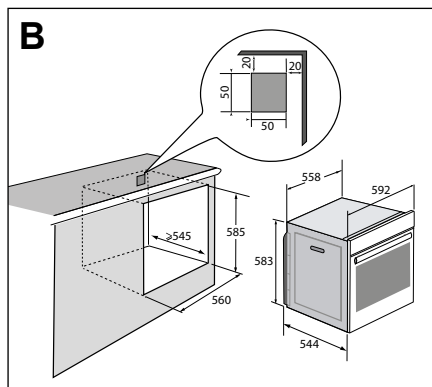
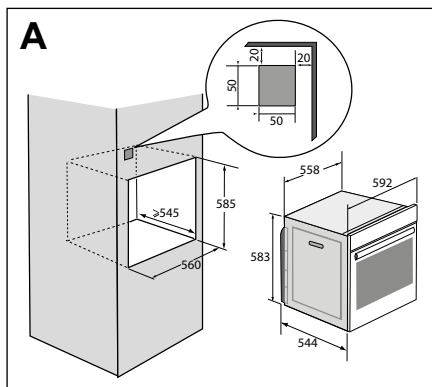
Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.

Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.



Vinkki

Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.



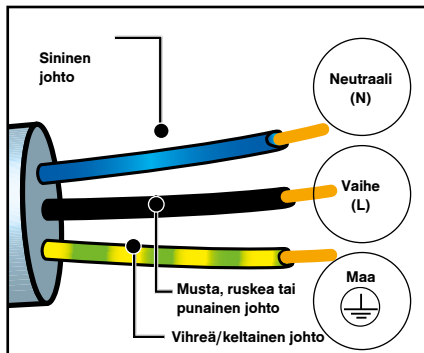


SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni kytketään 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuumme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitännäntään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



Varoitus:

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.



YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin EY (sähkö- ja elektro-

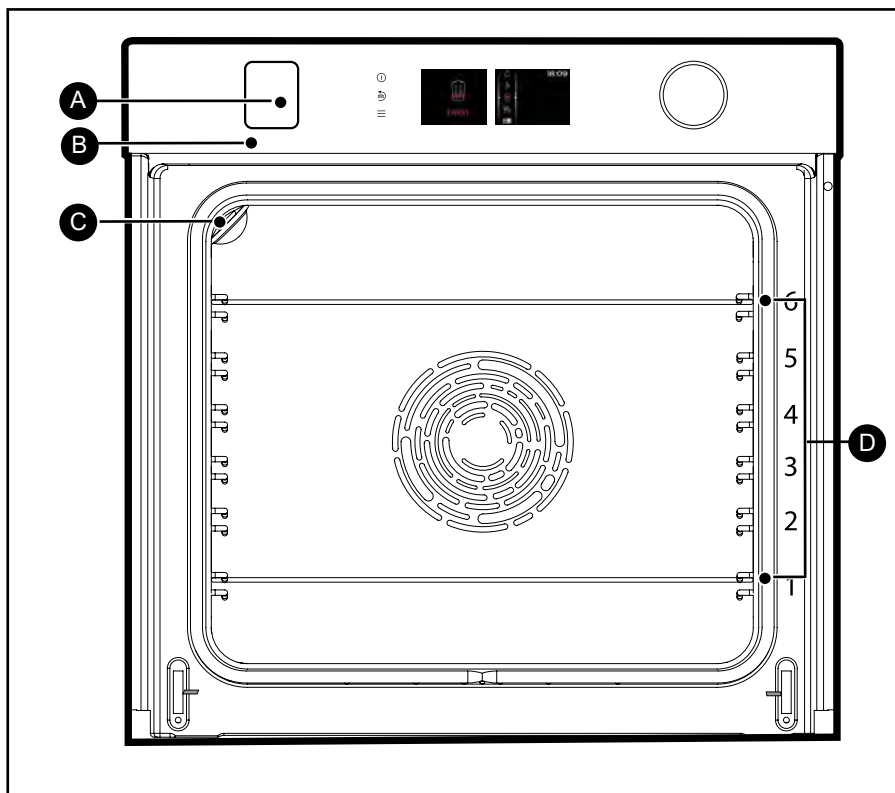
niikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikaksi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.



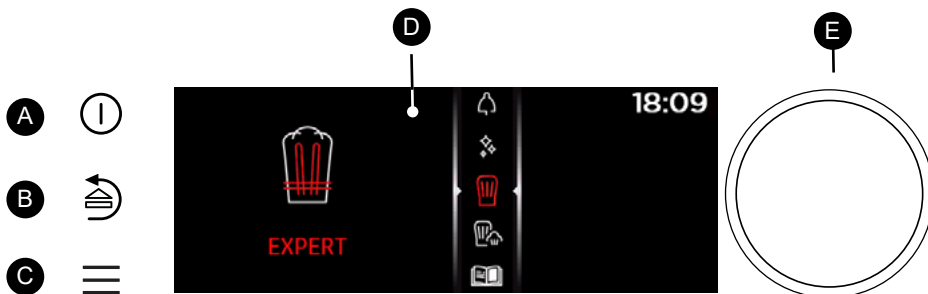
UUNIN YLEISKUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Vesisäiliön täyttölaatikko
- C** Valo
- D** Peltitasoristikot (6 korkeutta käytettävissä)



OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Pysäytyspainike
(paina pitkään)

B Paluupainike
(paina lyhyesti) ja/tai
Laatikon avauspainike
(paina pitkään)


C **VALIKKO**-painike
(kypsennystoiminnot, asetukset, munakello, puhdistus)

D Näyttölaitteet

E **Painikkeella varustettu valintakiekk** (ei irrotettavissa) :


- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.


NÄYTÖN SYMBOLIT

 Aloita kypsennys


 Lopeta kypsennys


 Lämpötila asteina


 Kypsennyksen kesto-aika

 Kypsennyksen lopetus-aika
(ajastettu käyttö)

 Höyry

 Kypsennysten tallennus

 Painikkeiden lukituksen
ilmais

 Luukun lukituksen ilmais
pyrolyysipuhdistuksen
aikana



Suosittelujen peltitasojen ilmais ruokia varten

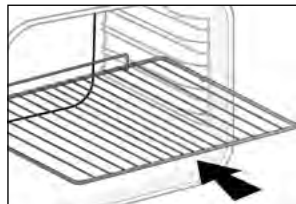


LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

- Kaatumisenestolla varustettu turvaritilä

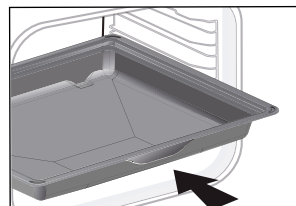
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-ainekset asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



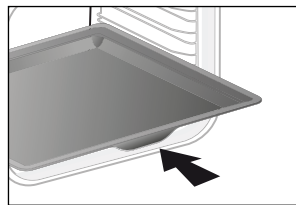
- Syvä paistopelti, monikäyttöinen, 45 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



- Paistopelti, 20 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Soveltuu keksten, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen. Viistottu taso helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



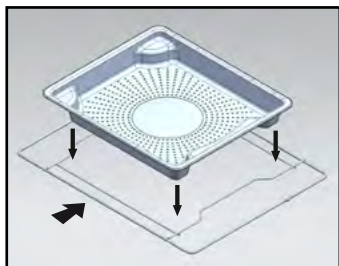


- Erityinen 100 % HÖYRY -toiminnolla valmistettavien ruoka-aineiden tukipelti

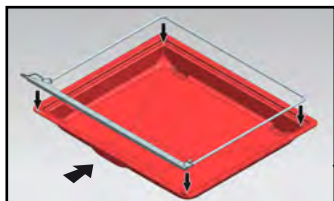


Varoitus


Käytettävä vain 100 % höyryn ruoanlaitto-
toiminnossa. Älä käytä muissa ruoan-
laittotoiloissa. Poista taso uunista ennen
pyrolyysipuhdistusta.

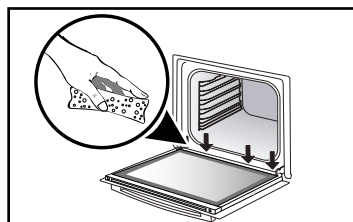
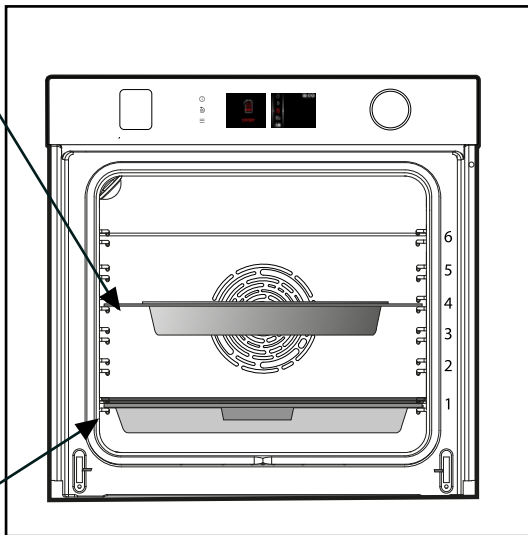


① - Rei'itetty ruostumatto-
masta teräksestä valmis-
tettu astia, joka mahdollistaa
kondenssiveden poistamisen
ruoasta tason 4 hyllylle.



② - Silikoninen ruokalappu ja sen
tukikehys. Aseta kehys 45 mm:n
monikäyttöisen tippalevyn päälle, jotta
ruoasta tuleva kondenssivesi saadaan
talteen. Aseta se alatasolle 1.
Silikonitiiviste varmistaa, että ovi on
sitiivis.

 Varmista, että silikoninen ruoka-
lappu on kosketuksessa oven la-
sin kanssa.



Varoitus

Pyyhi jokaisen höyrytyksen jälk-
een kaikki vesi, joka saattaa löytyä oven
aliosassa olevasta nokasta.



- LIUKUKISKOJÄRJESTELMÄ

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä, Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.

LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

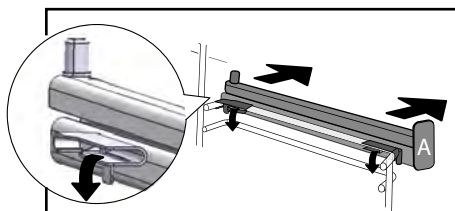
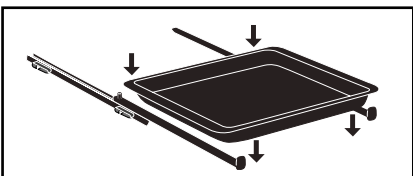
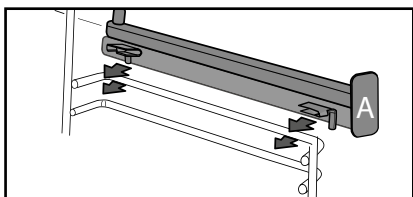
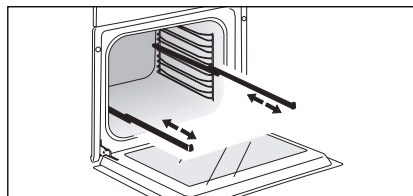
Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikon sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.

HUOMAA: liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää **A** tulee kohti asentajaa.

Aseta 2 ristikkoo paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön.


Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikon läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



Vinkki

Vältäaksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin pohjalle.

 Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähdyessään alkuperäiseen muotoonsa.



TÄYTTÖLAATIKKO

- Vesisäiliön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyksen alussa täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

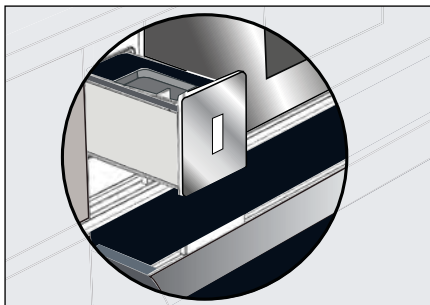
Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviivaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

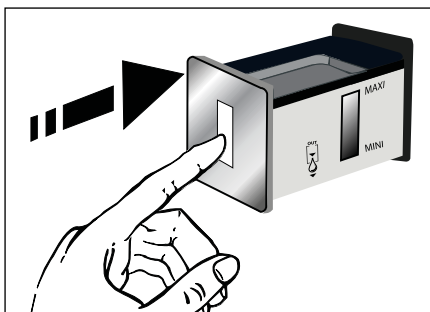
Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.



Vinkki

Säiliön täytön aikana vesitason tasaantumissa menee muutama sekunti.

Lisää vettä tarvittaessa.



Varoitus

Älä käytä pehmenneitä tai tislattua vettä.



Varoitus

Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta «Huoltotoimet - Puhdistus».



ALKUASETUKSET KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen on valittava kieli kääntämällä valintakiekkoa. Vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.


- Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.


Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valinta valintakiekkoa painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihdaaksesi kellonaikaa katso kappale "Asetukset".

 **Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.**

- Käynnistäminen - Päävalikko

Siirry päävalikkoon painamalla painiketta VALIKKO  uunin näyttäessä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen kypsennystilaan: Ohjelmavalinta-tila.

Käännä valintakiekkoa selataksesi ohjelmia :

ASETUKSET



MUNAKELLO



PUHDISTUS



OHJELMAVALINTA



**OHJELMAVALINTA
HÖYRYTYS**



VALMISTUSOPAS



HÖYRYOPAS



KYPSENNYSTILAT

Valitse kypsennystilat valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse "OHJELMAVALINTA"-tila valitaksesi kypsennystyyppin, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse "OHJELMAVALINTA HÖYRYTYS"-tila valmistaaaksesi reseptin, jonka kypsennystyyppin, lämpötilan, höyryprosentin ja kestoajan valitset itse.

3



Valitse «VALMISTUSOPAS», kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttajat.


4



Valitse "YHDISTETTY HÖYRYTYS"-tila valitaksesi höyryyn yhdistettävän perinteisen reseptin, jossa haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan.

Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttajat.


Paina valintakiekkoa siirtyäksesi valittuun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi kypsennyksen aikana) painamalla paluupainiketta  ja voit pysäyttää uunin toiminnan painamalla muutaman sekunnin ajan pysäytyspainiketta ①.



”OHJELMAVALINTA”-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika.

Uunin näyttäessä pelkästään aikaa paina VALIKKO  siirtyäksesi päävalikkoon, valitse sitten ”Ohjelmavalinta”.

- Valitse sopiva kypsennystoiminto kääntämällä valintakiekkoa alla olevasta luettelosta ja vahvista valinta painamalla:



Kiertoilma



Kiertoilma + perinteinen



Perinteinen



Perinteinen eko



Grilli + puhallin



Alalämpö + puhallin



Vaihteleva grilli



Lämpimänä pito



Sulatus



Leipä



Kuivaus



Shabbat



Suosikit (tallennusmahdollisuus 3 kypsennystilalle)



”OHJELMAVALINTA HÖYRYTYS” -TILA

Tässä kypsennystilassa voit yhdistää perinteisen kypsennyksen höyrytoimintoon ja valmistaa kuohkeamat ja täyteläisemmät reseptit, jotka säilyttävät herkullisen makunsa. Ruoka-aineet eivät kuivu ja säilyttävät rapeutensa.

Aivan kuten Ohjelmavalintatilassa, voit säätää itse kaikki kypsennysasetukset ja höyryprosentin.

Valitse tila

Vahvista sitten «Höyryasiantuntija» yleisvalikossa.

Valitse sitten yksi alla olevasta luettelosta tarjolla olevista kypsennystoiminnoista ja vahvista:

- Ruoanlaitto vain höyryllä



Höyry 100%

- Yhdistä klassinen ruoanlaitto yhdistettynä höyryyn (yhdistetty tila):



Perinteinen tuuletettu höyry



Tuulettimen avulla höyrygrilli



Kuuman ilman höyry



Judista eilinen leipä

(Suositeltu kesto 8 min)

- Patonki

- Leipä

- Palloleipä

- croissantveja



Varoitus

Keittämisen aikana laite kuumeenee. Kuuma höyry pääsee ulos, kun avaat oven. Pidä lapset poissa. Varo juuttumasta höyryvirtaukseen.

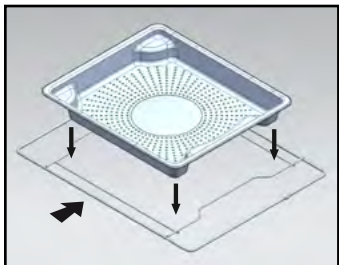


- Erityinen 100 % HÖYRY -toiminnolla valmistettavien ruoka-aineiden tukipelti

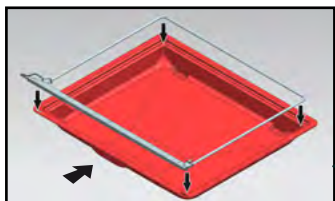


Varoitus

Käytettävä vain 100 % höyryn ruoanlaittotoiminnossa. Älä käytä muissa ruoanlaittotoiminnossa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.



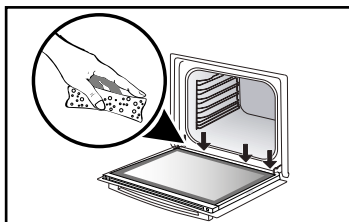
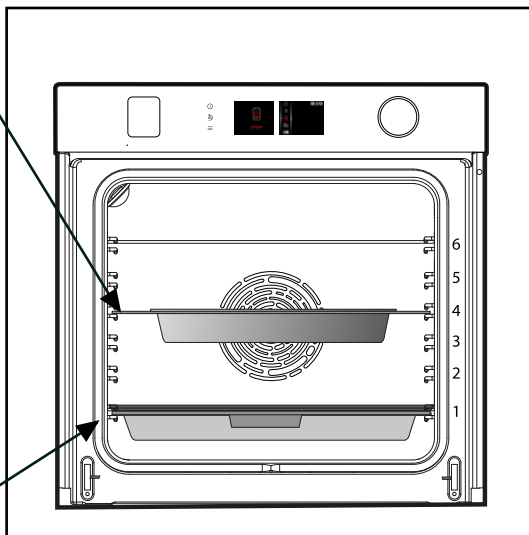
① - Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu astia, joka mahdollistaa kondenssiveden poistamisen ruoasta tason 4 hyllylle.



② - Silikoninen ruokalappu ja sen tukikehys. Aseta kehys 45 mm:n monikäyttöisen tippalevyn päälle, jotta ruoasta tuleva kondenssivesi saadaan talteen. Aseta se alatasolle 1. Silikonitiiviste varmistaa, että ovi on vesitiivis.



Varmista, että silikoninen ruokalappu on kosketuksessa oven lasin kanssa.



Varoitus

Pyyhi jokaisen höyrytyksen jälkeen kaikki vesi, joka saattaa löytyä oven alaosassa olevasta nokasta.



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

PIKATOIMINTO


Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoimintosi, uuni ehdottaa sinulle yksi tai kaksi peltitason korkeutta.

- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.


HUOMIO: Jotkut valinnat ovat muokattavissa (valitun tilan mukaan) ennen kypsennyksen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kestoaja, höyryprosentti ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta kypsennystyyppistä voit myös säätää uunin lämpötilaa. Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:

- Valitse symboli lämpötila  ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit asettaa kypsennyksen kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin kypsennyksen kestoaja  ja vahvista valinta.

Valitse kestoaja valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.





Uuni on varustettu "SMART ASSIST"-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kestoajaa valitun kypsennystilan mukaan.


Toiminnon kestoaja alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.





HÖYRYPROSENTTI

(Vain Ohjelmavalinta Höyrytys)

Yhdistetyissä tiloissa uuni     ehdottaa sinulle ihanteellista höyryprosenttia.

Muokkaa sitä valitsemalla höyrysymboli  ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (20 ja 80 % välillä) kääntämällä valintakiekolla ja vahvista valinta.

100 % höyrykypsennystä varten  uuni suosittelee 100-prosenttista höyryä. Jos haluat muuttaa prosenttiosuutta, valitse höyrysymboli  Vahvista sitten.

Anna uusi höyryprosentti (50-100 %)* kääntämällä nuppia ja vahvista valinta.


* Paitsi edellisen päivän leivän uudistaminen.



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Asettaessasi kypsennyksen kesto ja päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päättymisaajan symboli  ja hyväksy valinta. Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta kahdesti.

HUOMIO: Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta-aikaa tai päättymisaikaa. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale ”Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen”).

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSEN- NYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa. Uunissa näkyy seuraava viesti: ”Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?” Hyväksy valitsemalla ”Hyväksy” ja vahvista valinta tai valitse ”Älä hyväksy” ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.







SUOSIKIT
(vain Ohjelmavalinta-tila)

- Valmistustavan tallentaminen

”Suosikit”-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen ”Ohjelmavalinta”-tilassa.

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa ensin sopiva kypsennystila, lämpötila ja tilan kesto aika.

Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla valintakiekkoon kääntäen symboliin  ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetusten tallentamista muistiin   tai . Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.


Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.



HUOMIO: Jos 3 muistipaikkaa ovat jo käytössä, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Käytä jotakin ”Suosikit”-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry ”Ohjelmavalinta”-valikkoon ja vahvista valinta.


Siirry valikossa kohtaan ”Suosikit”  valintakiekkoon kääntämällä. Vahvista.

- Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista   tai  ja vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni aloittaa toiminnan.



OHJELMAVALINTA-KYPSENNYSTOIMINNOT (riippuen mallista)

 Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Kierto- ilma	180 °C 35 °C - 250 °C	Suosittellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.
 Kiertoilma + perinteinen	205 °C 35 °C - 230 °C	Suosittellaan lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Perinteinen	200 °C 35 °C - 275 °C	Suosittellaan lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 EKO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentyminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli + puhallin	200 °C 100 °C - 250 °C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö + puhallin	180 °C 75 °C - 250 °C	Suosittellaan lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

 **Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.**



Laitteen käyttö

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suosittelaaan ritalälle asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentyminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko ritalän alan.
 Lämpimänä pito	60 °C 35 °C - 100 °C	Suosittelaaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
 Sulatus	35 °C 30 °C - 50 °C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle ritalälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205 °C 35 °C - 220 °C	Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Anna uunin lämmetä ja aseta leipävuoka leivonnaispellille - 2. peltitasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.
 Kuivaus	80 °C 35 °C - 80 °C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.
 Shabbat	90°C	Erityisjärjestys: uuni toimii 25 tai 75 tuntia keskeytyksettä vain 90 ° C: ssa.



Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.



KUIVAUS (vain Ohjelmavalinta-tila)

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntyminen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita
Pesä ne huolella, valuta ja kuivaa.
Peitä ritilä pergamenttipaperilla ja aseta

leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3).
Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritilä)	80°C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80°C	8-10	1 tai 2 ritilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kalfattuina	80 °C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaleina	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaleina	60 °C	6	1 tai 2 ritilää
Yrttikasvit	60°C	6	1 tai 2 ritilää



“VALMISTUSOPAS“-TILA



“VALMISTUSOPAS +
HÖYRY“-TILA



YHDISTETTY
HÖYRYTYS



100 % HÖYRYOPAS

Nämä kaksi toimintatilaa valitsevat sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Se tarkoittaa sekä höyryllä tai ilman höyryä tai 100 % höyrytoiminnolla valmistettavia reseptejä.

PIKATOIMINTO

- Valitse «VALMISTUSOPAS» tai «YHDISTETTY HÖYRYTYS» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva ruokalajilista)

- Valitse ryhmä, esim. ”Linnunliha / riista”, ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. ”Broileri” ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan sekä peltitason.

- Laita ruoka-ainekset uuniin ja vahvista valinta.




Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa valitsemalla symbolin kypsennyksen päättymisaika  vahvistamalla valinnan.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta kahdesti.



Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisajan muuttaminen ei ole mahdollista.



RUOKALAJILUETTELO ILMAN HÖYRYÄ



LINNUNLIHA / RIISTA

Paahdettu kana
ankka
ankanrinta*
kalkkuna



LIHA

Lampaanlapa
Naudanliha punertava
Naudanliha medium
Naudanliha kypsä
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Vasikankyljykset *



KALA

Lohi
Taimen
Kalaterriini



RAVINTOLARUOAT

Lasagne
Pitsa
Quiche



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt tomaatit
Uuniperunat



LEIPÄ

Voitaikina
Murotaikinaleivät
Pitsataikina
Leipä
Patongit
Pulla



LEIVONNAISET

Makeat piiraat
Crumble
Sienikakut
Kuppikakut
Paahtovanukas
Suklaakakut
Keksit/pikkuleivät *
Kakut
Jugurttikakut

* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.



RUOKALAJILUETTELO HÖYRYLLÄ YHDISTETTYNÄ



LINNUNLIHA / RIISTA

broileri
ankanrinta *
ankka



LIHA

Lammas
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Vasikanfile
Porsaan sisäfile



KALA

Paistettu kala
Kalaterriini
Kokonainen kala
Lohilaatikko



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt vihannekset
Uuniperunat



LEIVONNAISET

Sienikakut
Vanukkaat / kermakakut
Kakut
Kuppikakut
Hiekkakakut
Omenatornut
Saksanpähkinäkakku
Kookosvanukas



LEIPÄ

Leipä
Patongit
Esipaistettu leipä
Pakastetaikina
Leivän tuoreuttaminen



RAVINTOLARUOAT

Lasagne
Kirsikkapiiras
Kasvikset
Perunat
Risotto
Tuoreruoat
Pakasteruoat



SULATUS

Liha
Kala
Leipä ja leivonnaiset

* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä. Laita ruoka suositellulle peltitasolle.



Laitteen käyttö

⚠ Käytettävä vain 100 % höyryn ruoanlaittotoiminnossa. Älä käytä muissa ruoanlaittotiloissa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.



RUOKALAJILUETTELO 100 % HÖYRY



100 % HÖYRY (HÖYRYTY-SOPAS)



LIHA

Broilerinrinta
Kalkkunanrinta
Sianliha - sisäfile



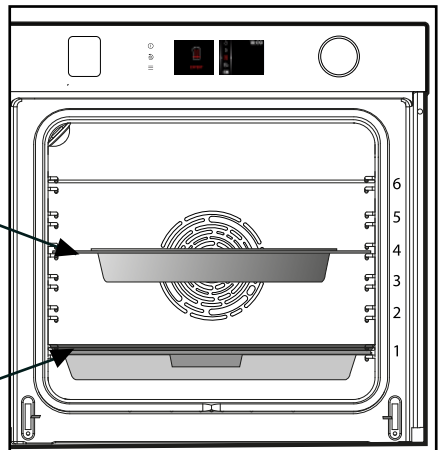
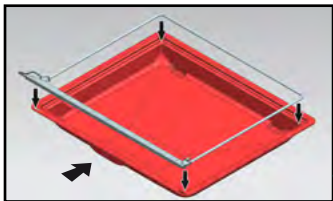
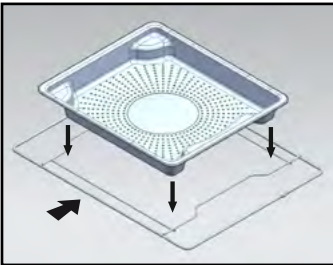
KALA

Kokonainen tuore kala
Tuoreet kalafileet
Sinisimpukat
Simpukat



KASVIKSET

Kukkakaali
Parsakaali
Vihreät pavut
Viipaloidut porkkanat
Perunat paloitteltuna
Herneet
Purjo leikataan paloiksi
Kesäkurpitsa leikataan osat
Kurpitsa leikataan kuutioiksi
Artisokat
Parsa
Sellerihaara paloitteltu
Squash leikataan osat
Sveitsin chard-kertoimet
Pinaatti
Ruusukaali
Katkaravut
Jättikatkaravun pyrstöt





ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:

- kello, kieli, ääni, demo-tila ja valon hallinta.

Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.

Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.



Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa. Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin

esittelyyn myymälässä, uunin kuumentus on kytketty pois toiminnasta.

Vaihtaaksesi tilan normaalkiksi, vaihda asetus OFF-tilaan ja vahvista valinta.



Valon hallinta

Käytettävissä on kaksi valintaa:



Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi EKO-toiminnassa).

Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä.

Valitse sopiva asetus ja vahvista valinta.






Jos uunia ei käytetä 90 sekuntiin, näyttö himmenee energian säästämiseksi ja uunin valo sammuu (ollessaan "AUTO"-tilassa).

Voit toiminnan aikana tarvittaessa saada uunin valon syytymään ja näytön valon kirkastumaan painamalla kerran paluupainiketta  tai menu-painiketta .







OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu-  ja valikkopainiketta  ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli  ilmestyy näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain virtapainike on käytettävissä .

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu-  ja valikkopainiketta , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.



MUNAKELLOTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päävalikosta "MUNAKELLO" kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s. Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta..

HUOMIO: Munakellotoimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.



PUHDISTUS JA HUOLTO

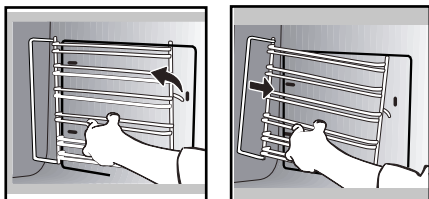
ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin, työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikot.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

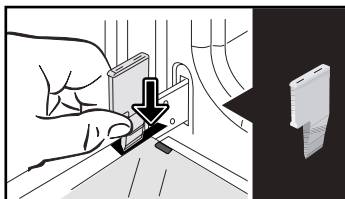


Varoitus:

Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

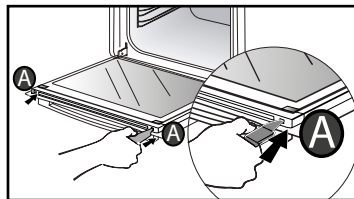
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

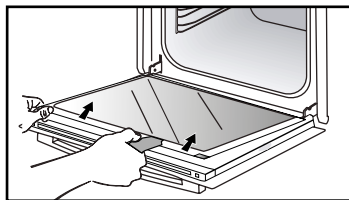


Irrota ensimmäinen klipsikiinnitteinen lasi:

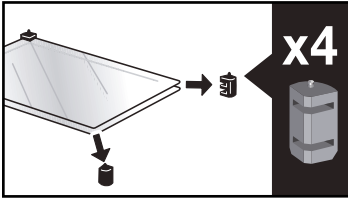
Irrota lasi klipsikiinnityksistään **A** käyttämällä toista kiilaa (tai ruuvimeisseliä).



Vedä lasi ulos.

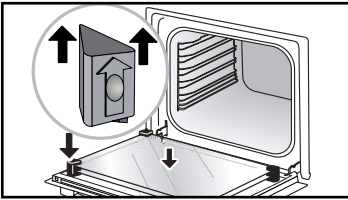


Luukussa on kaksi lasia, joissa molemmissa on kulmissa mustat kumiset välituet.

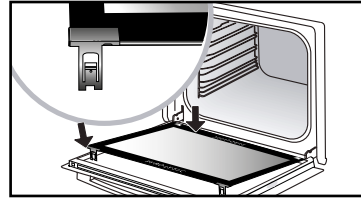
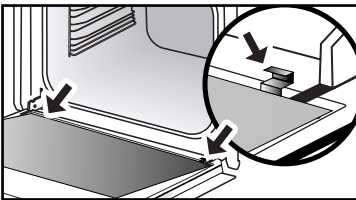


Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten. **Älä upota lasia veteen.** Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Aseta neljä kumista välitukea takaisin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.



Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että **"PYROLYTIC"**-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.



Irrota muovikiila.
Laitte on jälleen toimintavalmis.



VALON VAIHTAMINEN

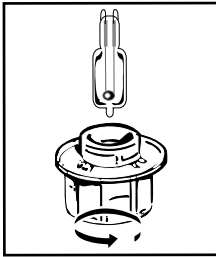


Varoitus:

Varmista ennen valon vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman valon itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsinettä helpottamaan valon suojalasin irrottamista). Aseta uusi valo paikalleen ja suojalasi paikalleen.

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.



PUHDISTUSTOIMINTO

(uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeää, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

AUTOMAATTINEN

PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella:

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luuku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN

ALOITTAMINEN

Uuni on varustettu kolmella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määritellyjä kestoajoja ei voi muuttaa:



Pikapyro: 59 minuuttia

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, **uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävää puhdistustoimintoa.**



Autopyro: kesto aika
1h30 ja 2h15

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.



Turbopyro: 2 tuntia


Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.

- Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta.

Puhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä.

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä vilkkuu 0:00.


Puhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä 30 minuutin ajan, jona aikana uunia ei voi käyttää.



Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

AUTOMAATTIPUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päättymisajan symboli  ja vahvista valinta.

- Aseta sopiva pyrolyysin päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta kahdesti.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ①.



TYHJENNYSTOIMINTO (vesisäiliö)



Muista tyhjentää säiliö ennen jokaista kypsennystä.

Tyhjennyksen voi myös tehdä kypsennysten ulkopuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Tyhjennys"-jakso ja vahvista valinta. Laatikko aukeaa.

- Valitse yksi kahdesta tyhjennyksestä, PIKA tai AUTOMAATTINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypsennyksen lopussa.

Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:

Kunakin höyrytoiminnolla tehdyn kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tyhjennystä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvistamalla valinnan, tai voit valita «Hyväksy» ja vahvista valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai AUTOMAATTINEN-tyhjennystila ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.



PIKA-tyhjennys:

Vain siinä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennyksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.



AUTOMAATTINEN tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi.

Vahvista ja aloita tyhjennys painamalla valintakiekkoa.

Näytössä näkyy tyhjennykseen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0 m 0 s.

Sulje laatikko manuaalisesti.



KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ehdottaa «Kalkinpoisto suositeltavaa!», voit päättää olla tekemättä sitä valitsemalla «Älä hyväksy» ja vahvista valinta.

Voit tehdä vielä 5 kypsennystä ennen kuin «höyryllä» tehtävät toiminnot lakkaavat toimimasta. Kun näytössä näkyy viesti «Kalkinpoisto pakollinen!», kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse «Hyväksy» ja vahvista valinta.



Varoitus

Kun näytössä näkyy «Kalkinpoisto pakollinen!», sinun on tehtävä höyrykattilalle välittömästi kalkinpoisto.

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Kalkinpoisto"-jakso ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

VAIHE 1: TYHJENNYS

- Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.

- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

VAIHE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.

- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

VAIHE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

- "Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

VAIHE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhtelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

"Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.



- Näytöllä näkyy ”AS” (Auto Stop).

Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoinnin, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

- Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi.

Uuni on havainnut toimintahäiriön. Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- **Uuni ei lämpene.** Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”DEMO”-tilaan (katso asetukset-valikko).

Uunin valo ei toimi. Vaihda lamppu tai polttimo.

Tarkista uunin virtakytkennät.

- **Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.**

Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- **Pyrolyysipuhdistus ei toimi.** Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

- **”Luukun lukitus” -symboli vilkkuu näytöllä.** Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

- **Uunin pohjalla on vettä.**

Höyrykattilassa on kalkkia. Noudata KALKINPOISTO-jakson vaiheita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

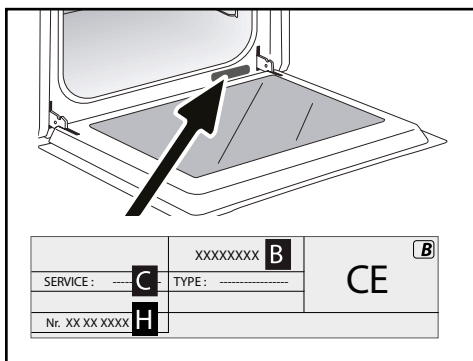


KORJAUSTOIMET







Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.

HUOMAUTUS:

- Pyrkessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.



B : Tuotenumero
C : Huoltotiedot
H : Sarjanumero

RUOKALAJIT														Kypsennysaika minuutteina
		°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	
LHARUUT	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Naudanpaisti	240	2									200	2	30-40
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Siipikarja (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kanankoipi			220	3			210	3					20-30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3									20-30
	Naudankyljyksen (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lampaankyljykset			210	3									20-30
KALA	Grillattu kala			275	4									15-20
	Keitetty kala (hammasahven)	200	3									190	3	30-35
	Kala en papillote	220	3									200	3	15-20
VIHANNEKSET	Gratiinit			275	2									30
	Perunagratiini	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Täytetyt tomaatit	170	3									170	3	30
LEIVONNAISET	Savoiard- ja Génoisekeksit									180	3	180	4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190	3	5-10
	Pulla	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Pikkuleivät	180	2									180	2	20-25
	Hedelmäkakut	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Murokeksi Sablé	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Marengit	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleine-leivokset	220	3									210	3	5-10
	Tuulihatut	200	3						180	3	200	3		30-40
	Petit fours -leivokset	220	3									200	3	5-10
	Savariini	180	3							175	3	180	3	30-35
	Murotaikinaleivät	200	1									200	1	30-40
Hedelmäpiirakat	215	1									200	1	20-25	
SEKALAISET	Lihamureke	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Kohokkaat									180	2			50
	Piirakat	200	2									190	2	40-45
	Leipä	220	2									220	2	30-40
Paahdettu leipä			275	4-5										2-3

* (mallista riippuen)

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.



Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille.

VASTAAVUUS: LÄMPÖTILAT °C

ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maksimi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	TILBEREDNINGS-FUNKTIONER *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist		25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

Opskrift med gær (afhængig af model)

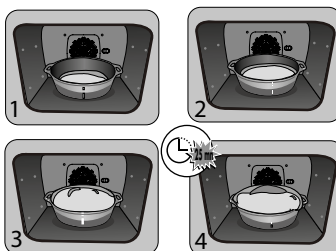
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær
- Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde:

For dejKulinarisk guide med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

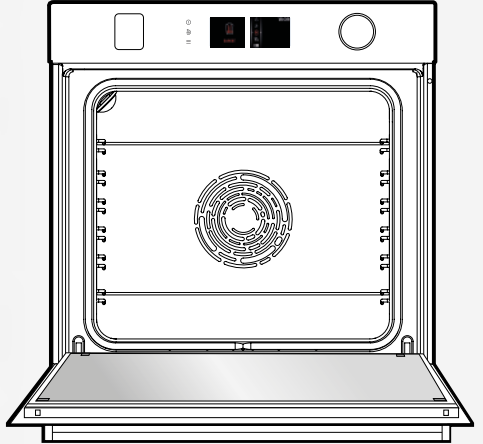
Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.





ISTRUZIONI PER L'USO IT

FORNO




Gentile Cliente,

Ha appena acquistato un prodotto **BRANDT** e la ringraziamo della fiducia accordataci.

Abbiamo progettato e fabbricato questo prodotto pensando a lei, al suo stile di vita e alle sue necessità, affinché risponda al meglio alle sue aspettative. Abbiamo impiegato il nostro know-how, lo spirito di innovazione e tutta la passione che ci anima da oltre 60 anni.

Con l'impegno costante di soddisfare al meglio le sue esigenze, il nostro servizio consumatori è a sua disposizione e al suo ascolto per rispondere a ogni sua richiesta o suggerimento.

Visiti anche il nostro sito **www.brandt.com**, in cui potrà trovare le nostre ultime innovazioni, così come informazioni utili e complementari. **BRANDT** sarà lieta di accompagnarla giorno per giorno e le augura di godersi appieno il suo acquisto.

	<p>Il label "Origine France Garantie" assicura al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione di provenienza chiara e oggettiva. Il marchio BRANDT è fiero di apporre questo label sui prodotti usciti dalle nostre fabbriche francesi situate a Orléans e Vendôme.</p>
---	---

<http://brandt.com>



IMPORTANTE:

Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente questa guida per familiarizzarsi rapidamente con il suo funzionamento.



Sommario

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
INSTALLAZIONE	6
AMBIENTE	7
PRESENTAZIONE DEL FORNO	8
Comandi e display	9
Accessori	10
Piatto speciale di appoggio per alimenti al 100% di vapore	11
Il cassetto di riempimento	13
Prime impostazioni - come iniziare	14
MODALITÀ DI COTTURA	14
Modalità "Expert"	15
Modalità vapore "Expert"	15
° Piastra di supporto speciale 100% vapore	16
° Percentuale di vapore	17
° Preferiti (cottura memorizzata)	18
° Funzioni di cottura Expert	19
° Asciugatura	21
Modalità guida alla cottura	22
Modalità guida al vapore	23
° Elenco dei piatti senza vapore	23
° Elenco dei piatti con vapore	24
° Elenco dei piatti "100% vapore"	25
IMPOSTAZIONI	26
Blocco dei comandi	27
TIMER	27
MANUTENZIONE - PULIZIA	28
Superficie esterna	28
Rimozione delle ribalte	28
Pulizia dei vetri interni	28
Rimozione e rimontaggio della porta	29
Sostituzione della lampada	30
Funzione di pulizia	30
° Pirolisi	31
° Svuotamento del serbatoio dell'acqua	32
° Decalcificazione della caldaia	33
GUASTI E SOLUZIONI	34
SERVIZIO POST-VENDITA	35
AUSILI PER LA COTTURA	36
Schede di cottura	36
Test di idoneità funzionale	37
Ricette a base di lievito	37



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



Importante:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.



AVVERTENZA :

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo

materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.



SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (**fig. A**) o in un mobile a colonna (**fig. B**).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (**fig. C**).

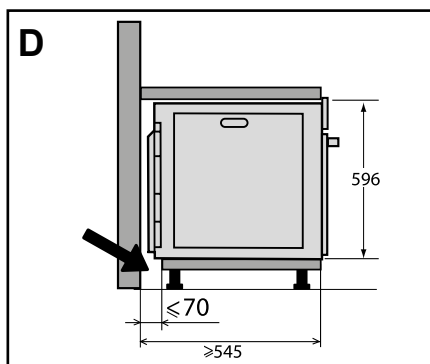
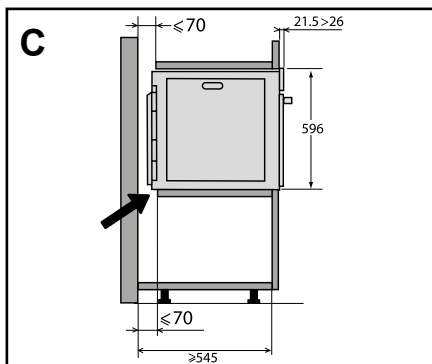
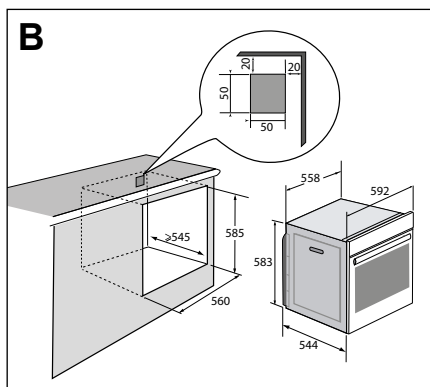
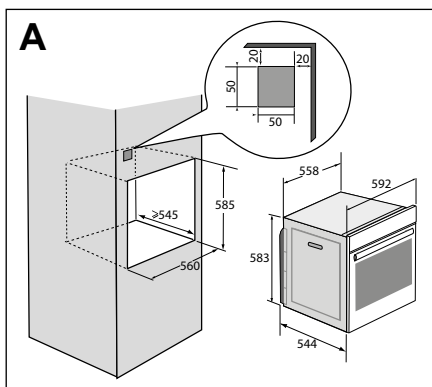
Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di $\varnothing 3$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.



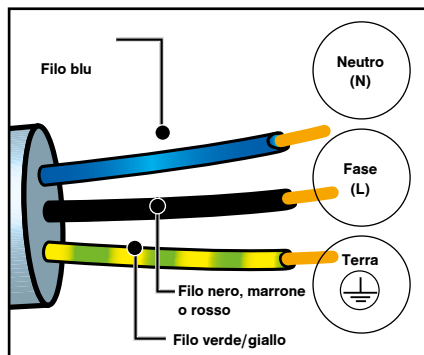


COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

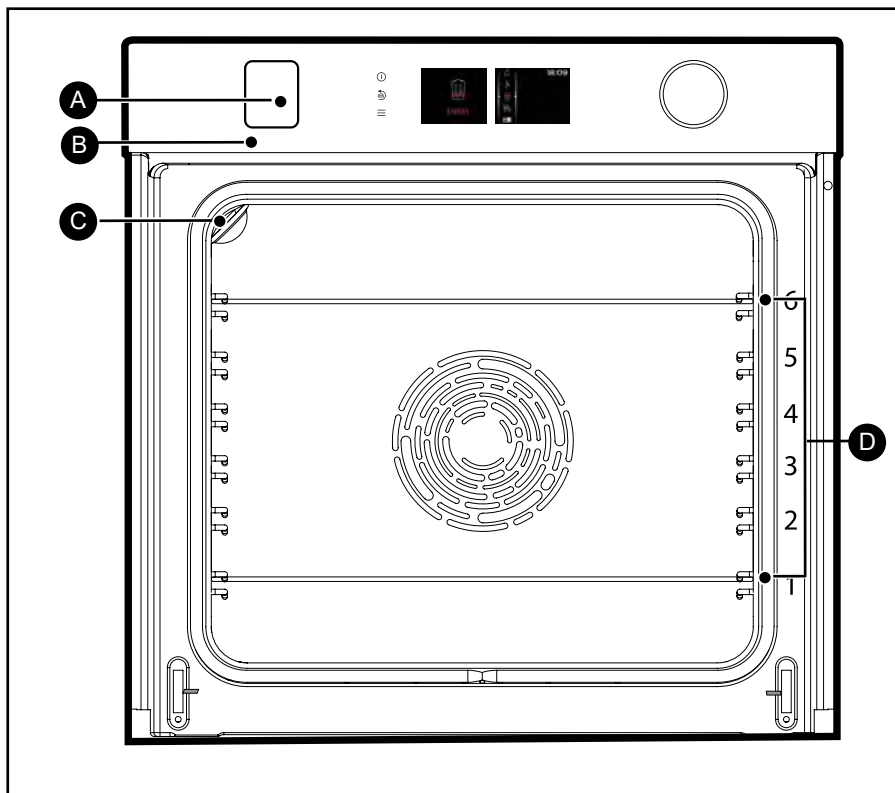
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



PRESENTAZIONE DEL FORNO

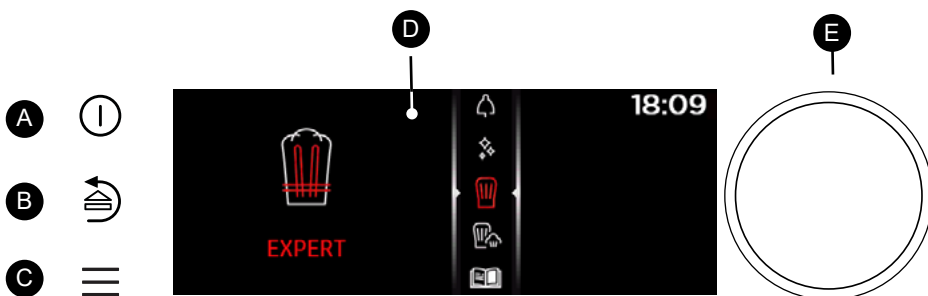


- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)



Descrizione dell'apparecchio

I COMANDI E IL DISPLAY



A **Tasto spegnimento del forno**
(pressione lunga)

B **Tasto indietro**
(pressione breve) e/o
Tasto apertura cassetto
(pressione lunga)

C **Tasto di accesso al MENU**
(cotture, regolazioni, timer,
pulizia)

D **Display**

E **Manopola rotativa con pulsante centrale** (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola.

- permette di convalidare ogni azione premendo al centro.

SIMBOLI DEI DISPLAY

Avvio della cottura

Arresto della cottura

Gradi di temperatura

Durata di cottura

Ora di fine cottura
(partenza differita)

Vapore

Memorizzazione di cottura

Indicatore del blocco della tastiera

Indicatore di blocco della porta durante una pirólisi



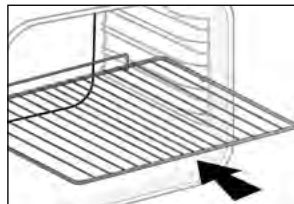
Indicatore dell'altezza dei ripiani raccomandata per infornare le teglie



GLI ACCESSORI (secondo il modello)

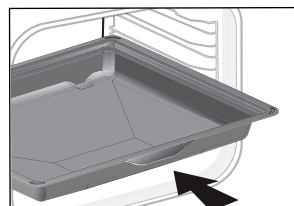
- Griglia di sicurezza antiribaltamento

La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



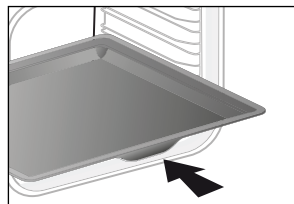
- Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



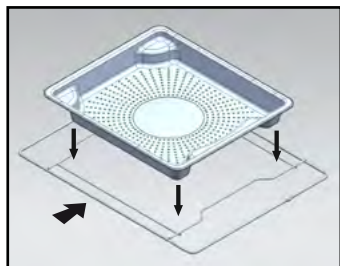
- Teglia per pasticceria, 20 mm

Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.

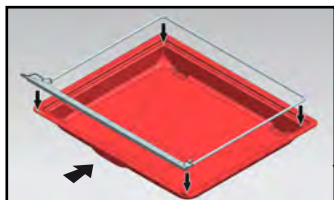





TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE




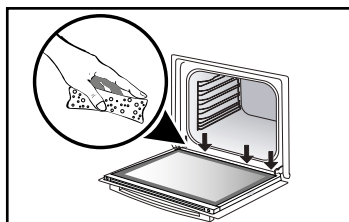
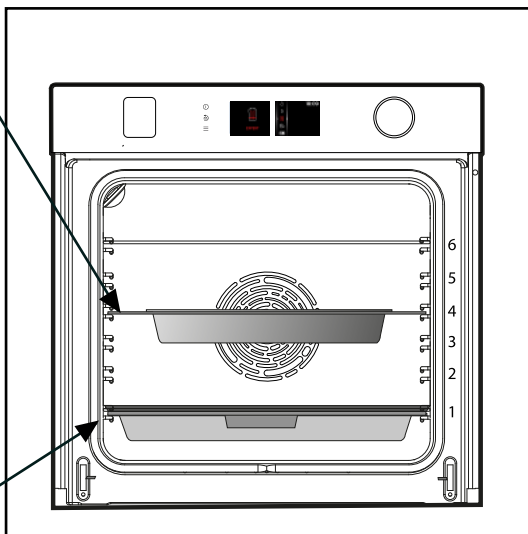
① - Piastra in acciaio inossidabile perforata che permette l'evacuazione dell'acqua di condensa dal cibo da inserire al livello 4.




② - Bavaglino in silicone con il suo telaio di supporto. Posizionare il telaio sul vassoio multistrato da 45 mm per raccogliere l'acqua di condensa del cibo. Inserirlo nel livello inferiore 1. La guarnizione in silicone assicura la tenuta stagna della porta.

 Assicurarsi che la bavetta in silicone sia a contatto con il vetro della porta.

 **Attenzione**
utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. non usare per le altre modalità di cottura. estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.



 **Attenzione**
Dopo ogni processo di cottura a vapore, assicurarsi di asciugare l'acqua che può trovarsi lungo il goulote in fondo alla porta.



- SISTEMA DI GUIDE SCORREVOLI

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

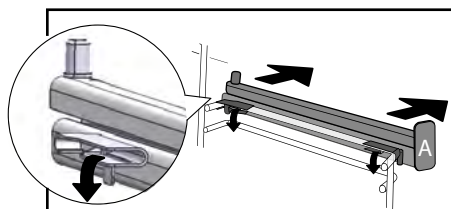
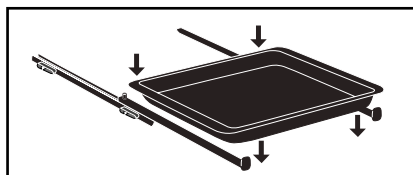
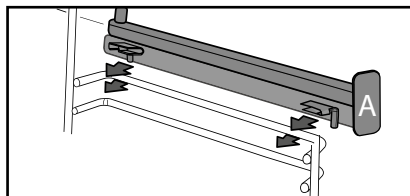
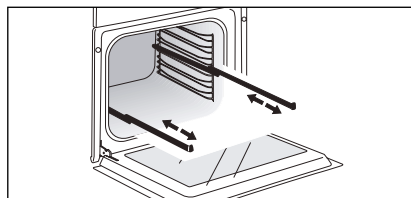
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.



Consiglio

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.



IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

- Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio.

La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

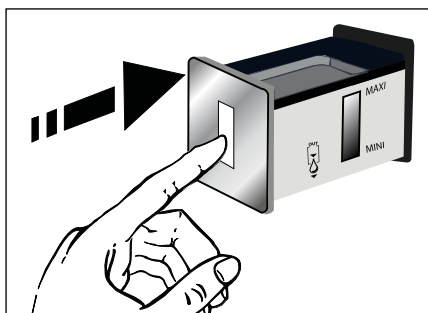
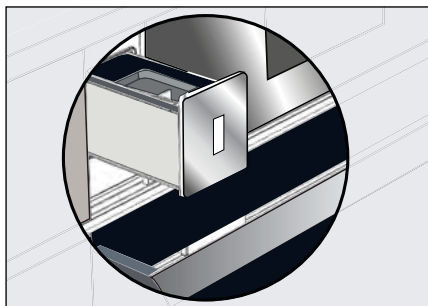
Riempire il serbatoio.

Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

Il forno è pronto per effettuare una cottura combinata al vapore.



Consiglio

Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.

Regolare il livello se necessario.



Attenzione

Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.



Attenzione

Effettuare uno scarico prima di ogni cottura. La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".



Descrizione dell'apparecchio

PRIME REGOLAZIONI -MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio, o in seguito a un'interruzione di corrente, selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per convalidare le scelta.

- Regolare l'ora


Il display lampeggia 12.00.

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.


Il forno visualizza l'ora.

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

 **Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.**

- Avvio - Menu generale

Premere il tasto MENU  per accedere al menu generale quando il forno visualizza solo l'ora. Si accederà alla prima modalità di cottura: la modalità Esperto.

Ruotare la manopola per far scorrere i diversi programmi :

REGOLAZIONI



TIMER



PULIZIA



ESPERTO



VAPORE: ESPERTO



GUIDA CULINARIA



GUIDA VAPORE



LE MODALITÀ DI COTTURA

A seconda del grado di conoscenze rispetto alla cottura della propria ricetta, selezionare una delle seguenti modalità:

1



Selezionare la modalità **«ESPERTO»** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura e la durata di cottura..

2



Selezionare la modalità **«VAPORE: ESPERTO»** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura, la percentuale di vapore e la durata di cottura.

3



Selezionare la modalità **«GUIDA CULINARIA»** per una ricetta per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.


4



Selezionare la modalità **«GUIDA VAPORE»** per una ricetta classica associata al vapore e per la quale si necessita dell'assistenza del forno.

Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

Per accedere alla modalità selezionata, convalidare premendo la manopola.

Per tornare indietro (non durante una cottura), premere il tasto indietro  e per fermare il forno, premere

per qualche secondo il tasto di spegnimento






Descrizione dell'apparecchio



LA MODALITÀ “ESPERTO”

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

Quando il forno visualizza unicamente l'ora, premere il tasto MENU  per accedere al menu generale, poi convalidare la modalità “Esperto”.

- Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata nella lista qui sotto, poi convalidare.



Termoventilazione



Calore combinato



Tradizionale



Cottura Eco



Grill ventilato



Suola ventilata



Grill variabile



Mantenimento al caldo



Scongelamento



Pane



Essiccazione



Shabbat



Preferiti (permette di memorizzare 3 cotture)



LA MODALITÀ “VAPORE: ESPERTO”

Questa modalità di cottura permette di combinare una cottura classica associata al vapore al fine di ottenere cotture più tenere e delicate che preservano il gusto. In questo modo gli alimenti non si asciugano e conservano la loro croccantezza.

Proprio come per la modalità Esperto è possibile regolare autonomamente tutti i parametri di cottura e la percentuale di vapore.

Selezionare la modalità “Vapore: esperto” nel menu generale poi confermare. Scegliere poi una delle funzioni di cottura proposte tra la lista qui sotto e confermare:

- Solo per la cottura a vapore



100% vapore

- Per combinare la cottura convenzionale con il vapore (modalità combinata):



Tradizionale vapore ventilato



Griglia ventilata a vapore



Vapore termico rotante



Rigenerare il pane del giorno prima

(Durata consigliata 8mn)

- Baguette

- Pane

- Palla di pane

- Croissant



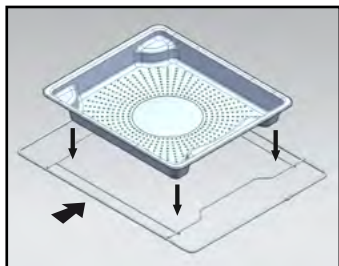
Attenzione

Durante la cottura, l'apparecchio diventa caldo. Il vapore caldo fuoriesce quando si apre la porta. Tieni lontani i bambini. Non rimanere nel flusso di vapore.

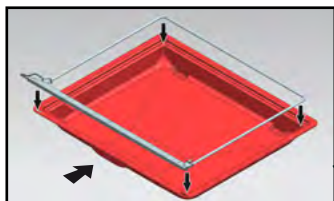


TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE

⚠ Attenzione
 Utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. Non usare per le altre modalità di cottura. Estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.

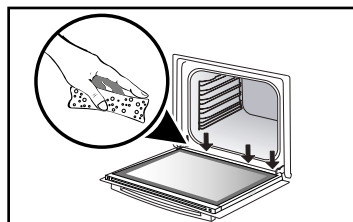
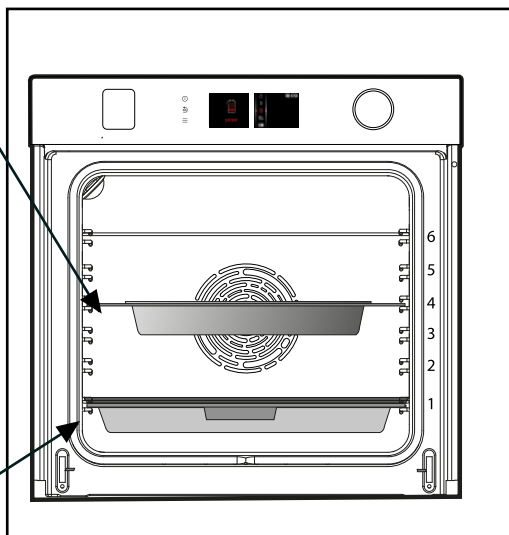


1 - Piastra in acciaio inossidabile perforata che permette l'evacuazione dell'acqua di condensa dal cibo da inserire al **livello 4**.



2 - Bavaglino in silicone con il suo telaio di supporto. Posizionare il telaio sul vassoio multiscopo da 45 mm per raccogliere l'acqua di condensa del cibo. Inserirlo nel livello inferiore 1. La guarnizione in silicone assicura la tenuta stagna della porta.

🔍 Assicurarsi che la bavetta in silicone sia a contatto con il vetro della porta.



⚠ Attenzione
 Dopo ogni processo di cottura a vapore, assicurarsi di asciugare l'acqua che può trovarsi lungo il goulote in fondo alla porta.



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, il forno raccomanda una o due altezze per il ripiano.


- Infornare il piatto al livello consigliato.
- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. L'aumento della temperatura inizia immediatamente.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima del lancio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.


MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare il simbolo temperatura  poi convalidare.
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi convalidare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del proprio piatto selezionando il simbolo durata di cottura  poi convalidare.

Inserire la durata di cottura ruotando la manopola, poi convalidare.

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.


Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.



PERCENTUALE DI VAPORE

(Solo Vapore: esperto)

Per le cotture combinate il forno consiglia una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare il simbolo vapore  poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%)* girando la manopola e poi confermare la propria scelta.


* Tranne la rigenerazione del pane del giorno prima.



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare il simbolo di fine cottura  e convalidare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura. In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

Il forno visualizza un messaggio: "Si desidera arrestare la cottura in corso?".

Confermare selezionando "Accetto" poi convalidare, o selezionare "Rifiuto" e convalidare per proseguire la cottura.







PREFERITI
(in modalità Esperto)

- Memorizzare una cottura

La funzione "Preferiti" permette di memorizzare 3 ricette della modalità "Esperto" che vengono realizzate frequentemente.

Nella modalità Esperto, selezionare innanzitutto una cottura, la temperatura e la durata.

Poi selezionare il simbolo  ruotando la manopola per memorizzare la cottura e poi convalidare.


Lo schermo propone allora di registrare questi parametri in una memoria   o . Sceglierne una e poi convalidare. La cottura viene memorizzata. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.




NB: Se le 3 memorie sono già utilizzate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.

Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Utilizzare una memoria già registrata nella funzione "Preferiti"

Andare nel menu "Esperto" e convalidare.

Far scorrere le funzioni fino al simbolo "Preferiti"  ruotando la manopola.

- Selezionare una delle memorie già registrate   o  e premere per convalidare. Il forno si avvia.



Utilizzo dell'apparecchio



FUNZIONI DI COTTURA (a seconda del modello)



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore *	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola ventilata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.



Utilizzo dell'apparecchio

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioches o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 S c o n g e l a - mento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.



Consiglio per risparmiare energia.

Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.



FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.
Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, informarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

Tabella indicativa per disidratare gli alimenti

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie



LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA”



LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA + VAPORE”



VAPORE COMBINATO



GUIDA 100% VAPORE

Queste due modalità selezionano i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare. Si tratta di ricette con o senza vapore associato o 100% vapore.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “GUIDA CULINARIA” o “VAPORE COMBINATO” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie, all'interno delle quali si trovano numerosi piatti (vedere le liste dettagliate dei piatti qui sotto):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pollivendolo”, poi confermare.

- Scegliere il piatto specifico da preparare, per esempio “pollo” e confermare.

Per alcuni alimenti deve essere inserito il peso (o la dimensione).

- Viene proposto un peso. Inserire il peso e confermare; il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura, così come l'altezza del ripiano.

- Infornare il piatto e confermare.




Per alcune ricette è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura  poi confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, confermare due volte.



Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita.



LISTA DEI PIATTI SENZA VAPORE



IL POLLIVENDOLO

Pollo arrosto
Anatra
Petto d'anatra *
Tacchino



IL MACELLAIO

Agnello-spalla
Manzo al sangue
Manzo al punto
Manzo ben cotto
Maiale arrosto
Vitello arrosto
Costata di vitello *



IL PESCIVENDOLO

Salmone
Trota
Terrina di pesce



LA GASTRONOMIA

Lasagne
Pizza
Quiche



IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate
Pomodori ripieni
Patate intere



IL PANETTIERE

Torta sfoglia
Torta brisée
Torta lievitata
Pane
Baguette
Brioche



IL PASTICCIERE

Torta di frutta
Crumble
Torta genovese
Cupcake
Crème caramel
Torta cioccolato
Biscotti *
Torte
Torta di yogurt

*** è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.



LISTA DEI PIATTI CON VAPORE ASSOCIATO



IL POLLIVENDOLO

Pollo
Petti *
Anatra



IL MACELLAIO

Agnello
Maiale arrosto
Vitello arrosto
Vitello-filetto
Maiale-filetto



IL PESCIVENDOLO

Pesce cotto
Terrina di pesce
Pesce intero
Salmone in teglia



IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate
Verdure farcite
Patate intere



IL PASTICCERE

Torta genovese
Flan/creme
Torte
Cupcake
Quattro-quarti
Torta di mele
Torta di noci
Flan al cocco



IL PANETTIERE

Pane
Baguette
Pane precotto
Pasta surgelata
Rigenerare il pane del giorno
prima



GASTRONOMIA

Lasagne
Torta di verdure
Verdure farcite
Patate
Risotto
Piatti freschi
Cibi surgelati



SCONGELAMENTO

Carne
Pesce
Pane-dolc

*** è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.



⚠ Utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. Non usare per le altre modalità di cottura. Estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.



ELENCO PIATTI 100% VAPORE



100% VAPORE (GUIDA VAPORE)



IL BUFFER

Petti di pollo
Cotolette di tacchino
Maiale - filetto



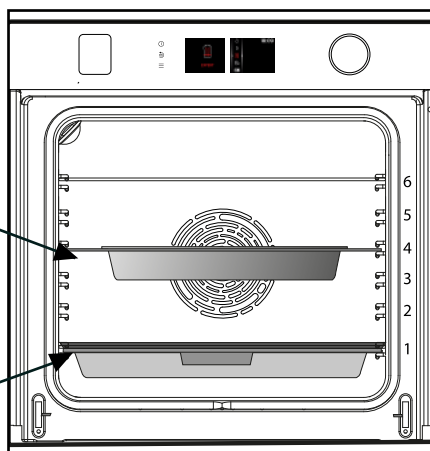
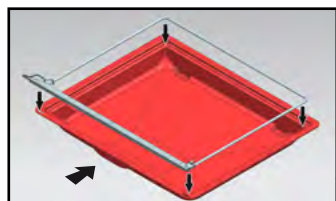
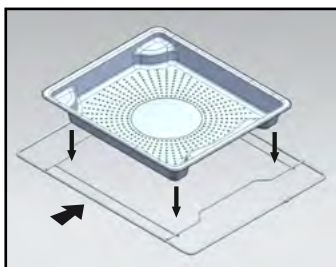
IL PESCE

Pesce fresco intero
Filetti di pesce fresco
Stampi
Scafi
Gamberetti
Scampi



IL PRIMEUR

Cavolfiore
Broccoli
Fagioli verdi
Fette di carota
Patate tagliate a pezzi
Piselli
Porri tagliati a pezzi
Zucchine tagliate in tracce
Zucca a cubetti
Carciofi
Asparagi
Ramo di sedano tagliato a pezzi
Schiacciatine tagliate in tracce
Bietole da bietola
Spinaci
Cavolini di Bruxelles





FUNZIONE REGOLAZIONI

Nel menu generale, selezionare la funzione “REGOLAZIONI” ruotando la manopola, poi convalidare.

Vengono proposte differenti regolazioni:
- l'ora, la lingua, il suono, la modalità demo, la gestione della lampada.

Selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola, poi convalidare. Poi regolare i parametri e convalidarli.



L'ora

Modificare l'ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo.



La lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.



Il suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.



La modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in nego-

zio, il forno non riscalderebbe. Per riportarlo in modalità normale, posizionarsi su OFF e convalidare.



La gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione:



Posizione ON, la lampada resta accesa durante tutte le cotture (salvo in funzione ECO).

Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.

Scegliere la posizione e convalidare.






Dopo 90 secondi senza azione da parte dell'utilizzatore, la luminosità del display diminuisce per limitare il consumo di energia, e la lampada del forno si spegne (quando è in modalità “AUTO”).

Una pressione semplice sui tasti indietro  o menu  è sufficiente a ristabilire la luminosità del display e ad attivare la lampada durante la cottura se necessario.







BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto di spegnimento  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.



FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

- Nel menu generale, selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi convalidare.

Sullo schermo compare 0m00s.

Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.



FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

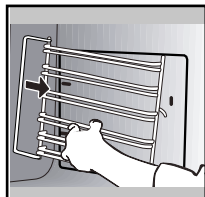
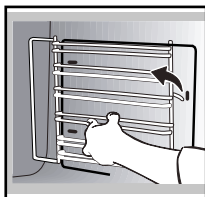
SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevarne la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



I VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

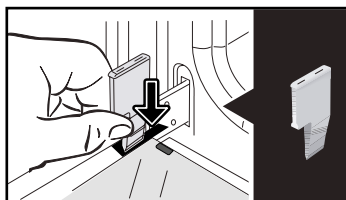


Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

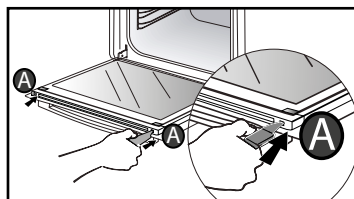
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

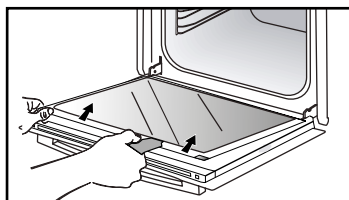


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

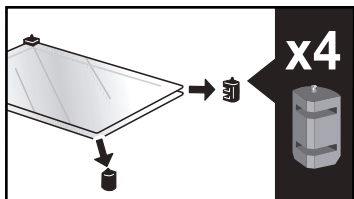
Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di rimuovere la clip dal vetro.



Rimuovere il vetro.

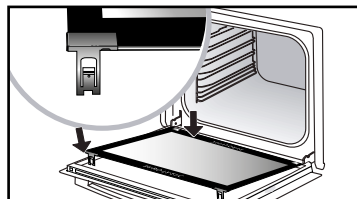


La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

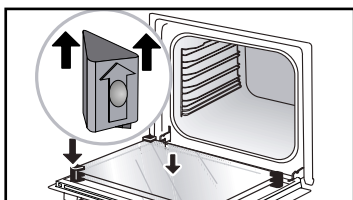


Se necessario, rimuoverli per pulirli.
Non immergere i vetri nell'acqua.
Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

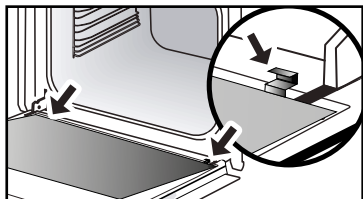
Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.



Rimuovere lo spessore in plastica.
L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.



Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica **"PYROLYTIC"** verso di sé e leggibile.





SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

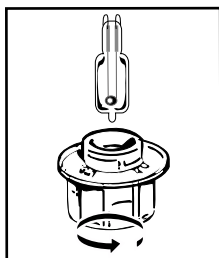


Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



FUNZIONE PULIZIA (della cavità)



Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Vengono proposti tre cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:



Pyro Express: in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, **viene effettuata automaticamente una pirolisi di un'ora e mezza.**



Pyro Auto: compresa tra 1h30 e 2h15

Per una pulizia che permette un risparmio di energia.




Pyro Turbo: in 2h00

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi convalidare.
- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00. Dopo ogni pirolisi viene effettuata una


fase di raffreddamento di 30 minuti, durante i quali il forno non è disponibile.




Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo ora di fine (partenza differita)  poi convalidare.
- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi convalidare.

Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante .



FUNZIONE SCARICO (del serbatoio d'acqua)



È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.

Lo scarico può essere effettuato al di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Scarico" e confermare. Il cassetto si apre.

- Scegliere uno dei 2 scarichi, VELOCITÀ o AUTO (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

Lo scarico automatico a fine cottura:

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo "Rifiuto" e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo "Accetto" e confermando.

Selezionare uno scarico VELOCITÀ o uno scarico AUTO poi confermare.

Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.



Scarico VELOCITÀ:

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore.

Durata dello scarico 20 secondi circa.



Scarico AUTO:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante. Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.



- Appare “AS” (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per “F”. Il forno ha rilevato un’anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l’alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità “DEMO” (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona. Sostituire la lampada o il fusibile del proprio impianto.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un’ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un’ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia. Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

Il simbolo “blocco porta” lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

- È presente acqua sulla suola del forno.

La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di DECALCIFICAZIONE. Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.

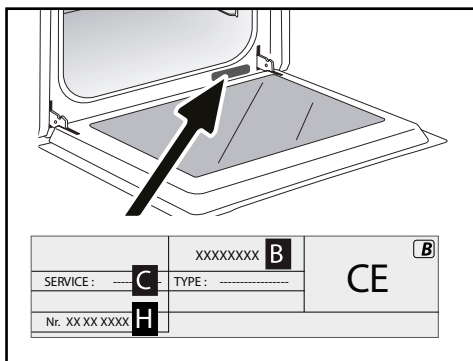


INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.



B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

PIATTI														Tempo cucinare in minuti			
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO				
															°C	LIVELLO	°C
CARNI	Arrosto di maiale (1kg)	200	2										190	2	60		
	Arrosto di vitello (1kg)	200	2										190	2	60-70		
	Arrosto di manzo	240	2										200	2	30-40		
	Agnello (coscia, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2				210	2	60		
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3				185	3	60		
	Cosce di pollo			220	3			210	3							20-30	
	Costolette di maiale / vitello			210	3											20-30	
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3							20-30	
Costolette di montone			210	3											20-30		
PESCE	Pesce alla griglia			275	4											15-20	
	Pesce cotto (orata)	200	3										190	3	30-35		
	Pesce farfalla	220	3										200	3	15-20		
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2											30	
	Gratins dauphinois	200	3										180	3	45		
	Lasagne	200	3										180	3	45		
	Tomates farcies	170	3										170	3	30		
PATISSERIE	Biscotto di Savoia - Génoise									180	3	180	4			35	
	Biscotto arrotolato	220	3						180	2	190	3				5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3			35-45	
	Brownies	180	2										180	2		20-25	
	Torta - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3			45-50	
	Ciafoutis	200	3										190	3		30-35	
	Biscotti - pasta frolla	175	3										170	3		15-20	
	Kugelhopf									180	2						40-45
	Meringhe	100	4							100	4	100	4				60-70
	Madeleines	220	3										210	3			5-10
	Cabbage Patch	200	3							180	3	200	3				30-40
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3										200	3			5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3				30-35
	Torta di pasta frolla	200	1										200	1			30-40
Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1										200	1			20-25	
VARIE	Pâté in terrina	200	2										190	2		80-100	
	Pizza					240	1									15-18	
	Quiche	190	1			180	1						190	1		35-40	
	Soufflé									180	2					50	
	Torta	200	2										190	2		40-45	
	Pane	220	2										220	2		30-40	
Pane tostato			275	4-5												2-3	

* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno..



Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

EQUIVALENZA : FIGURE TEMPERATURA °C

Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	si
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	si
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	si
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	si

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

* A seconda del modello

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

Ingredienti:

- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

Rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerlo e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

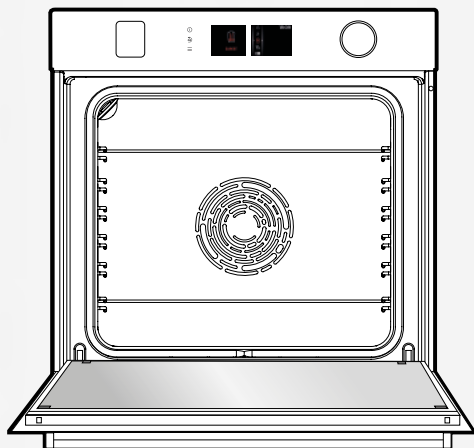
SV

Brandt



GEBUIKERSINSTRUCTIE NL

OVEN



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV/Cert.6011825

Geachte klant,

U heeft zojuist een **BRANDT**-product gekocht en wij danken u voor uw vertrouwen in onze producten.

Bij het ontwerpen en produceren van dit product hebben wij u, uw levenswijze en uw behoeften in gedachten gehouden om ervoor te zorgen dat dit zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk aan uw eisen te beantwoorden, staat onze klantenservice geheel tot uw beschikking voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site **www.brandt.com**, daar vindt u al onze nieuwste producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij deel uit te maken van uw dagelijks leven en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.

	BY Cert.0011825	Het keurmerk "Origine France Garantie" verzekert de consument van de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve indicatie van de herkomst te geven. Het merk BRANDT is er trots op dit keurmerk te kunnen plaatsen op onze producten die in onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme vervaardigd worden.
---	-----------------	--

<http://brandt.com/>



BELANGRIJK:

Alvorens uw apparaat in te schakelen, moet u eerst deze handleiding aandachtig doorlezen, zodat u sneller vertrouwd met de werking ervan zult zijn.



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4
INSTALLATIE	6
OMGEVING	7
PRESENTATIE VAN DE OVEN	8
Bedieningselementen en display	9
Accessoires	10
Speciale 100% stoomvoedselondersteuningsschaal	11
De vullade	13
Eerste instellingen - aan de slag	14
KOOKSTANDEN	14
Expert" modus	15
Expert stoomstand	15
Speciale steunplaat voor 100% stoom	16
° Stoompercentage	17
° Favorieten (kookgeheugen)	18
° Expert kookfuncties	19
Drogen	21
Kookgidsmodus	22
Stoomgeleiding	23
° Lijst van gerechten zonder stoom	23
° Lijst van gerechten met stoom	24
° Lijst van "100% stoom" gerechten	25
INSTELLINGEN	26
Bedieningsvergrendeling	27
TIMER	27
ONDERHOUD - SCHOONMAKEN	28
Buitenkant	28
De etages verwijderen	28
Binnenramen reinigen	28
De deur verwijderen en terugplaatsen	29
Lamp vervangen	30
Reinigingsfunctie	30
° Pyrolyse	31
Waterreservoir aftappen	32
Boiler ontkalken	33
STORINGEN EN OPLOSSINGEN	34
SERVICE NA VERKOOP	35
KOOKHULPMIDDELEN	36
Kookkaarten	36
Testen van functionele geschiktheid	37
Gistrecepten	37



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



BELANGRIJK:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht
- Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.
- Voordat u een pyrolyse reiniging van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.
- In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.



LET OP :

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij

een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.



KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. C**).

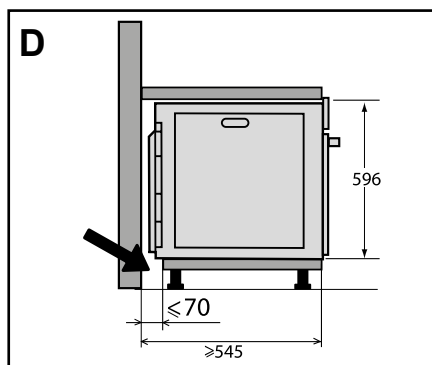
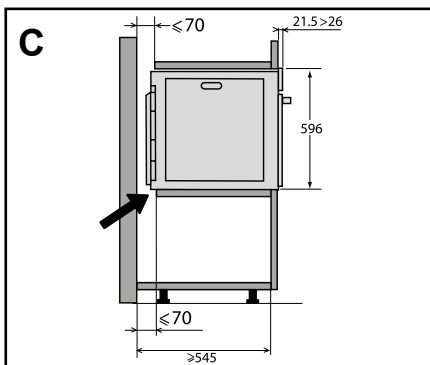
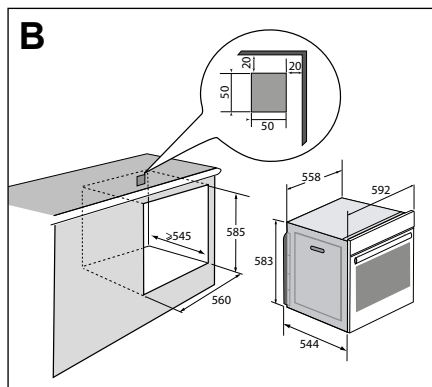
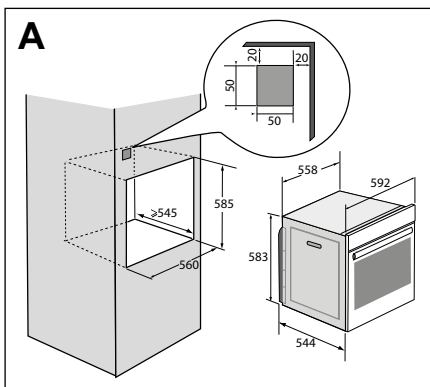
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.



Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



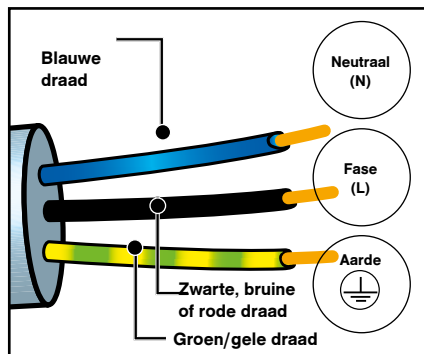


ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of in geval van een onjuiste aansluiting.



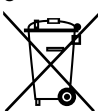
Opgelet:

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde electricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdert u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander

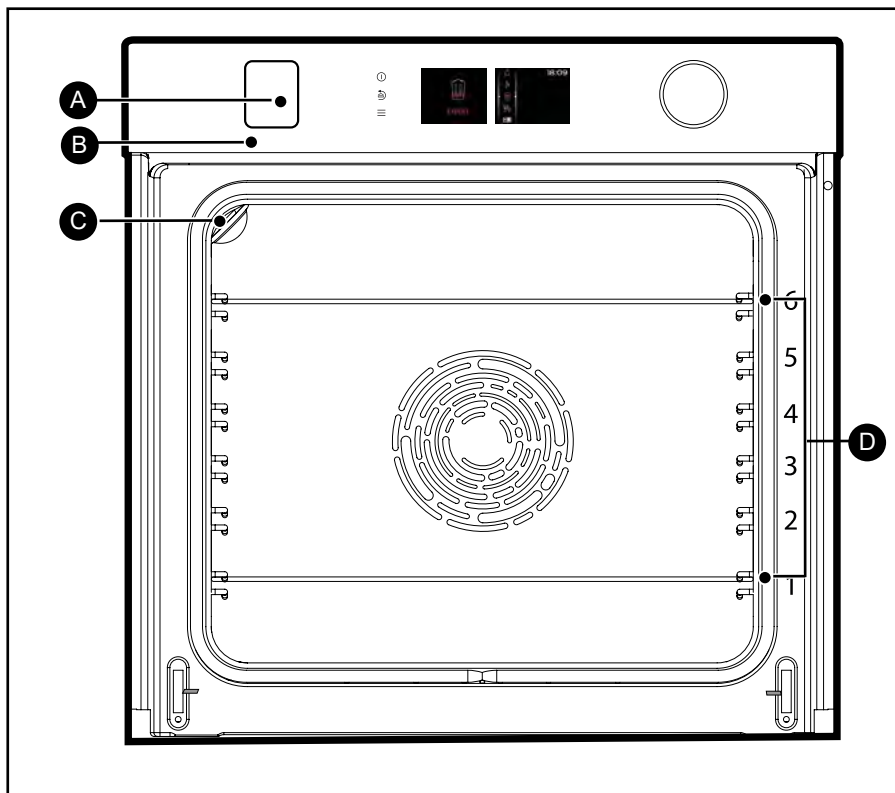
afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



VOORSTELLING VAN DE OVEN

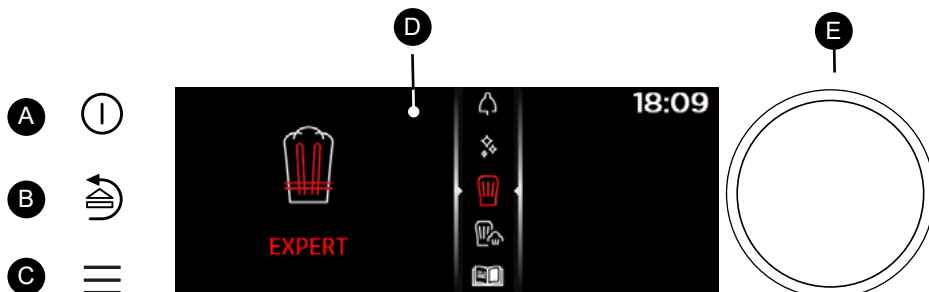


- A** Bedieningsstrook
- B** Vullade van het waterreservoir
- C** Lamp
- D** Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)



Beschrijving van uw apparaat

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A **Stoptoets van de oven**
(lange druk)

B **Terugkeertoets**
(Druk kort) en / of
Openingstoets van lade
(lange druk)

C **Toegangstoets tot MENU**
(bakken, instellen, timer,
reiniging)


D **Displays**


E **Draaknop met drukzone in het midden** (niet demonteerbaar):


- voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.


- Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.


SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS


 Starten van het bakken

 Stoom


 Stoppen van het bakken


 Registratie bakwijzen in het geheugen


 Temperatuurgraden

 Indicator vergrendeling toetsenbord

 Baktijd

 Indicator vergrendeling van de deur tijdens een pyrolyse

 Eindtijd bakken
(uitgestelde start)

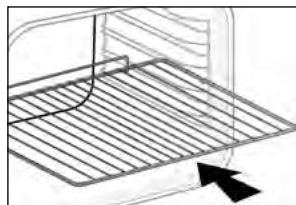
 Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de oven zetten van de gerechten



DE ACCESSOIRES (volgens het model)

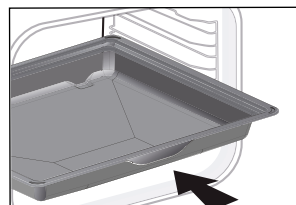
- Rooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan gebruikt worden om alle schalen en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan). Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



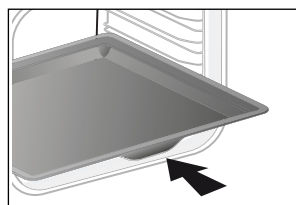
- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

Geplaatst in de niveaushouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



- Patisserieplaat, 20 mm

Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveaushouders geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



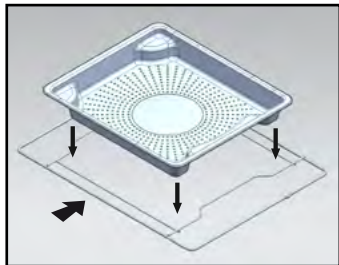


- VLAKKE STEUNPLAAT VOOR VOEDINGSWAREN SPECIAAL STOOM 100%

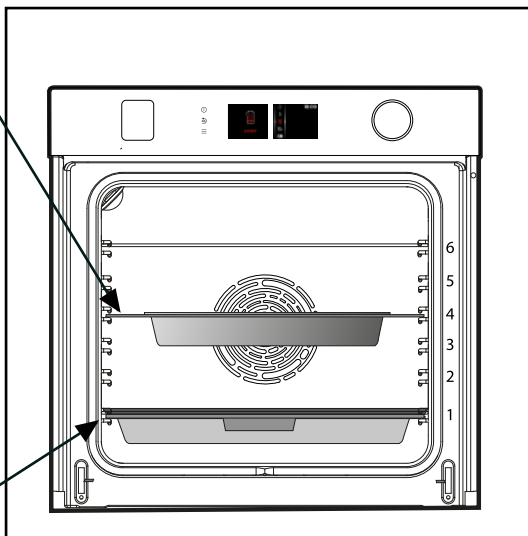
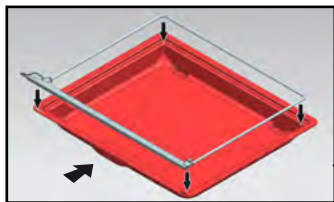


Opgelet


Uitsluiten gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.

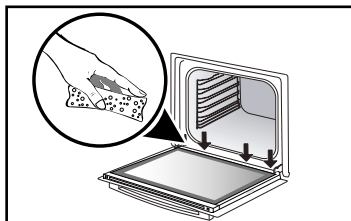


① - Geperforeerde roestvrijstalen plaat waarmee het condensatiewater uit het voedsel kan worden afgevoerd op niveau 4.



② - Siliconen slab met zijn steunframe. Plaats het frame op de 45 mm multifunctionele lekbak om het condenswater van het voedsel op te vangen. Steek het in het onderste niveau 1. De siliconen afdichting zorgt ervoor dat de deur waterdicht is.

 Zorg ervoor dat het siliconen slabbetje in contact is met het deurglas.



Let op:

Na elk stoomproces, zorg ervoor dat het water dat mogelijk langs de goulote op de bodem van de deur zit, wordt weggespoeld.



- SYSTEEM VAN SCHUIFRAILS

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.

INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

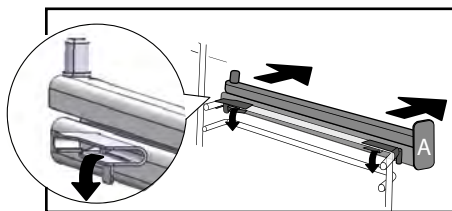
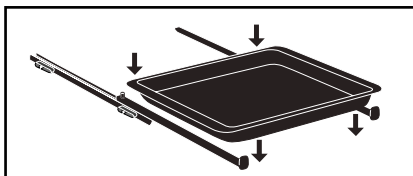
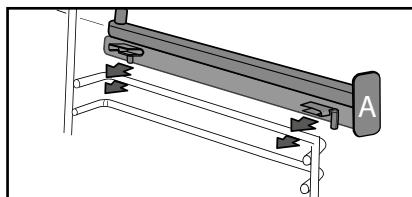
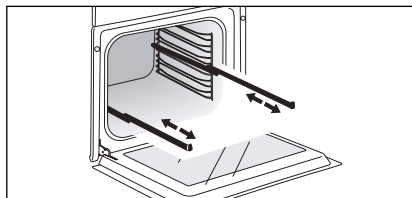
Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklappt worden, het blokje **A** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveauhouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



Tip Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.



Tip Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.



DE VULLADE

Vullade van het waterreservoir

Telkens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen. De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

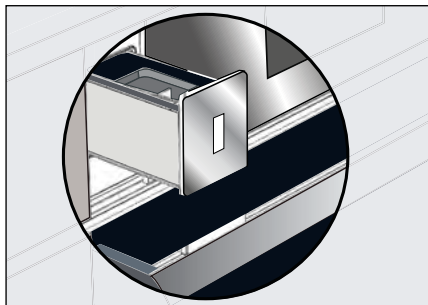
Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .

Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Tip

Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.

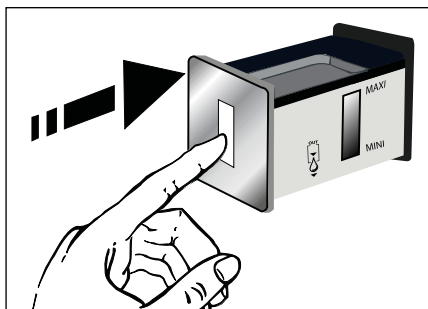
Vul het niveau bij indien nodig.

Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.

Opgelet

Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg «Onderhoud - Leegfunctie».





EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.


Uw oven geeft de tijd aan.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".



Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

- Starten - Algemeen menu

Druk op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te lopen :

INSTELLINGEN



TIMER



REINIGING



EXPERT



STOOMEXPERT



KOOKGIDS



STOOMGIDS



DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:



Selecteer de **“EXPERT”** modus voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur en de tijd van het bakken kiest.



Selecteer de modus **“EXPERT”** voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur, het gewenste percentage stoom en de tijd van het bakken kiest.





Selecteer de **«KOOKGIDS»** modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en zijn gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.



Selecteer de **«GECOMBINEERDE STOOM»** modus voor een klassiek recept met stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft.

Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.


Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.



DE "EXPERT" MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de tijd aangeeft, drukt u op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de "Expert" modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



Heteluchtfunctie



Gecombineerde warmte



Traditioneel



Eco bakken



Geventileerde grill



Geventileerde bodem



Variabele grill



Warmhouden



Ontdooien



Brood



Drogen



Shabbat



Favorieten (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)



"STOOM EXPERT" MODUS

In deze modus kunt u een traditionele keuken combineren met stoom om sappigere en zachtere gerechten te verkrijgen, die beter de smaak behouden. Zo drogen de voedingswaren niet uit en behouden deze hun knapperigheid.

Net als in de Expert-modus kunt u zelf alle kookparameters instellen evenals het percentage van stoom.

Selecteer de modus "STOOM EXPERT" in het algemene menu en valideer.

Vervolgens kiest u een van de voorgeselde bereidingsfuncties uit de onderstaande lijst en bevestigt deze:

- Alleen voor stoomkoken



100% Stoom

- Om conventioneel koken met stoom te combineren (gecombineerde modus):



Traditionele geventileerde stoom



Stoom geventileerde grill



Roterende warmte stoom



Regeneer het brood van de dag ervoor (Aanbevolen duur 8mn)

- Baguette
- Brood
- Broodbal
- Croissants



Let op:

Tijdens het koken wordt het apparaat heet. Hete stoom ontsnapt als je de deur opent. Houd kinderen weg. Blijf niet in de stroomstroom.

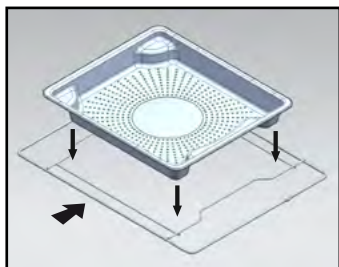


- VLAKKE STEUNPLAAT VOOR VOEDINGSWAREN SPECIAAL STOOM 100%

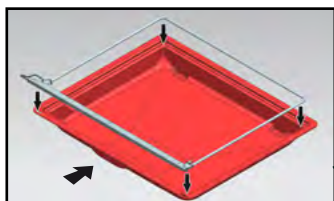


Opgelet

Uitsluitend gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.



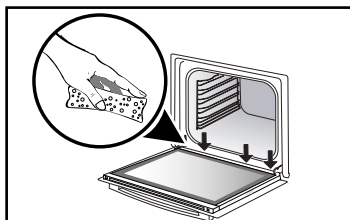
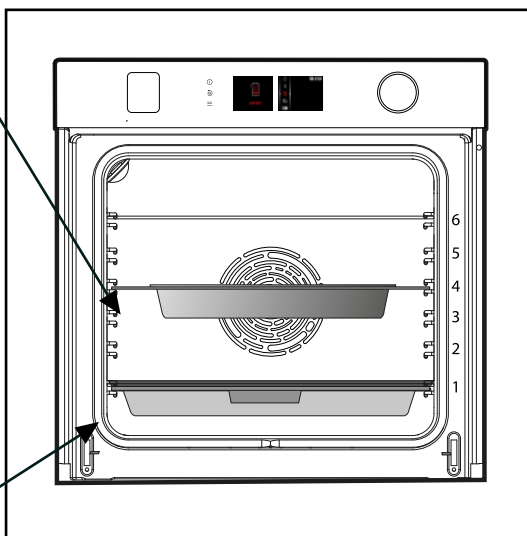
1 - Geperforeerde roestvrijstalen plaat waarmee het condensatiewater uit het voedsel kan worden afgevoerd op niveau 4.



2 - Siliconen slab met zijn steunframe. Plaats het frame op de 45 mm multifunctionele lekbak om het condenswater van het voedsel op te vangen. Steek het in het onderste niveau 1. De siliconen afdichting zorgt ervoor dat de deur waterdicht is.



Zorg ervoor dat het siliconen slabbetje in contact is met het deurglas.



Let op:

Na elk stoomproces, zorg ervoor dat het water dat mogelijk langs de goulote op de bodem van de deur zit, wordt weggespoeld.



(Expert en Stoomexpert)

ONMIDDELIJK BAKKEN

Wanneer u een bakfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, adviseert de oven u een of twee roosterhoogtes.


- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

NB : Sommige parameters kunnen gewijzigd worden (volgens de gekozen modus) vóór het starten van het bakken (temperatuur, baktijd, stoompercentage en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.


WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur  en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd  te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.


Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.



STOOMPERCENTAGE

(Enkel Stoomexpert)

Voor het gecombineerd koken stelt de oven u een ideaal stoompercentage voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u het symbool stoom  en vervolgens bevestigen

Voer het nieuwe stoompercentage in (tussen 20 en 80%)* met de draaiknop en bevestig uw keuze.


* Behalve regeneratie van het brood van de dag ervoor.



(Expert en Stoomexpert)

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindkooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

-Selecteer het symbool einde baktijd  en valideer.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bakken").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.

De oven geeft de volgende melding: "Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?". Bevestig door "Ik accepteer" te selecteren en valideer of selecteer "Ik weiger" om door te gaan met bakken.







FAVORIETEN
(enkel Expertmodus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie "Favorieten" kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de "Expert" modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd.

Selecteer vervolgens het symbool  door de knop te verdraaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen   of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.




Valideer opnieuw om het bakken te starten.

NB: Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Gebruik een reeds in de functie "Favorieten" geregistreerd geheugen

Ga naar het menu "Expert", valideer. Doorloop de functies tot aan het symbool "Favorieten"  door de knop te draaien. Bevestig.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens   of  en druk om te valideren.






De oven schakelt in.



BAKFUNCTIES EXPERT (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hete lucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.



Beschrijving van uw apparaat

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de patisserieplaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.



Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.



DROOGFUNCTIE (enkel Expertmodus)

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmid-

delen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen.

De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters



MODUS "KOOKGIDS"



MODUS "KOOKGIDS + STOOM"



GECOMBINEERD STOOM



GIDS STOOM 100%

Deze twee modi kiezen voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel. Deze recepten zijn met of zonder gecombineerde stoom of 100% stoom.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de modus "KOOKGIDS" of "GECOMBINEERDE STOOM" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (zie onderstaande gedetailleerde lijst met schotels):

- Selecteer vervolgens de categorie, bijvoorbeeld "Gevogelte" en valideer.

- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld "kip" en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.




Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd  te selecteren en vervolgens te valideren.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.



Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.



LIJST VAN SCHOTELS ZONDER STOOM



GEVOGELTE

Kip
Eend
Eendenborstfilet *
Kalkoen



VLEES

Rozige lamsschouder
Rood gebakken rundvlees
Medium gebakken rundvlees
Goed doorbakken rundvlees
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Kalfsrib *



VIS

Zalm
Forel
Visterrine



TRAITEUR

Lasagne
Pizza
Quiche



GROENTEN

Gegratineerde aardappelen
Gevulde tomaten
Hele aardappelen



BROOD EN DEEG


Bladerdeeg
Kruimeldeeg
Gerezen deeg
Brood
Stokbrood
Brioche



GEBAK

Fruittaart
Crumble
Caketaart
Cupcakes
Crème karamel
Chocoladetaart
Zandkoekjes / Cookies *
Cake
Yoghurtaart

*** Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.**

 Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.



LIJST VAN DE DISHES met bijbehorende stoom



GEVOGELTE

Kip
Eendenfilet *
Eend



VLEES

Lam
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Kalfsfilet
Varkensfilet



VIS

Bereide vis
Visterrine
Volledige vissen
Zalmpannetje



GROENTEN

Gratin dauphinois (gegratineerd aardappelgerecht)
Gevulde groenten
Hele aardappelen



GEBAK

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Evenveeltje
Appeltaart
Notentaart
Kokosnootflan



BROOD EN DEEG

Brood
Stokbrood
Voorgebakken brood
Diepgevroren deeg
Oppiepen van brood van een dag oud



DE TRAITEUR

Lasagne
Clafoutis
Gekonfijte groenten
Aardappelschotel
Risotto
Verse gerechten
Diepvriesgerechten



ONTDOOIEN

Vlees
Vis
Broodjes-Gebak

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.



Beschrijving van uw apparaat

⚠ Uitsluiten gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.



GERECHTENLIJST



100% STOOM (STOOMGIDS)



VLEES

Kipfilets
Kalkoenschnitzel
Varkensvlees, filet



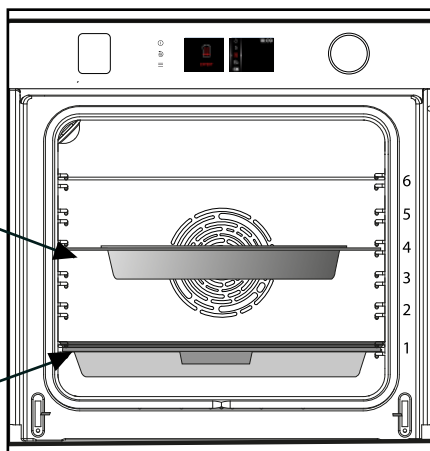
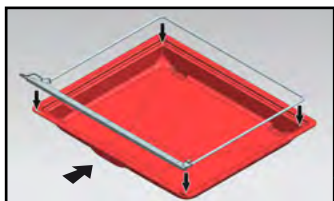
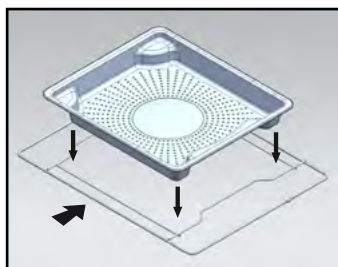
VIS

Volledige verse vissen
Verse visfilets
Mosselen
Kokkels
Garnalen
Scampi's



GROENTEN

Bloemkool
Broccoli
Snijbonen
Wortelen gesneden in rondjes
In stukken gesneden aardap pelen
Erwten
In stukken gesneden prei
Courgette in tracks
Pompoen in blokjes
Artisjokken
Asperges
In stukken gesneden seldertak
Pompoenen gesneden in tracks
Snijbietquota
Spinazie
Spruitjes





FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie «INSTELLINGEN» met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus, het beheer van de lamp.

Selecteer de gewenste functie door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.



De tijd

Wijzig de tijd: valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw.



De taal

Kies uw taal en valideer.



Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.



De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus. Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presen-

tatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



Het beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen:



Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie).

Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.






Na 90 seconden zonder actie van de kant van de gebruiker vermindert de helderheid van het display om het energieverbruik te beperken en dooft de lamp van de oven (wanneer deze in de «AUTO» modus staat).

Door op de toetsen terug  of menu  te drukken, wordt de lichtsterkte van het display hersteld en wordt, indien nodig, de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.






BEDIENINGSSLOT

Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug  en menu  totdat het hangslot symbool  wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug  en menu  totdat het hangslotsymbool  van het display verdwijnt.



TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie «TIMER» met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

NB : Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.



REINIGING EN ONDERHOUD:

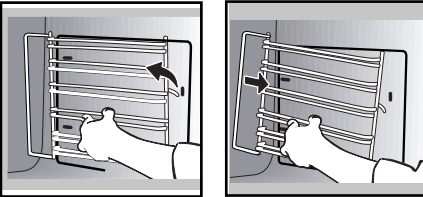
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



BINNENKANT VAN DE RUITEN

Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

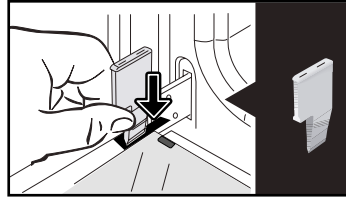


Let op

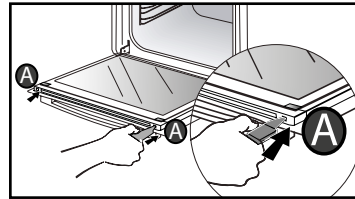
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

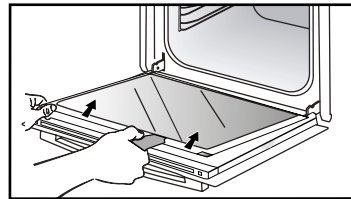
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Verwijder het eerste vastgeklitte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.



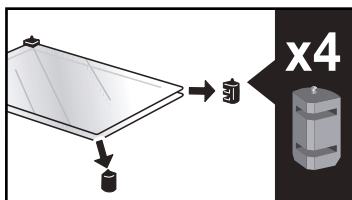
Verwijder het glas.



De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.



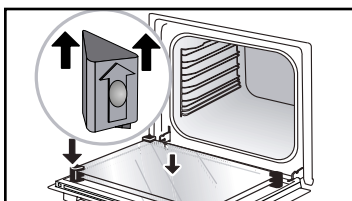
Onderhoud van uw apparaat



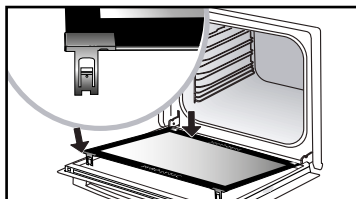
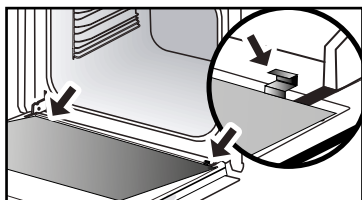
Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

Dompel het glas niet in water onder.
Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.



Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met **“PYROLYTIC”** zichtbaar en naar u gericht.



Verwijder de plastic wig.
Uw toestel is opnieuw operationeel.



VERVANGING VAN DE LAMP

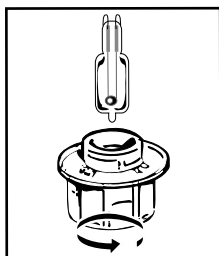


Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



REINIGINGSFUNCTIE

(in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchroomde roosters) samen met alle recipiënten.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

U kunt uit drie pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro Express: 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, **dan wordt automatisch overgegaan tot een pyrolyse van anderhalf uur.**



Pyro Auto: tussen
1.30u en 2.15u

voor een minder energie
verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u


voor een grondigere reiniging
van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE AUTOMATISCHE REINIGING

- Selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer

om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.


Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase van 30 minuten plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.



Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.


AUTOMATISCHE REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start)  en valideer.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer vervolgens twee keer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.



LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)



Leeg altijd alles vooraleer u kookt.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus «Legen» en bevestig. De lade gaat open.
- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of AUTO (zie details hierna) en ga op dezelfde manier te werk als voor een automatisch leegmaken na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor «Ik weiger» en te bevestigen, selecteer anders «Ik ga akkoord», en bevestig.

Selecteer vervolgens een type leegmaken SPEED of AUTO en bevestig.

De lade opent zich automatisch voor het legen.



Legen SPEED:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.



AUTO leegmaken:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 2 tot 3 min.

Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Nadat het legen is voltooid, geeft het display 0 m 0 s. Sluit handmatig de lade.



ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdert.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een «ontkalking aanbevolen» suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor «Ik weiger», en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren vóór de functies «met stoom» zullen ophouden te werken. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht «verplichte ontkalking» verschijnt, dit uit te voeren en «Ik ga akkoord» te selecteren en dit te valideren.

Opgelet
! Wanneer het display “Verplichte ontkalking” weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus «Ontkalken» en bevestig.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

STAP 1: LEGEN

- Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus «leggen» start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 2: REINIGEN

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de vullade met de hand. De cyclus «Reiniging» start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

- De cyclus «Spoelen» start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

De cyclus «Legen» start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal. Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.



- “AS” wordt weergegeven (Auto Stop systeem).

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”. Uw oven heeft een storing gedetecteerd.

Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet. Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

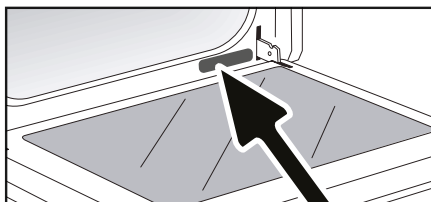
- Er bevindt zich water op de bodem van de oven.




De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure ONTKALKING. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.



INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	
Nr H		Made in France 

- B: Commerciële referentie
- C: Servicereferentie
- H: Serienummer

LET OP:

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.

GERECHTEN														BAKDUUR
		°C	perg/steun	°C	perg/steun	°C	perg/steun	°C	perg/steun	°C	perg/steun	°C	perg/steun	
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2											60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2											60-70
	Rundergebraad	240	2											30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsrib			210	3									20-30
	Runderrribben (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3											30-35
	Vis in folie	220	3											15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3											45
	Lasagne	200	3											45
	Gevulde tomaten	170	3											30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake							180	3					35
	Oporolde cake	220	3					180	2					5-10
	Brioche	180	3			200	3	180	3					35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3					180	3					45-50
	Kersenvlaai	200	3											30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20
	Kugelhupf							180	2					40-45
	Schuimgebak	100	4					100	4					60-70
	Madeleines	220	3											5-10
	Soezendeeg	200	3					180	3					30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3											5-10
	Savarin	180	3					175	3					30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1											30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1											20-25	
DIVERSEN	Pastei	200	2											80-100
	Pizza van kruimeldeeg					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé							180	2					50
	Taart met deegdeksel	200	2											40-45
	Brood	220	2											30-40
Geroosterd brood			275	4-5									2-3	

* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN °C									
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	BAKWIJZEN	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVERWARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

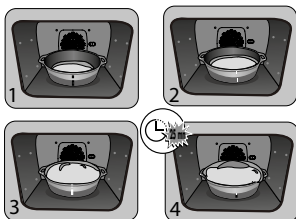
Recept met gist (volgens model)

Ingrediënten:

- Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder
- Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

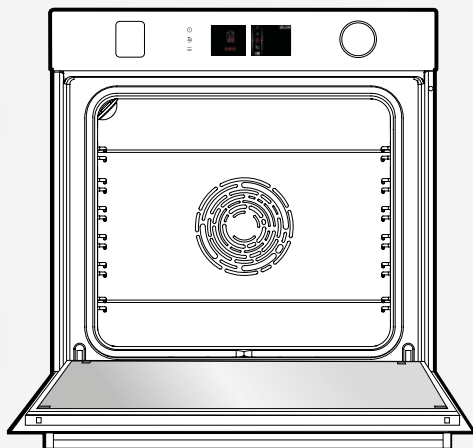
SV

Brandt



BRUKSANVISNING NO

OVN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Kjære kunde


Du har nettopp kjøpt et produkt fra **BRANDT** og vi takker for tilliten til våre produkter.

Vi har designet og produsert dette produktet med tanke på deg, din livsstil og dine behov slik at den oppfyller dine forventninger. I dette produktet har vi tatt i bruk all vår ekspertise, vår innovasjonsånd og vårt engasjement som har ligget til grunn for vår virksomhet i over 60 år.

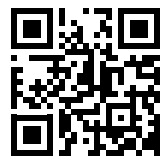
Da vi hele tiden ønsker å tilfredsstille dine krav på best mulig måte, svarer vår kundeservice på alle dine spørsmål og tar imot forslag.

Besøk også vårt nettsted www.brandt.com hvor du vil finne våre nyeste produkter, samt nyttig og utfyllende informasjon.

Det gleder **BRANDT** å være en del av din hverdag. Vi ønsker deg lykke til med ditt kjøp.

	<p>Merket "Garantert fra Frankrike" lar forbrukeren spore et produkt og finne klar og objektiv informasjon om opprinnelse. Merket BRANDT er stolt av å sette dette merket på produkter som kommer fra våre franske fabrikker i Orléans og Vendôme.</p>
---	--

<https://brandt.com>



Før du tar i bruk apparatet, bør du lese denne håndboken nøye for å gjøre deg raske kjent med hvordan apparatet fungerer.



Innholdsfortegnelse

SIKKERHET OG VIKTIGE FORHOLDSREGLER	4
INSTALLASJON	6
MILJØ	7
PRESENTASJON AV OVNEN	8
Kontroller og display	9
Tilbehør	10
Spesialfat for 100 % dampbehandlet mat	11
Påfyllingsskuffen	13
De første innstillingene - kom i gang	14
TILBEREDNINGSMODI	14
Ekspert»-modus	15
Ekspert-dampmodus	15
° Spesiell støtteplate for 100 % damp	16
° Prosentandel damp	17
° Favoritter (lagring av matlagingsfunksjoner)	18
° Ekspertfunksjoner for tilberedning	19
° Tørking	21
Veiledningsmodus for tilberedning	22
Veiledningsmodus for damp	23
° Liste over retter uten damp	23
° Liste over retter med damp	24
° Liste over retter med «100 % damp»	25
INNSTILLINGER	26
Kontrollås	27
TIMER	27
VEDLIKEHOLD - RENGJØRING	28
Utvendig overflate.....	28
Fjerning av etasjene	28
Rengjøring av innvendige vinduer	28
Demontering og montering av døren	29
Bytte av lampe	30
Rengjøringsfunksjon	30
° Pyrolyse	31
° Tømming av vanntanken	32
° Avkalking av kjelen	33
FEIL OG LØSNINGER	34
SERVICE ETTER SALG	35
HJELPEMIDLER TIL MATLAGING	36
Matlagingsstabeller	36
Test av funksjonell egnethet	37
Gjør oppskrifter	37



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



Viktig:

— Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.



ADVARSEL:

— Apparatet og de ytre overflatene blir varme under

bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk. Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.



ADVARSEL :

— For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens



beskyttelsesglass og lyspæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere

den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.

— For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.



VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.

Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (**fig. A**) eller i et høyskap (**fig. B**).

Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom vegg og overflaten ovnen settes på (**fig. C, fig. D**).

Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring

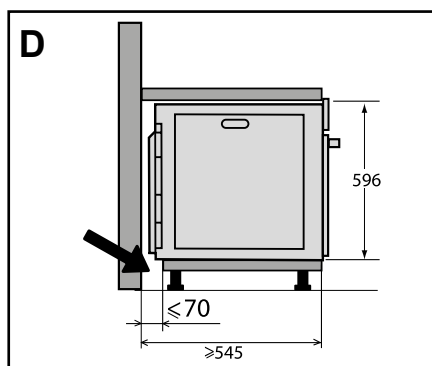
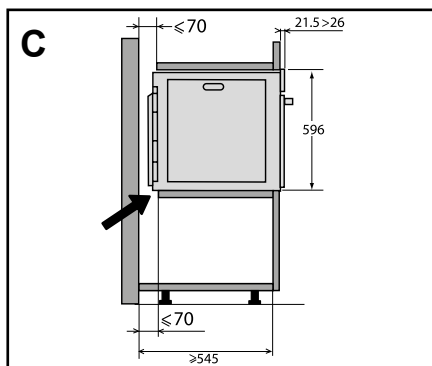
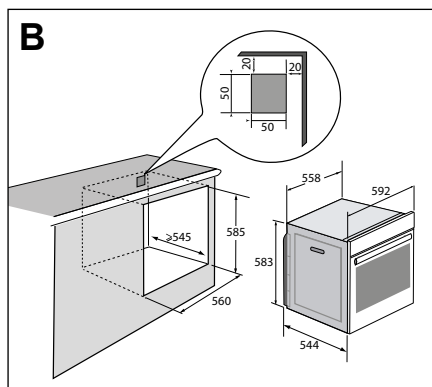
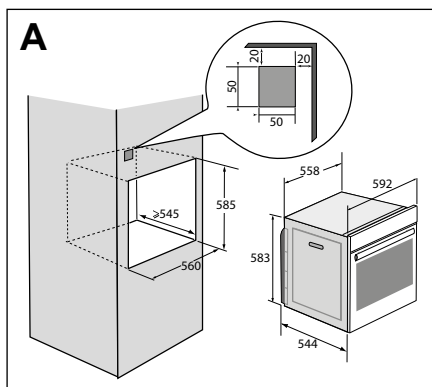
av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med $\varnothing 2$ mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



Råd

Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



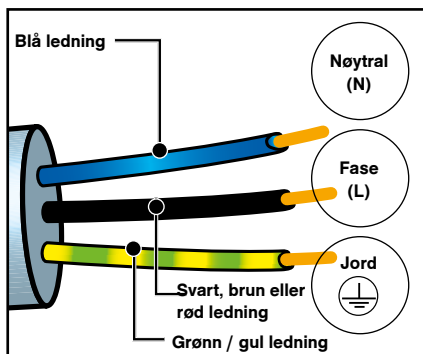


ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleleder + jord) som kobles til et strømmnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovenns tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



Merk:

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovenns tilkobling.



RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle [redacted] apparater ikke skal blandes med annet avfall.

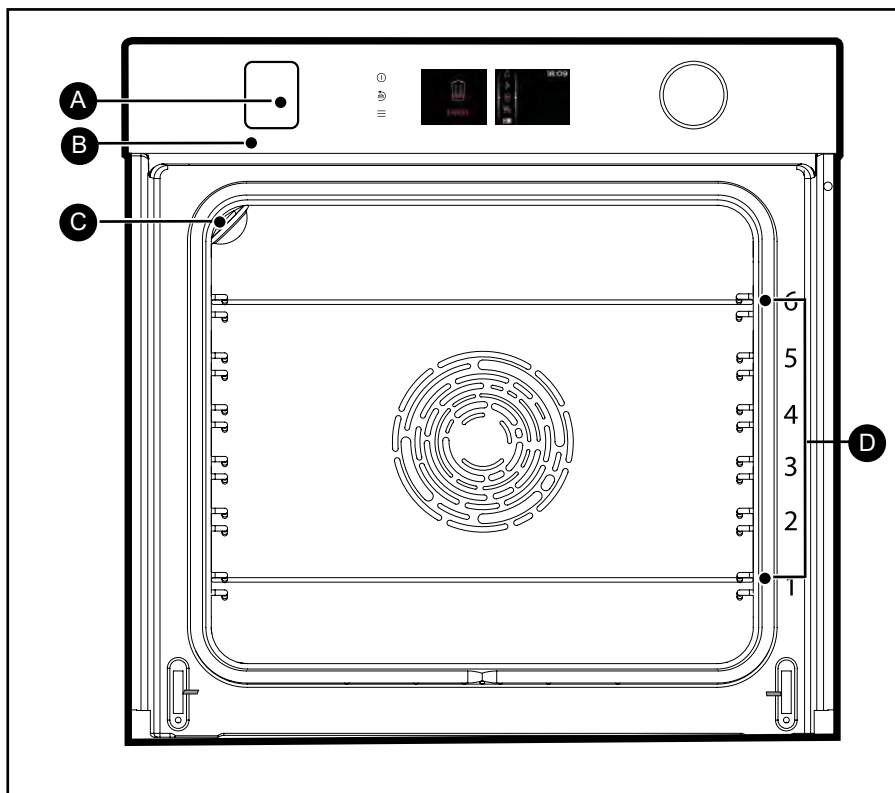
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.



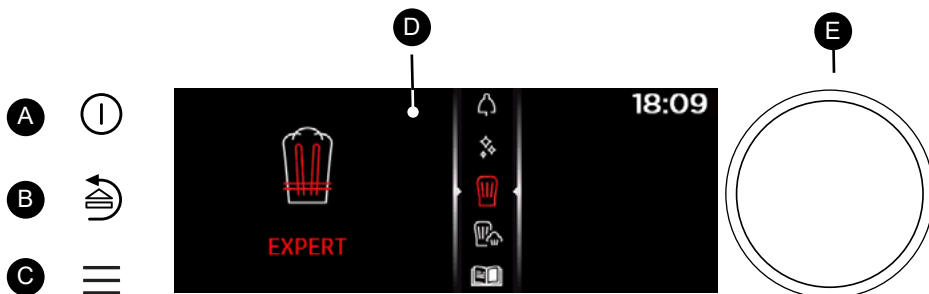
PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Skuff for påfylling av vanntanken
- C** Lampe
- D** Riller (6 posisjoner)



KONTROLLER OG DISPLAY



A **Tast for å slå av ovnen**
(langt trykk)

B **Tast for å gå tilbake**
(kort trykk) og / eller
Tast for å åpne skuffen
(langt trykk)

C **Tast for tilgang til MENY**
(tilberedning, innstillinger, mi-
nuttnedtelling, rengjøring)

D **Displayer**

E **Dreiebryter med midtstilt tast** (kan
ikke demonteres):

- Dreies for å velge programmer og
innstille høyere eller lavere verdier.

- Trykk i midten for å bekrefte et
valg.

SYMBOLER PÅ DISPLAYENE



Starte tilberedningen



Stoppe tilberedningen



Temperatur



Tilberedningstid



Klokkeslett tilberedningsslutt
(utsatt start)



Damp



Tilberedninger i minnet



Tastaturlås



Dørlås under pyrolyse



Tallet viser til anbefalt rille

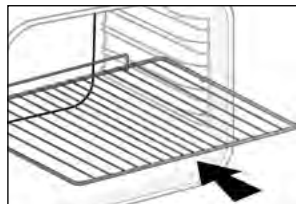


TILBEHØR (avhengig av modell)

- Sikkerhetsrist som forhindrer velting

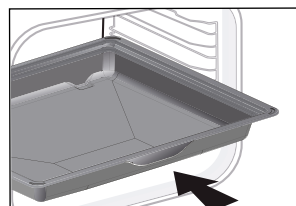
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



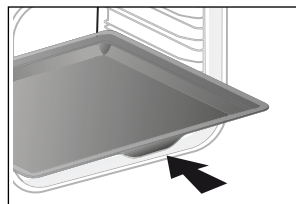
- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



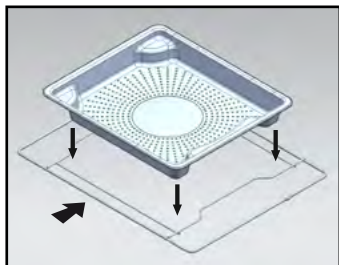
- Bakeplate, 20 mm

Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.

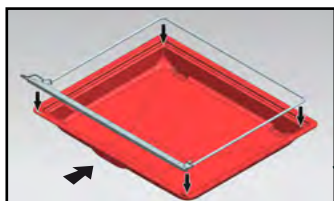





- DAMPPANNE FOR 100% DAMP




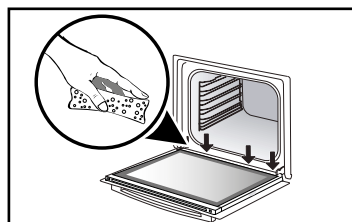
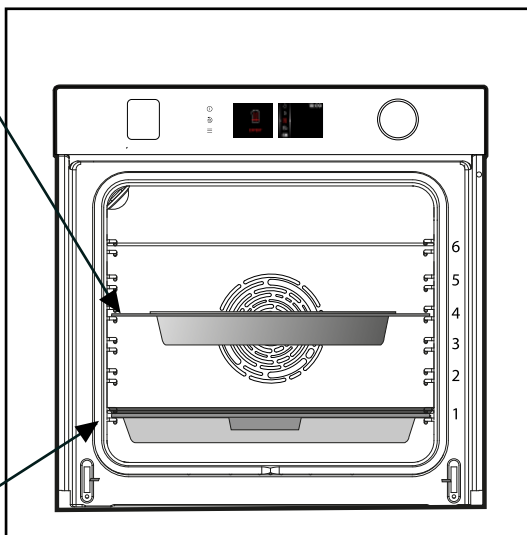
① - Perforert rustfritt stålfat som möjliggör att ev. Evakuering av kondensvatten från mat sätts in på nivå 4.




② -- Silikon smekke med støtte ramme. Plasser rammen på den multifunksjonelle dryppekaret på 45 mm for å samle kondensvannet fra maten. Sett enheten inn i trinn 1. Nedre trinn 1. Silikonpakningen forsegler døren.

 Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.

 **Viktig**
Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.



 **Varning**
Var noga med att torka upp vatten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.



- Glideskinner

Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet.

I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.

INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

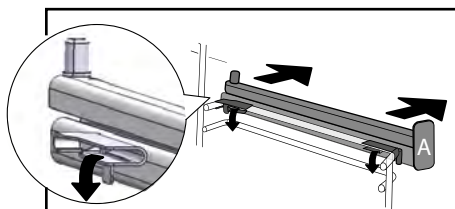
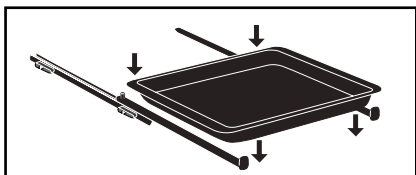
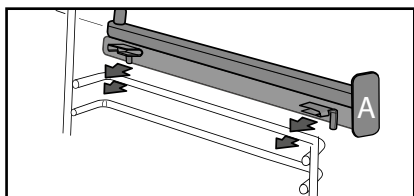
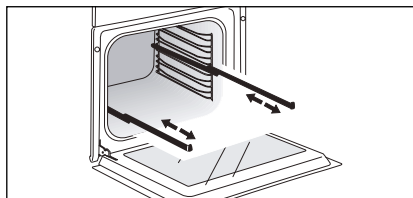
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden **A** mot deg.

Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.

Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



Råd

For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.

Tilbehøret kan deformeres ved

høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.



PÅFYLLINGSSKUFF

- Fylle vanntanken

Før stekeovnen brukes til damp, må vanntanken fylles med vann.

Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

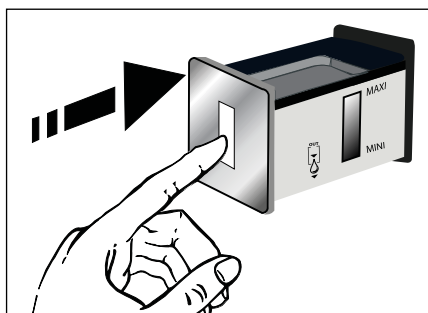
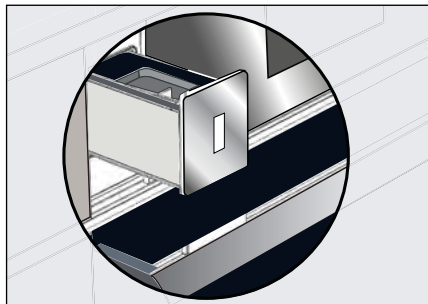
Fyll tanken.

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



Råd

Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannivået stabiliserer seg.

Fininnstill nivået om nødvendig.



Viktig

Ikke bruk myknet eller demineralisert vann.



Viktig

Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Den automatiske tømmesyklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel «Vedlikehold - Tømmefunksjon».



FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

_ Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strømbrydd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

_ Stille inn klokken

12:00 blinker på displayet.

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.


Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».



Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

- Oppstart - Hovedmeny

Trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :

Innstillinger



Minuttnedtelling



Rengjøring



Programvalg



Programvalg damp



Tilberednings-guide



Damp-guide



TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:

1



Velg modusen «**PRO-GRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.

2



Velg modusen «**PROGRAMVALG DAMP**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur, dampprosent og steketid.

3



Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

4



Velg modusen «**DAMP-GUIDE**» for å lage en klassisk oppskrift med damp ved hjelp av veiledning fra ovnen.

Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.



1 **MODUS «PRO-GRAMVALG»**

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk på MENY-tasten ≡ for å gå til hovedmenyen og bekreft modusen «Programvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberedningsfunksjon i listen nedenfor, og bekreft valget:



Varmluft



Varmluft + tradisjonell



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Undervarme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørk



Shabbat



Favoritter (du kan lagre 3 funksjoner)



2 **MODUS «PROGRAMVALG DAMP»**

Denne tilberedningsmodusen kombinerer den klassiske stekefunksjonen med damp for å gjøre maten mykere og behandle den mer skånsomt slik at den beholder smaken. Maten tørker ikke ut og får en sprø skorpe.

På samme måte som med modusen Programvalg, kan du selv innstille alle stekeparametrene samt dampprosenten.

Velg modusen «Programvalg damp» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Velg deretter en av stekefunksjonene fra listen nedenfor, og bekreft.

- Kun for tilberedning med damp



Damp 100%

- For å kombinere klassisk matlaging kombinert med damp (kombinert modus):



Tradisjonell ventilert damp



Vifteassistert dampgrill



Varmluftsdamp



Regenerer gårdsdagens brød

(Anbefalt varighet 8mn)

- Baguette

- Brød

- Ballbrød

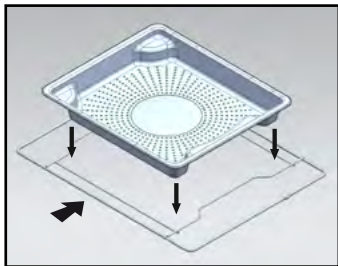
- Croissanter



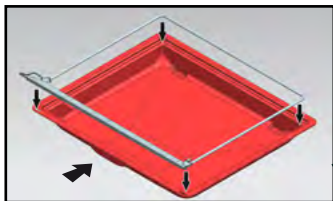
Advarsel
Apparatet blir varmt under tilberedningen. Varm damp slipper ut når du åpner døren. Hold barn borte. Vær forsiktig så du ikke setter deg fast i dampstrømmen.




- DAMPPANNE FOR 100% DAMP



① - Perforert rostfritt stålfat som möjliggör att ev. Evakuering av kondensvatten från mat sätts in på nivå 4.



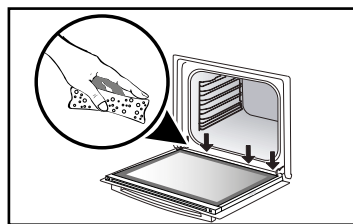
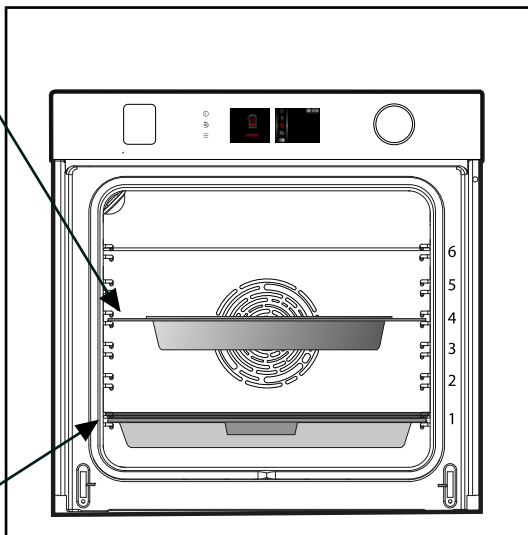
② -- Silikon smekke med støtte ramme. Plasser rammen på den multifunksjonelle dryppekaret på 45 mm for å samle kondensvannet fra maten. Sett enheten inn i trinn 1. Nedre trinn 1. Silikonpakningen forsegler døren.

 Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.



Viktig

Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.



Varning

Var noga med att torka upp vatten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.



(Programvalg og Programvalg damp)

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, anbefaler ovnen en eller to rillenivåer.


- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

NB: Enkelte innstillinger kan endres (avhengig av valgt modus) før tilberedningen starter (temperatur, steketid, dampprosent og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steke-temperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg symbolet for temperatur  og bekreft.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid  og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekreft.

Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.


Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.



DAMPPROSENT

(Kun Programvalg damp)

For kombinerte tilberedninger anbefaler ovnen en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge dampsymbolet  og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 20 og 80 %)* og bekreft valget ditt.


* med unntak av regenerering av brødet fra dagen før.



(Programvalg og Programvalg damp)

STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette steking.

- Velg symbolet for stekeslutt  og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:

«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»

Bekreft den ved å velge «Aksepter» og bekreft, eller fortsett tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekreft.







FAVORITTER

(kun Programvalg)

- Lagre en tilberedning


Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.




I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid. Vri bryteren og velg symbolet  for å lagre denne tilberedningen, og bekreft.

Skjermen foreslår å lagre disse innstillingene i minne   eller . Velg et minne og bekreft. Tilberedningen blir da lagret i minnet. Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekreft. Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter  ». Bekreft.

- Velg ett av minnene som allerede er lagret   eller  og trykk for å bekrefte.

Ovnen starter opp.








Bruk av apparatet



FUNKSJONER FOR PROGRAMVALG (avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft*	180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte	200°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for «forsegling» og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Underverme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.







*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.



Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.



Bruk av apparatet

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til sarte matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på bakeplaten på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Tørk	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.
 Shabbat	90°C	Spesiell rekkefølge: Ovnen fungerer bare 25 eller 75 timer uten avbrudd ved 90 ° C.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.



TØRKEFUNKSJON (kun Programvalg)

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.
Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

Tabell for tørking av matvarer

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE»



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE
+ DAMP»



kombinert damp



dampguide 100%

Disse to modusene velger stekeinnstillingene som egner seg best for retten du vil lage. Modusene brukes til oppskrifter med eller uten damp, eller 100% damp.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «TILBEREDNINGSGUIDE» eller «KOMBINERT DAMP» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen foreslår flere kategorier som inneholder mange retter (se de detaljerte listene over retter nedenfor):

- Velg deretter kategorien, f.eks. «Fjærkre/vilt», og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks. «kylling» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten og bekreft. Ovnen beregner automatisk steketid og rillenivå, og viser dette i displayet.


- Sett retten inn i ovnen og bekreft.

 **For enkelte retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.**

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil, ved å velge symbolet for stekeslutt  og bekrefte.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

 **Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.**



LISTE OVER RETTER UTEN DAMP



FJÆRKRE/VILT

Kylling
And
Andebryst *
Kalkun



KJØTT

Rosastekt lammeskulder
Rosastekt oksestek
Medium stekt oksestek
Gjennomstekt oksestek
Svinestek
Kalvestek
Kalvekoteletter *



FISK

Laks
Ørret
FiskegrYTE



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte tomater
Bakte poteter



BRØD

Butterdeig
Mørdeig
Pizzadeig
Brød
Baguetter
Boller



BAKVERK

Dessertpai
Crumble
Bløtkakebunn
Cupcakes
Crème caramel
Sjokoladecake
Kjeks/småkaker *
Kake
Yoghurtkake

*** For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.**



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.



LISTE OVER RETTER MED DAMP



FJÆRKRE/VILT

Kylling
Andebryst *
And



KJØTT

Lam
Svinestek
Kalvestek
Kalvefilet
Svinefilet



FISK

Bakt fisk
Fiskegryte
Hel fisk
Gryterett m/laks



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte grønnsaker
Bakte poteter



BAKVERK

Bløtkakebunn
Pudding/kremkake
Kake
Cupcakes
Formkake
Eplepai
Valnøttkake
Kokospudding



BRØD

Brød
Baguetter
Halvsteckt brød
Frossen deig
Forfriske brød



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Grønnsaksterte
Glaserte grønnsaker
Poteter
Risotto
Ferske retter
Frosne retter



TINING

Kjøtt
Fisk
Brød-kaker

*** For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.**



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.



Bruk av apparatet

⚠ Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.



100% DAMP (dampguide)



KJØTT

Kyllingbryst
Kalkunskiver
Svin - filet



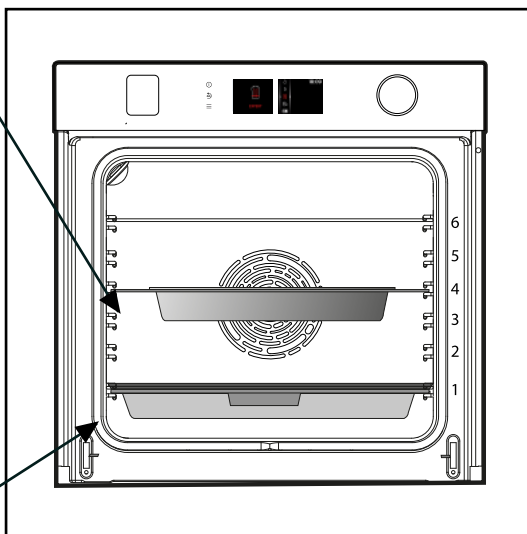
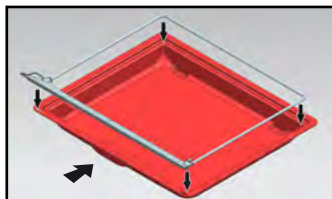
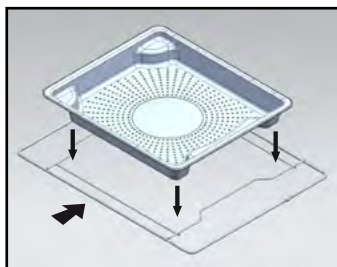
FISK

Hel fersk fisk
Fersk fiskefilet
Blåskjell
Skjell
Reker
Middelhavsreker



GRØNNSAKER

Blomkål
Brokkoli
Brekkbønner
Gulrøtter i skiver
Poteter kuttet i biter
Erter
Purre kuttet i biter
Courgette kuttet i deler
Gresskar kuttet i terninger
Artisjokker
Asparges
Selleri gren skåret i biter
Squash kuttet i deler
Swiss chard odds
Spinat
rosenkål





INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekreft.

Du kan foreta ulike innstillinger:

- klokkeslett, språk, lyd, demomodus, lampe.

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



Klokke

Endre klokkeslettet og bekreft.
Endre minuttene og bekreft på nytt.



Språk

Velg ditt språk og bekreft.



Lyder

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.



Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.



Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:



Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekreft.






Etter 90 sekunder uten at brukeren foretar seg noe, dempes lyset på displayet for å spare energi, og lampen i ovnen slukkes (når den er i modusen «AUTO»).

Hvis du trykker på tilbaketasten  eller menytaasten , vil lyset aktiveres igjen på displayet og i ovnen under tilberedningen om nødvendig.






TASTELÅS Barnesikring

Trykk samtidig på tilbaketasten  og meny-tasten  inntil symbolet på hengelåsen  vises på displayet.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten  kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten  og meny-tasten  inntil symbolet på hengelåsen  forsvinner fra displayet.



MINUTTNEDELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDELLING» og bekreft.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtelling starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtelling må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtelling, stopper du tidsuret.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

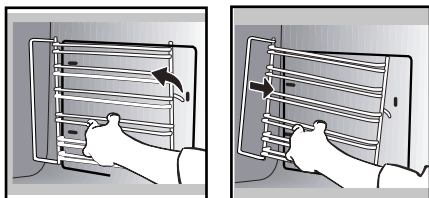
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skrukrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



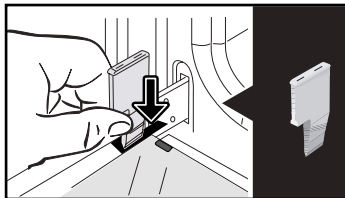
INNVEDIGE GLASSRUTER

Demonter døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, tørk av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

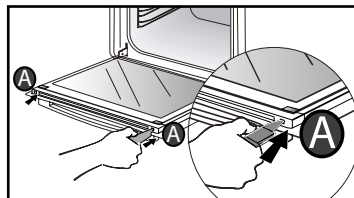
⚠ Advarsel
Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovns glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

TA AV OG SETTE TILBAKE OVNSDØREN

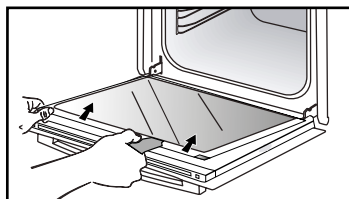
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.



Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.



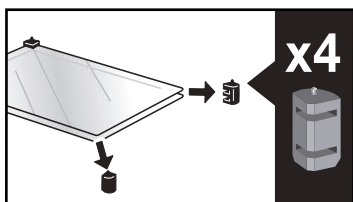
Ta av glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.



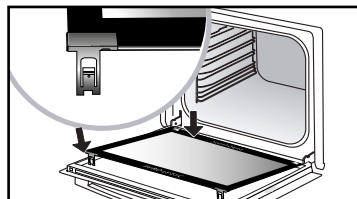
Vedlikehold av apparatet



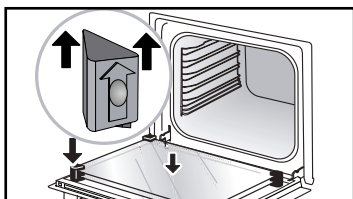
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

Legg ikke glassrutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

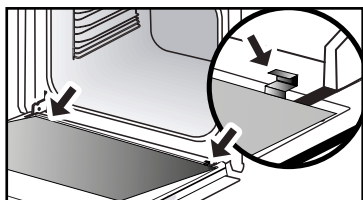
Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.



Fjern plastkilen.
Nå er ovnen klar til bruk igjen.



Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften «**PYROLYTIC**» vendt mot deg slik at du kan lese det.





Vedlikehold av apparatet



BYTTE LYSPÆRE

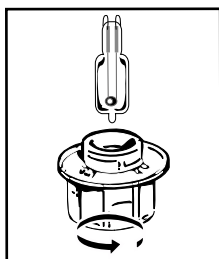


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde av energieffektivitetsklasse G.



RENGJØRINGSFUNKSJON (rengjøring av innsiden)



Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et selvrensjøringsprogram med pyrolyse: Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Du kan velge mellom tre pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.



Pyro Express: 59 minutter

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrengjøring av ovnens innside.



Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, **starter automatisk en pyrolyse på 1 time og 30 minutter.**



Pyro Auto: mellom
1 time 30 min. og 2 timer 15 min.

Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer


Grundig rengjøring av ovnens innside.

UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.


- Velg det best egnede selvrensjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst.

Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00.


Ovnen avkjøles i 30 minutter etter hver pyrolyse. Ovnen kan ikke brukes i dette tidsrommet.

 Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

SELVRENGJØRING MED UTSATT START


Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)

 og bekreft.

- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekreft to ganger.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på  for å slå av ovnen.



TØMMEFUNKSJON (tømme vanntanken)



Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen «Tøm tank» og bekreft. Skuffen åpner seg.

- Velg én av de to tømmodusene, SPEED eller AUTO (se forklaring nedenfor) og gå frem på samme måte som for en automatisk tømning ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømning ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget «Aksepter ikke» og bekreft, ellers velg «Aksepter» og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen SPEED eller AUTO og bekreft.

Skuffen åpnes automatisk for tømning.



Tømmefunksjon **SPEED**:

Kun hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp. Tømningen varer ca. 20 sekunder.



Tømmefunksjon **AUTO**:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i tanken.

Tømningen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømningen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømningen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.



AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementet)

Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når ovnen foreslår en «anbefalt avkalking», kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på «Aksepter ikke» og bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene «med damp» ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen «obligatorisk avkalking» vises, må du absolutt avkalke. Velg da «Aksepter» og bekreft.



Viktig

Når displayet viser «obligatorisk avkalking», må du absolutt avkalke varmeelementet.

For å starte avkalkingen må du velge funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen «Avkalking» og bekreft.

Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten trinnvis.

TRINN 1: TØMMING

- Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekreft.

- Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.

- Lukk skuffen manuelt. Syklusen «Rengjøring» starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

TRINN 3: SKYLLING

Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft.

Syklusen «Skylling» starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 4: TØMMING

Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft.

Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

Ved slutten av syklusen er avkalkingen avsluttet.

Det høres et lydsignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.



- «AS» (Auto Stopp) vises på displayet.

Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- Feilkoden begynner på bokstaven «F».

Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- Ovnen blir ikke varm. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømmanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

- Lampen i ovnen fungerer ikke. Skift lyspæren eller sikringen.

Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av. Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- Pyrolysen starter ikke. Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- Symbolet «låst dør» blinker på displayet. Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

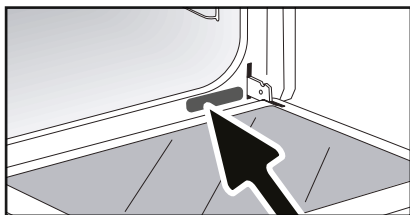
- Det er vann på ovnsbunnen.




Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.



REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I 
E	F	 Made in France 
Nr H		

B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

NB:

• Vi forbedrer stadig våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.

RETTER		*		*		*		*		*		Steketid i minutter
		°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2							190	2	60
	Kalvestek (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Oksestek	240	2							200	2	30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Kyllinglår			220	3			210	3			20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3							20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3			20-30
Fårekoteletter			210	3							20-30	
FISK	Grillet fisk			275	4							15-20
	Fiskerett	200	3							190	3	30-35
	Foliedampet fisk	220	3							200	3	15-20
GRØNNSAKER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2							30
	Fløtegratinerte poteter	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
	Fylte tomater	170	3							170	3	30
BAKVERK	Bløtkakebunn							180	3	180	4	35
	Rullekake	220	3					180	2	190	3	5-10
	Boller	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	20-25
	Formkake	180	3					180	3	180	3	45-50
	Fruktpai	200	3							190	3	30-35
	Småkaker	175	3							170	3	15-20
	Marmorkake							180	2			40-45
	Marengs	100	4					100	4	100	4	60-70
	Muffins	220	3							210	3	5-10
	Vannbakkels	200	3					180	3	200	3	30-40
	Små former med butterdeig	220	3							200	3	5-10
	Formkake med gjærdeig	180	3					175	3	180	3	30-35
	Terte med mordeig	200	1							200	1	30-40
Terte med butterdeig	215	1							200	1	20-25	
DIVERSE	Terrin	200	2							190	2	80-100
	Pizza					240	1					15-18
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35-40
	Sufflé							180	2			50
	Pai	200	2							190	2	40-45
	Brød	220	2							220	2	30-40
Ristet brød			275	4-5							2-3	

* Avhengig av modell




















NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

A Alle temperaturer og steketider er basert på en forvarmet ovn.

OMREGNING: TALL TEMPERATUR I °C

Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD CEI 60350

MATVARE	* STEKEMODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

* Avhengig av modell

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

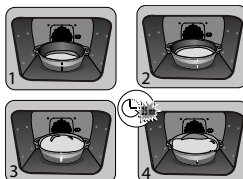
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær

Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.



FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

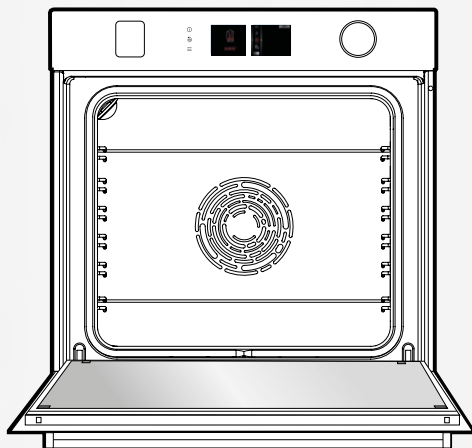
SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Szanowni Klienci!


Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony z myślą o Was, Waszym stylu życia i Waszych potrzebach – nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma **BRANDT** z wielką przyjemnością towarzyszy Państwu w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.

	<p>Etykieta „Origine France Garantie” (Gwarancja pochodzenia z Francji) gwarantuje konsumentowi identyfikowalność produktu, określając wskazanie pochodzenia w sposób jasny i obiektywny. Marka BRANDT z dumą umieszcza tę etykietę na produktach pochodzących z jej francuskich zakładów produkcyjnych w Orleanie i Vendôme.</p>
---	---

<http://brandt.com/>



UWAGA:

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.



Spis treści

BEZPIECZEŃSTWO I WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
INSTALACJA	6
OTOCZENIE	7
PREZENTACJA PIEKARNIKA	8
Elementy sterujące i wyświetlacz	9
Akcesoria	10
Specjalne naczynie do gotowania na parze 100%	11
Szuflada do napełniania	13
Pierwsze ustawienia - rozpoczęcie pracy	14
TRYBY GOTOWANIA	14
Tryb "Ekspert"	15
Specjalistyczny tryb gotowania na parze	15
◦ Specjalna płyta podtrzymująca 100% pary	16
◦ Procent pary	17
◦ Ulubione (zapamiętane gotowanie)	18
◦ Specjalistyczne funkcje gotowania	19
◦ Suszenie	21
Tryb przewodnika gotowania	22
Tryb przewodnika po gotowaniu na parze	23
◦ Lista potraw bez pary	23
◦ Lista potraw z parą	24
◦ Lista potraw "100% pary"	25
USTAWIENIA	26
Blokada sterowania	27
TIMER	27
KONSERWACJA - CZYSZCZENIE	28
Powierzchnia zewnętrzna	28
Zdejmowanie poziomów	28
Czyszczenie okien wewnętrznych	28
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek	29
Wymiana lampy	30
Funkcja czyszczenia	30
Piroliza	31
Opróżnianie zbiornika wody	32
Odkamienianie bojlera	33
USTERKI I ROZWIĄZANIA	34
SERWIS POSPRZEDAŻNY	35
POMOCE KUCHENNE	36
Tabele gotowania	36
Testy przydatności funkcji	37
Receptury drożdżowe	37



SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ



można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki

powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (**rys. A**) lub w kolumnie (**rys. B**).

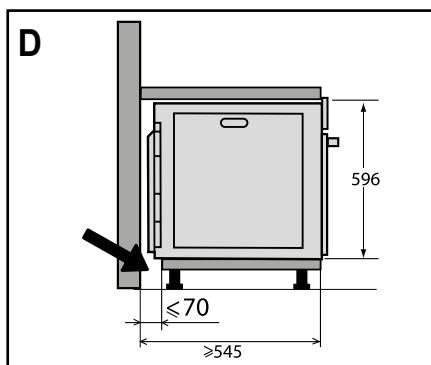
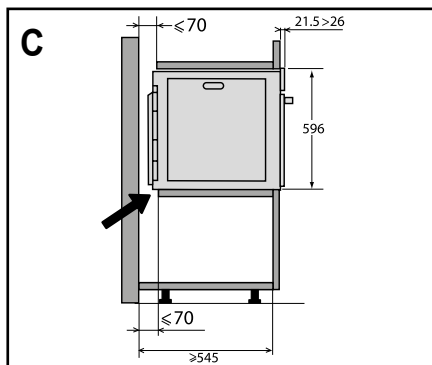
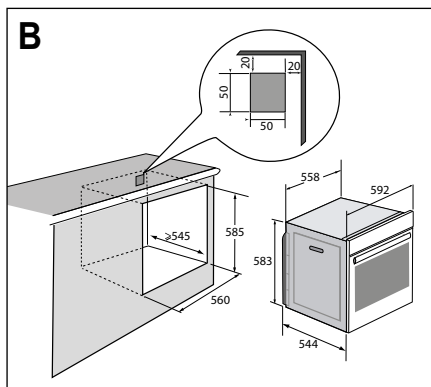
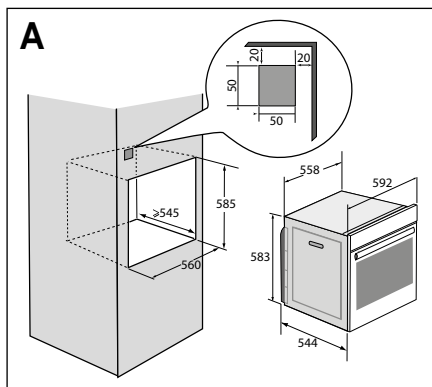
Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (**rys. C, rys. D**).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o $\varnothing 2$ mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



Porada
Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac techników wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.



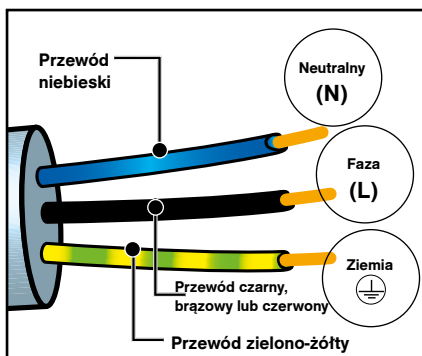


PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.



Ochrona środowiska

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

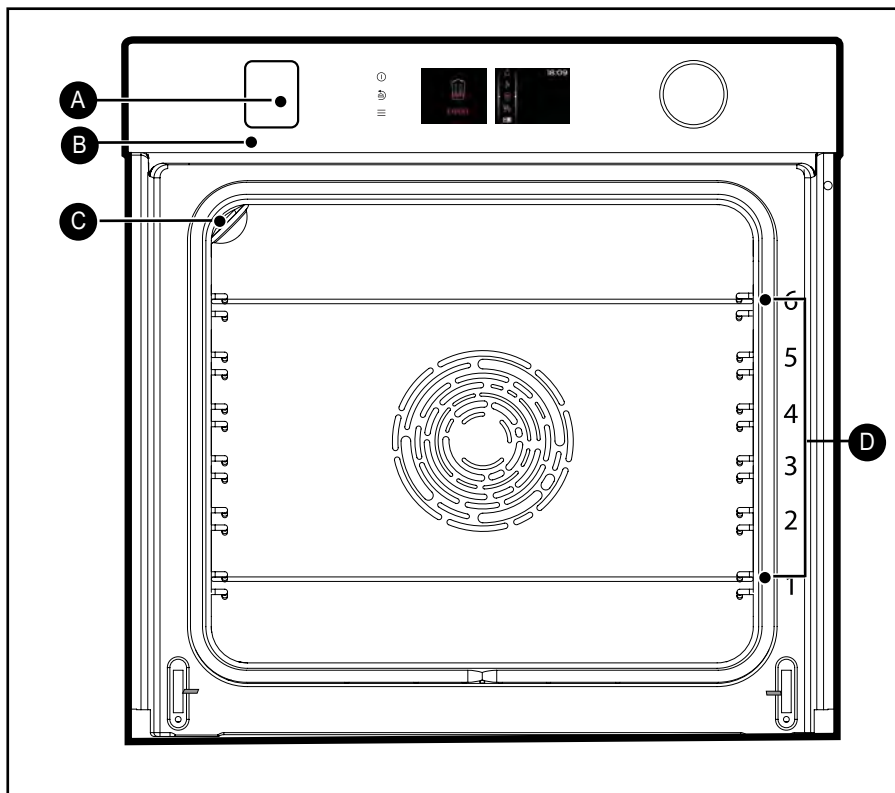
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



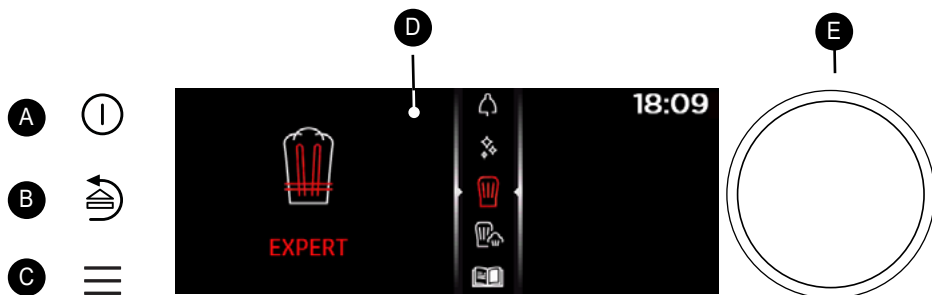
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)



ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A **Przycisk wyłączenia piekarnika**
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

B **Przycisk powrotu**
(wciśnięcie krótkie) i / lub
Przycisk otwierania szuflady
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

C **Przycisk dostępu do MENU**
(pieczenie, ustawienia, minutnik,
czyszczenie)

D **Wyświetlacz**

E **Pokrętko z przyciskiem środkowym**
(bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.
- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

SYMBOLE WYŚWIETLACZY

Rozpoczęcie pieczenia

Zakończenie pieczenia

Stopnie temperatury

Czas pieczenia

Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)
Para



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań



Zapamiętywanie programów pieczenia



Wskaźnik blokowania klawiatury



Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas pirolizy



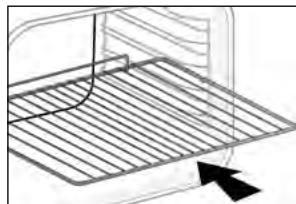


AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

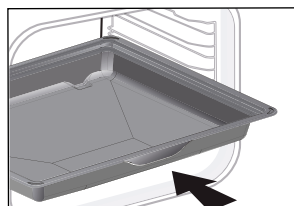
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- Forma do ciast, 20 mm

Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



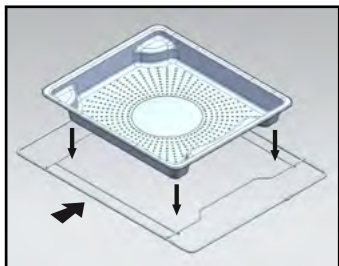


- SPECJALNE NACZYNIE NA PRODUKTY PARA 100%

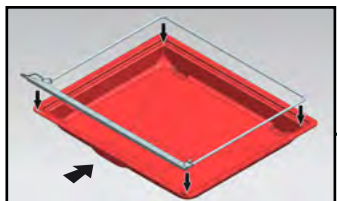


Uwaga

Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.



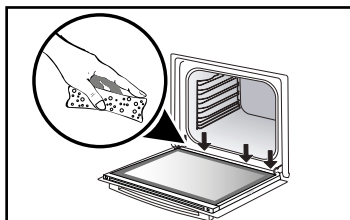
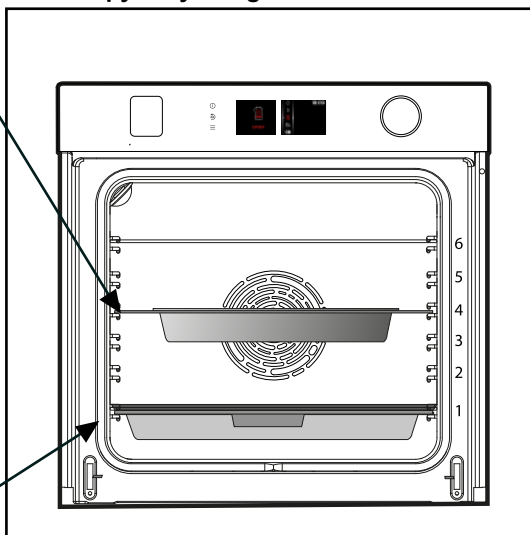
- 1 - Perforowana miska ze stali nierdzewnej umożliwiająca odprowadzanie skroplonej wody z żywności, umieszczona na 4 poziomach.



- 2 - Śliniak silikonowy z ramką nośną. Umieścić na 45 mm uniwersalnej tacy ociekowej, aby zebrać wodę skraplającą się z żywności. Włożyć go do dolnego poziomu 1. Silikonowa uszczelka zapewnia wodoszczelność drzwiczek.



Upewnij się, że śliniak silikonowy styka się z szybą drzwi.



Ostrzeżenie

Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę, która może znajdować się wzdłuż wylewki na dole drzwi.



- SYSTEM SZYN UCHYLNYCH

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

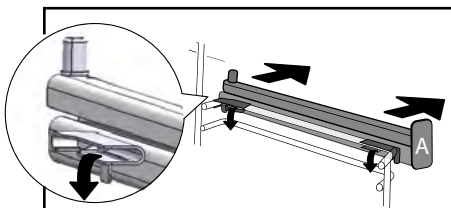
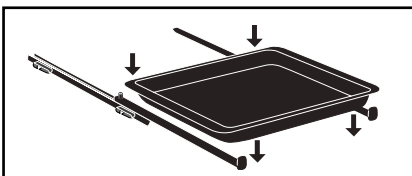
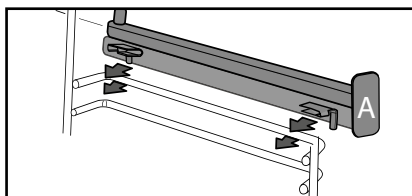
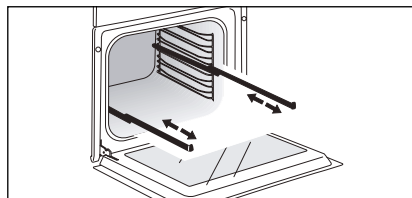
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.


Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.

 Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.



SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.



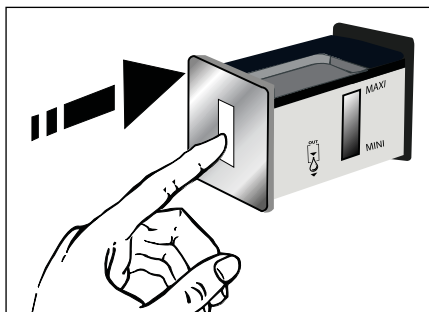
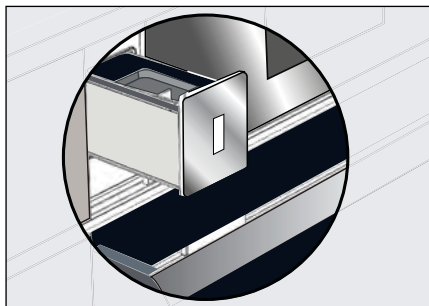
Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.



Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konservacja - Funkcje opróżniania”.





PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.


- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.


Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

 **Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.**

- Uruchamianie - Menu główne

Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania : jest nim tryb Ekspert.

Przekręć pokrętkę, aby wyświetlać poszczególne programy:

USTAWIENIA



MINUTNIK



CZYSZCZENIE



EKSPERT



EKSPERT PAROWY



PRZEWODNIK
KULINARNY



PRZEWODNIK STEAM



TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

2



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3





Wybrać tryb „**PRZEWODNIK STEAM**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**KOMBINOWANY PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.


Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętkę.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .




TRYB „EKSPERT”

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

Kiedy piekarnik wyświetla **wyłącznie** godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:

-  **Termoobieg**
-  **Grzanie mieszane**
-  **Tradycyjne**
-  **Gotowanie ekologiczne**
-  **Grill z obiegiem powietrza**
-  **Grzanie od dołu + wentylator**
-  **Grill zmienny**
-  **Utrzymywanie w cieple**
-  **Rozmrażanie**
-  **Pieczywo**
-  **Suszenie**
-  **Shabbat**

-  **Ulubione** (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb umożliwia połączenie pieczenia klasycznego z funkcją pary, aby uzyskać potrawy bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące.

Podobnie, jak w przypadku trybu Ekspert, użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić:

- Do gotowania tylko na parze



PAROWY 100%

- łączenie klasycznego gotowania połączonego z parą (tryb kombinowany):



Tradycyjna para wentylowana



Grill parowy z wentylatorem



Para z gorącym powietrzem



Zregeneruj wczorajszy chleb

(Zalecany czas trwania 8 min)

- Bagietka
- Chleb
- Chleb w kulkach
- rogaliki



Ostrzeżenie

Podczas gotowania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwi wydobywa się gorąca para. Trzymaj dzieci z dala. Uważaj, aby nie utknąć w strumieniu pary.

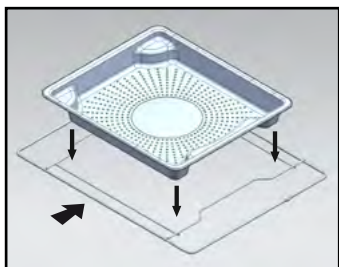


- SPECJALNE NACZYNIE NA PRODUKTY PARA 100%

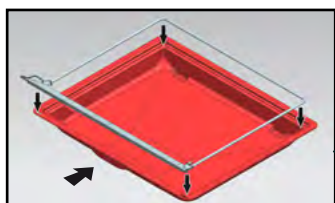


Uwaga


Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.

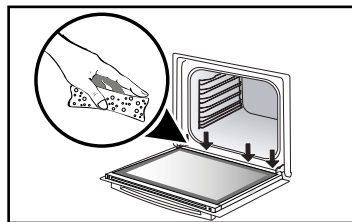
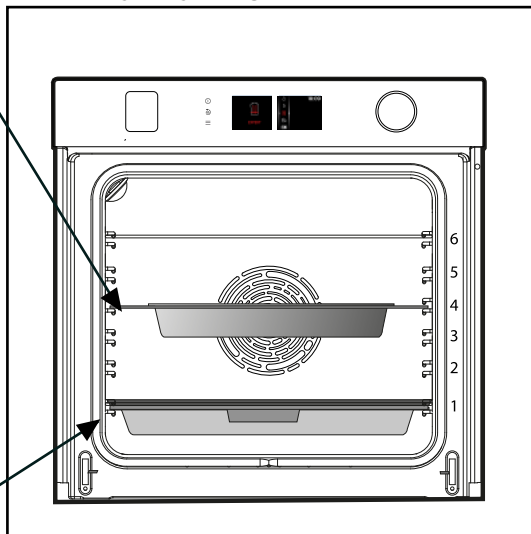


- 1 - Perforowana misa ze stali nierdzewnej umożliwiająca odprowadzanie skroplonej wody z żywności, umieszczona na 4 poziomie.



- 2 - Śliniak silikonowy z ramą nośną. Umieść ramkę na 45 mm uniwersalnej tacy ociekowej, aby zebrać wodę skraplającą się z żywności. Włożyć go do dolnego poziomu 1. Silikonowa uszczelka zapewnia wodoszczelność drzwiczek.

 Upewnij się, że śliniak silikonowy styka się z szybą drzwi.



Ostrzeżenie

Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę, która może znajdować się wzdłuż wylewki na dole drzwi.



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik zaproponuje jedną lub dwie wysokości stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętko. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje w następujących rozdziałach.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętko, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętko i zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELLIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.


Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.



PROCENT PARY

(tylko w trybie Ekspert parowy)

W przypadku pieczenia kombinowanego, piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.


Wpisać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80 %) za pomocą pokrętkła, a następnie zatwierdzić wybór.



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętko.

Piekarnik wyświetla komunikat:

„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?” Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.







ULUBIONE

(tylko w trybie Ekspert)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętko, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub . Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci.


Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.




Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Przejsć do menu „Ekspert” i zatwierdzić.

Przewinąć funkcję aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ” przekręcając pokrętko. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.








Użytkowanie urządzenia



FUNKCJE PIECZENIA EKSPERT (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.







*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.



Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.



Użytkowanie urządzenia

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w ciepłe	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrząć piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2.stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.
 Shabbat	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa bez przerwy 25 lub 75 godzin tylko w temperaturze 90 ° C.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.



FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie Ekspert)

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty. Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY + PARA”



„KOMBINOWANY PAROWY”



„PRZEWODNIK PARA 100%”

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane w trybie kombinowanym z użyciem funkcji pary lub wyłącznie z użyciem pary.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie.

Wybrać wagę i zatwierdzić - piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.

- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.




W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.



Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.



LISTA DAŃ BEZ PARY



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Indyk



RZEŹNIK

Łopatka jagnięca
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Zapiekanka rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Pieczywo
Bagietka
Bułeczki drożdżowe



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Kruszonka
Biskopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane*
Keks
Ciasto jogurtowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.



LISTA DAŃ Z PARĄ



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Piersi *
Kaczka



RZEŹNIK

Jagnięcina
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Filet cielęcy
Filet wieprzowy



SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona
Ryba
Ryba w całości
Łosoś cały



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Gratin Dauphinois
Warzywa faszerowane
Całe ziemniaki



CUKIERNIK

Tort biszkoptowy
Flan / krem
Keks
Babeczki
Babka biszkoptowa - quatre quarts
Szarlotka
Ciasto orzechowe
Flan kokosowy



PIEKARZ

Pieczyno
Bagietka
Chleb podpieczony
Ciasto mrożone
Zmiękczenie czerstwego chleba



RESTAURATOR

Lasagne
Clafoutis
Warzywa kandyzowane
Ziemniaki
Risotto
Dania świeże
Danie zamrożone



ROZMRAŻANIE

Mięso
Ryba
Ciasto chlebowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.



Użytkowanie urządzenia

⚠ Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.



4

LISTA DAŃ 100% pary



100% pary (przewodnik pary)



RZEŹNIK

Filety z kurczaka
Eskalopki z indyka
wieprzowina - polędwica



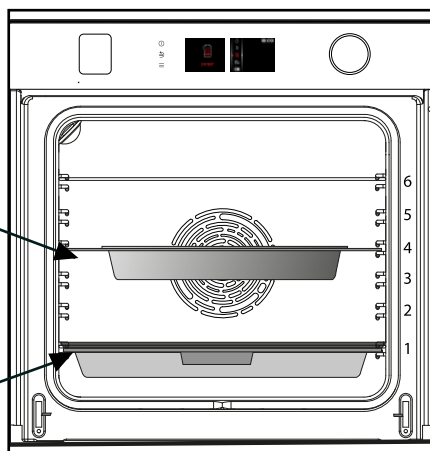
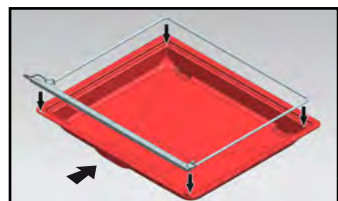
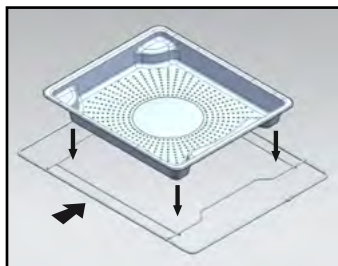
SPRZEDAWCA RYB

Świeże ryby w całości
Świeże filety rybne
Małże
Małże japońskie
Krewetki
Homarce



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Kalafior
Brokuły
Fasola szparagowa
Marchew w plasterkach
Ziemniaki pokroić na kawałki
Groch
Pory pokroić na kawałki
Cukinia pokroić w kostkę
Części
Dyńa pokrojona w kostkę
Karczochy
Szparag
Gałąź selera pokrojona na kawałki
Squash pokroić w
Części
Kursy na boćwinę szwajcarską
zpinak
brukselki





FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- godzina, język, dźwięk, tryb demo, zarządzanie lampką.

Wybrać funkcję przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Język

Wybrać język i zatwierdzić.



Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



Zarządzanie lampką



Dostępne są dwie opcje wyboru:

W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO).

W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.






Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”). Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.







BLOKADA POLECEŃ

Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA:

Zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

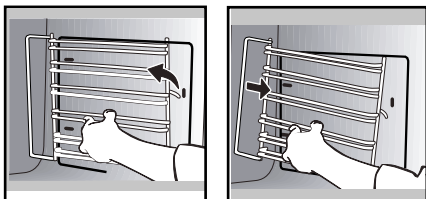
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazda. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



SZYBY WEWNĘTRZNE

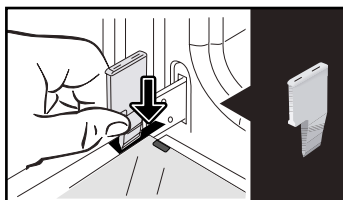
Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

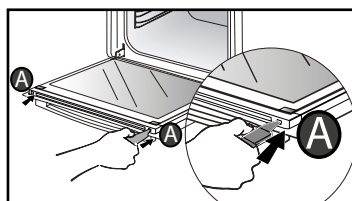
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



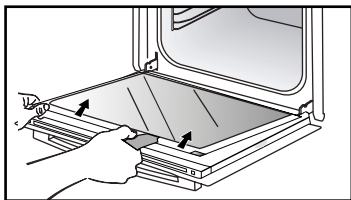
Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), naciśnięć w miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.



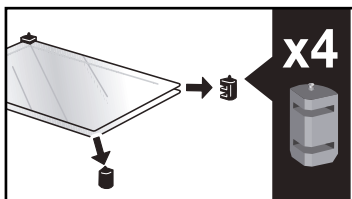
Zdjąć szybę.



Konserwacja urządzenia

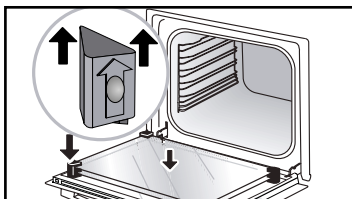


Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

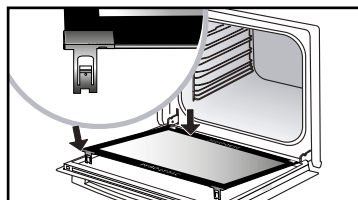
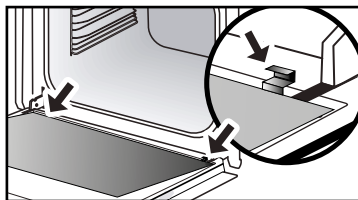


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.



Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy.
Urządzenie może być używane ponownie.



WYMIANA LAMPKI

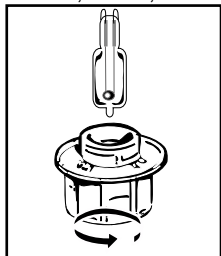


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolizycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą: Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany:



Pyro Express: 59 minut

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny. Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza wykonywana przez 1,5 godziny**.



Pyro Auto:
od 1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo i zatwierdzić.


Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.


Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wy-

korzystywany.

Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć  do kolejnego pieczenia.


CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokręta i zatwierdzić dwa razy.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary. Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



Opróżnianie AUTO:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawania wody. Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętko, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.



FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAP 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAP 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.



- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Woda znajduje się na płycie piekarnika. Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

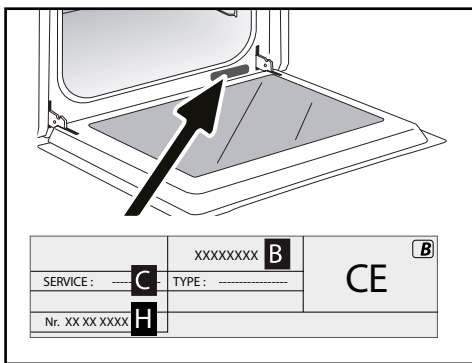


SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

UWAGA:

- W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.



B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

DANIA												Czas pieczenia w minutach
		°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2							200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopaska 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3			20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3							20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3			20-30
RYBY	Żeberka baranie			210	3							20-30
	Ryby pieczone			275	4							15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3							190	3	30-35
WARZYWA	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3							200	3	15-20
	Zapiekanek (produkty zapiekane)			275	2							30
	Zapiekanek „Gratins dauphinois”	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
CIASTA	Pomidory faszerowane	170	3							170	3	30
	Biszkopt typu génoise							180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3					180	2	190	3	5-10
	Bulka	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2							180	2	20-25
	Keks - babka	180	3					180	3	180	3	45-50
	Budyń	200	3							190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3							170	3	15-20
	Babka							180	2			40-45
	Ciastka bezowe	100	4					100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3							210	3	5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3					180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3							200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3					175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1							200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1							200	1	20-25
	RÓŻNE	Paszty	200	2							190	2
Pizza					240	1						15-18
Placek typu „quiche”		190	1			180	1			190	1	35-40
Suflet									180	2		50
Tarta		200	2							190	2	40-45
Pieczyno		220	2							220	2	30-40
Pieczyno tostowe			275	4-5							2-3	

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.



Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY TEMPERATURA °C									
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

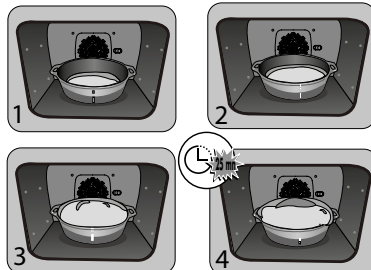
Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut.

Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

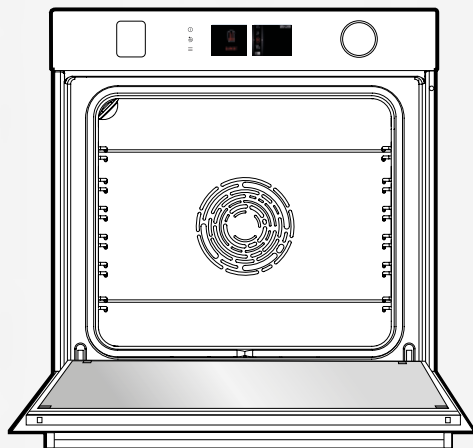
SV

Brandt



IANVÄNDARMANUAL SV

UGN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Bästa kund,


Du har just köpt en **BRANDT**-produkt och vi tackar för det förtroende du visat oss.

Vi har konstruerat och tillverkat den här produkten med tanke på dig, ditt levnadssätt och dina behov, för att den på bästa sätt ska motsvara dina förväntningar. I denna produkt har vi lagt ned vårt kunnande, vår innovationskraft och all den passion som drivit oss i över 60 år.

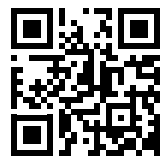
I en fortsatt ansträngning att bättre kunna motsvara dina krav, står vår kundtjänst till din tjänst för att svara på alla dina frågor eller förslag.

Logga in på vår webbplats **www.brandt.com**, där du hittar våra senaste innovationer tillsammans med nyttig och kompletterande information.

BRANDT är glad att få bli en del av din vardag och hoppas du ska bli nöjd med ditt köp.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p> <p>BY Cert.0011825</p>	<p>Märkningen Origine France Garantie garanterar konsumenten att en produkt är spårbar, genom att klart och tydligt ange var den kommer ifrån. Brandt är stolta över att sätta denna märkning på alla produkter som kommer från våra franska fabriker i Orléans och Vendôme.</p>
--	--

<http://brandt.com/>



VIKTIGT:

För att snabbare bekanta dig med hur apparaten fungerar, vänligen läs igenom denna guide innan du börjar använda apparaten.



Innehållsförteckning

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER	4
INSTALLATION	6
MILJÖ	7
PRESENTATION AV UGNEN	8
Reglage och display	9
Tillbehör	10
Särskild stödform för 100% ångmat	11
Påfyllningslådan	13
Första inställningarna - kom igång	14
TILLAGNINGSLÄGEN	14
Expert-läge	15
Ångläge expert	15
◦ Särskild stödplatta för 100% ånga	16
◦ Ångprocent	17
◦ Favoriter (memorerad matlagning)	18
◦ Expertfunktioner för tillagning	19
◦ Torkning	21
Guide-läge för tillagning	22
Ångguide-läge	23
◦ Lista över rätter utan ånga	23
◦ Lista över rätter med ånga	24
◦ Lista över rätter med «100% ånga»	25
INSTÄLLNINGAR	26
Låsning av kontroll	27
TIMER	27
UNDERHÅLL - RENGÖRING	28
Utvändig yta	28
Avlägsnande av våningsplanen	28
Rengöring av de inre fönstren	28
Demontering och återmontering av dörren	29
Byte av lampa	30
Rengöringsfunktion	30
◦ Pyrolys	31
Tömning av vattentank	32
Avkalkning av pannan	33
FEL OCH LÖSNINGAR	34
SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING	35
HJÄLPMEDEL FÖR MATLAGNING	36
Matlagningstabeller	36
Test av funktionell lämplighet	37
Jästrecept	37



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Viktigt:

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.



VARNING

— Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolyt.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning. Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Använd inte apparater för rengöring med ånga.

— Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.



VARNING :

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

— Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

— Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

— Centra ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från

närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för högre stabilitet.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

— Ugnen vara avstängd när man rengör ugnsutrymmet.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.



VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (**Fig. A**) eller på höjden (**Fig. B**).

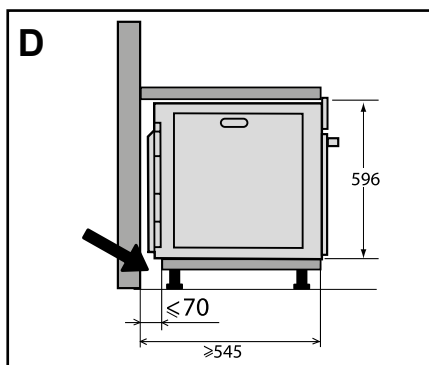
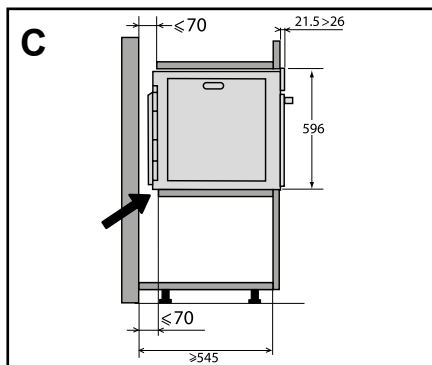
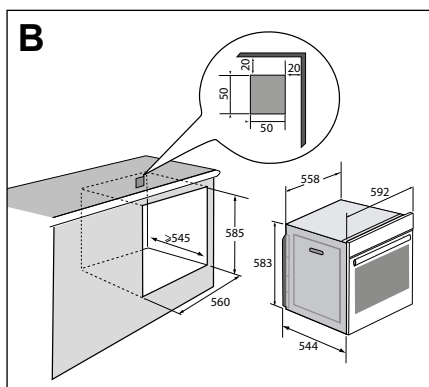
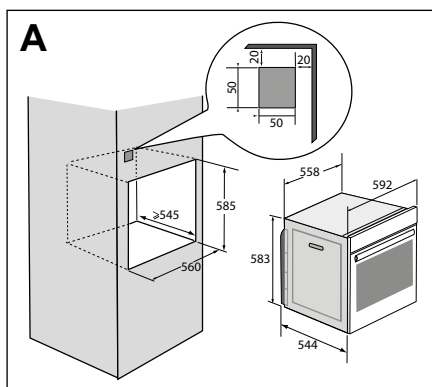
Observera: om möbelns botten är öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen står på vara högst 70 mm* (**Fig. C, D**).

Om möbeln är sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med $\varnothing 2$ mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säker på att installationen utförs korrekt.





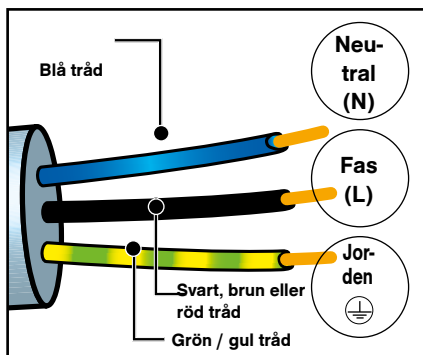
Installera apparaten

ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



Viktigt!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.



Miljö

RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.

Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.



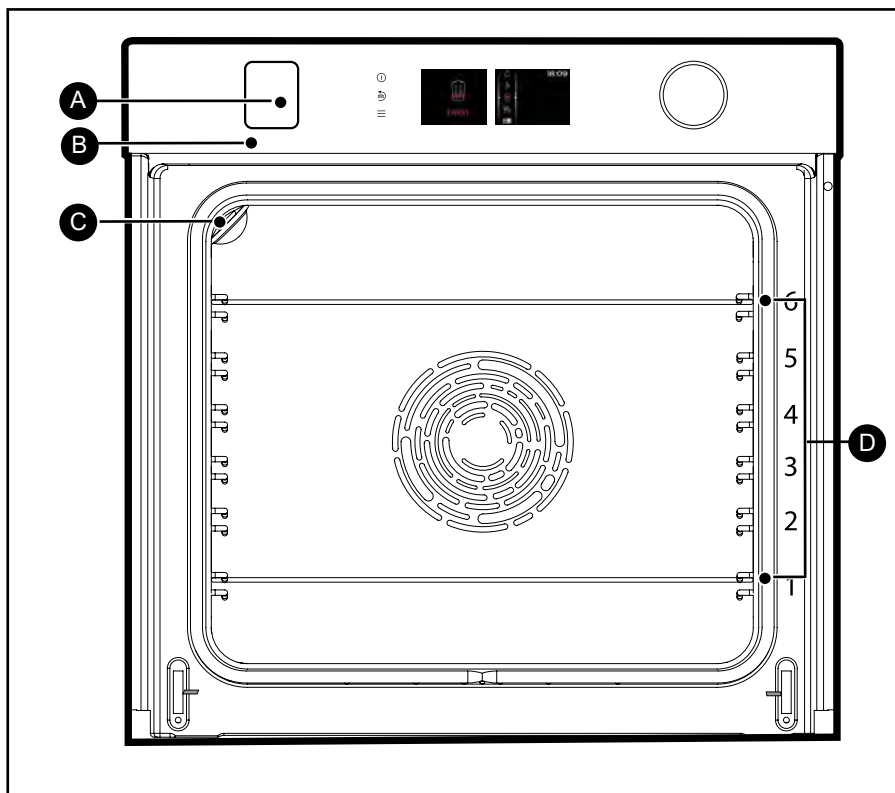
På så vis kan tillverkaren sköta återvinningen av apparaten under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för begagnade apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.



PRESENTATION AV UGNEN

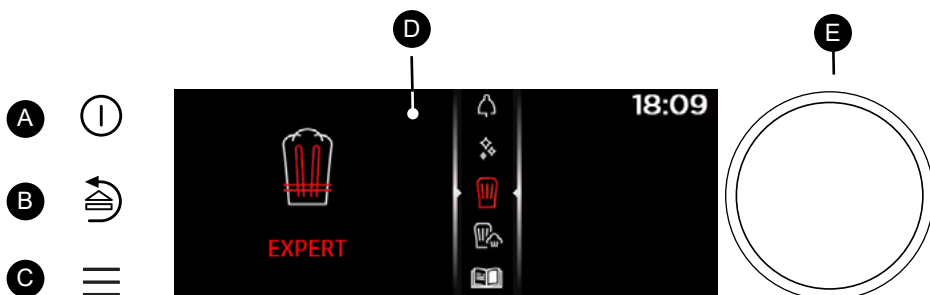


- A** Reglagepanel
- B** Påfyllningsfack i vattenbehållare
- C** Lampa
- D** Ugnsstegar (med sex höjder)



Beskrivning av apparaten

REGLAGE OCH SKÄRM



- A** **Stoppknapp för ugnen**
(lång tryckning)
- B** **Returknapp**
(kort tryckning) och/eller
Knapp för öppning av lucka
(lång tryckning)
- C** **Knapp för att gå till MENY**
(tillagningar, inställningar, inutur
rengöring)

- D** **Skärmar**
- E** **Vred med knapp i mitten**(kan inte
demonteras):
 - för att välja program, höja eller
sänka värden genom att vrida.
 - Bekräfta åtgärder genom att trycka
i mitten.

SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDERNA

- | | | | |
|--|---|--|--|
| | Starta tillagning | | Ånga |
| | Avbryta tillagning | | Spara tillagningar |
| | Antal grader | | Indikering för låsning av
tangentbord |
| | Tillagningstid | | Indikering för låsning
av luckan under en pyrolyt |
| | Avslutad tillagning
(fördröjd start) | | |
| | Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen
för att sätta in rätter | | |

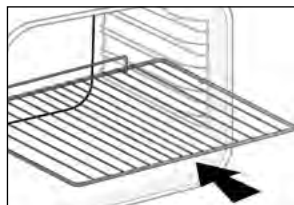


TILLBEHÖR (beroende på modell)

- Säkerhetsgaller som hindrar omkullväntning

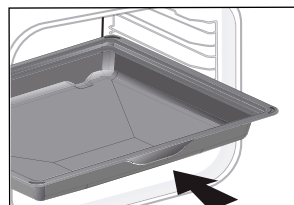
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullväntning ska vara längst in i ugnen.



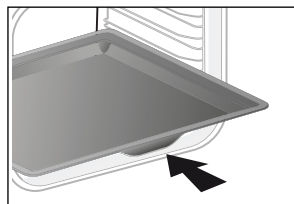
- Universalplåt, dropplåt 45 mm

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



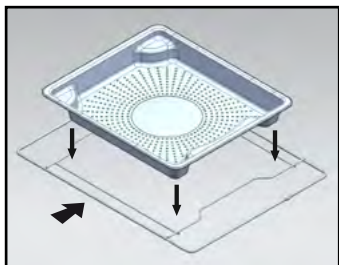
- Plåt, 20 mm

Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.

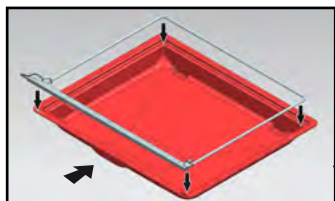




- PLÅT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR ÅNGA 100 %



① - Perforerad skål av rostfritt stål för att dränera kondensvatten från maten som ska läggas in på **nivå 4**.

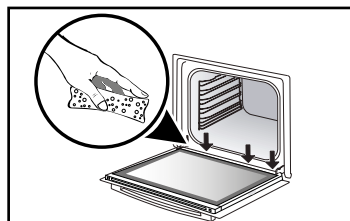
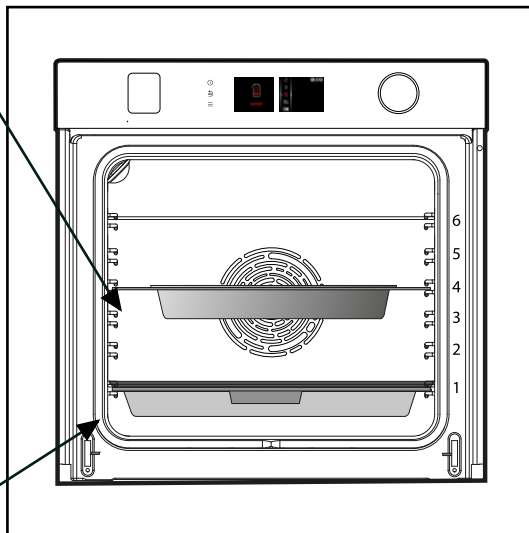


② - Silikonhölje med stödram. Placera ramen på den 45 mm stora multifunktionella droppbrickan för att fånga upp kondensvatten från maten. Sätt in den i den nedre nivån 1. Silikontätningen säkerställer att dörren är vattentät.



Observera

Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningslägen. Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolysurengöringen startas.



Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.



Varning

Var noga med att torka upp vatten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.



- System med glidskenor

Det nya praktiska systemet med glidskenor med stöd gör det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.

INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

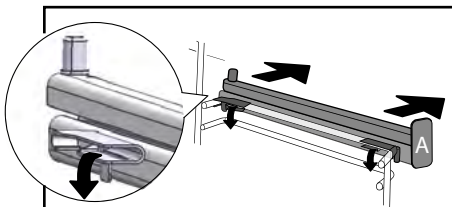
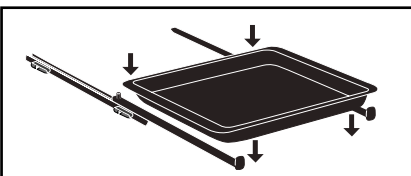
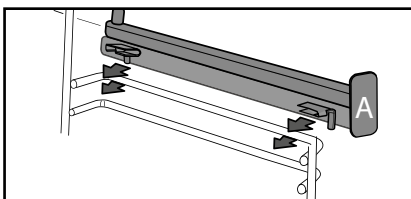
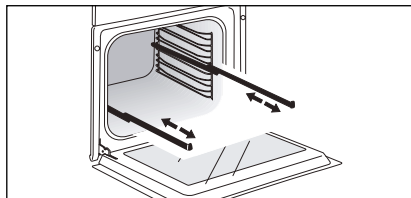
Efter att ha tagit ut de två ugnsstegen väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster skena på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenas sida hakar fast i ugnstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

OBS!: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget **A** vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegen på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Q Råd
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.

Q Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.



PÅFYLLNINGSFACK

- Påfyllningsfack i vattenbehållare

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av tillagningen med kombinerad värme och ånga, öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

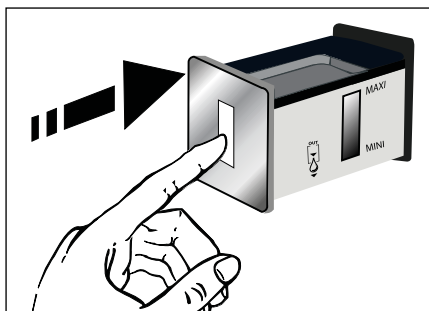
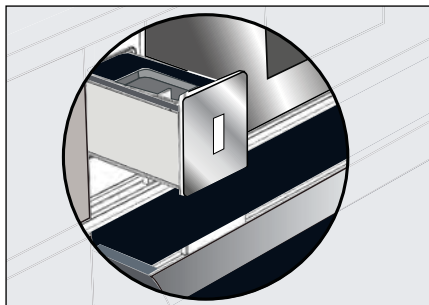
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som syns på ena sidan av facket.

Efter avslutade åtgärder stänger du lådan genom att trycka in den för hand.

Din ugn är redo för tillagning med kombinerad värme och ånga.



Råd

Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån. Justera nivån vid behov



Observera

Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.



Observera

Gör en tömning före varje tillagning. Den automatiska tömningscykeln tar c:a 3 min. Se kapitlet "Underhåll".



Beskrivning av apparaten

BASINSTÄLLNINGAR - START

- Välj språk


Vid den första idrifttagningen eller efter ett strömavbrott, välj ditt språk genom att vrida ratten och tryck för att bekräfta ditt val.

- Reglera tiden


Displayen blinkar med 12:00. Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.

 **Innan ugnen används för första gången, värme upp den i ungefär 30 minuter utan någonting i och vid maximal temperatur. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.**

- Start - Huvudmeny

Tryck på knappen **MENY**  för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningssättet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen :

INSTÄLLNINGAR



MINUTUR



RENGÖRING



PROGRAMVAL



PROGRAMVAL ÅNGA



**T I L L A G N I N G S -
GUIDE**



KOMBINERAD GUIDE



TILLAGNINGSLÄGEN

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:

1



Välj läget **“PROGRAMVAL”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur och tillagningstid.

2



Välj läget **“PROGRAMVAL ÅNGA”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur, ångstyrka och tillagningstid.

3




Välj läget **«TILLAGNINGSGUIDE»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

4



Välj läget **«KOMBINERAD ÅNGA»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.


Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen  och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen ①.



LÄGET "PROGRAMVAL"

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen endast visar tid, tryck på knappen **MENY** för att nå huvudmenyn och validera sedanläget "Programval".

– Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft



Varmluft + Traditionell



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll Varmt



Upptining



Bröd



Torkning



Shabbat



Favoriter (möjlighet att spara tre tillagningar)



LÄGET "PROGRAMVAL ÄNGÅ"

Med denna tillagningsmetod kan du kombinera klassisk matlagning i kombination med ånga för att få mjukare, mjukare matlagning som bevarar smaken. Således torkar maten inte ut och behåller sin skarpa färg.

Precis som Expert-läget kan du själv justera alla tillagningsparametrar samt andelen ånga.

Välj läge «STEAM EXPERT» i den allmänna menyn och bekräfta sedan.

Välj sedan en av de tillagningsfunktioner som erbjuds i listan nedan och bekräfta:

- För matlagning endast med ånga



Ånga 100%

kombinerat med ånga (kombinerat läge):



Traditionell ventilerad ånga



Fläktassisterad ånggrill



Varmluftånga



Återskapa gårdagens bröd

(Rekommenderad varaktighet 8mn)

- Bagett

- Bröd

- Bollbröd

- Croissanter



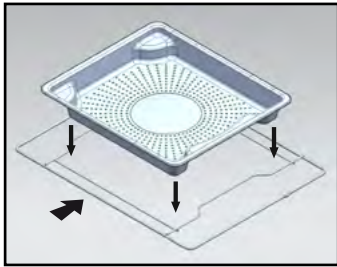
Varning

Under tillagningen blir apparaten varm. Het ånga släpper ut när du öppnar dörren. Håll barn borta. Var försiktig så att du inte fastnar i ångflödet.

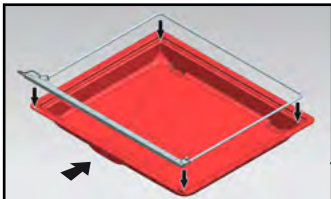


Använda apparaten

- PLÅT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR ÅNGA 100 %



① - Perforerad skål av rostfritt stål för att dränera kondensvatten från maten som ska läggas in på nivå 4.



② - Silikonhölje med stödram. Placera ramen på den 45 mm stora multifunktionella droppbrickan för att fånga upp kondensvatten från maten. Sätt in den i den nedre nivån 1. Silikontätningen säkerställer att dörren är vattentät.

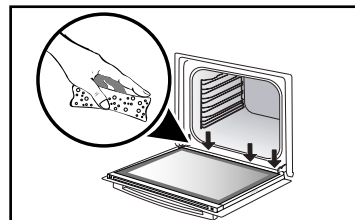
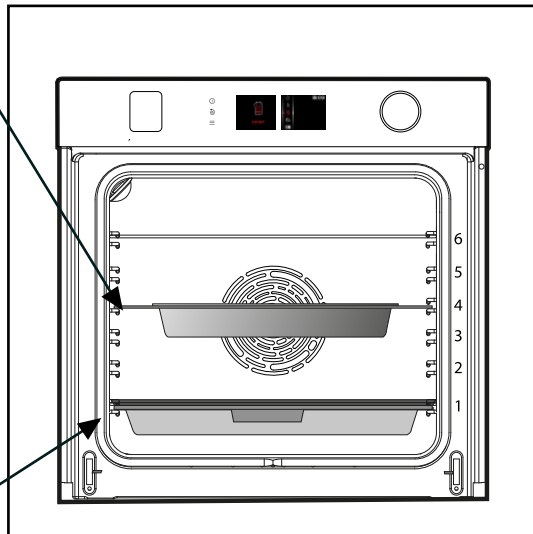


Se till att silikonhaklappen är i kontakt med dörrglaset.



Observera

Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningslägen. Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolysgöringen startas.



Varning

Var noga med att torka upp vatten som finns längs pipen längst ner på dörren efter varje ångkokning.



(Programval och programval ånga)

OMEDELBAR TILLAGNING

är du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnsstegarna.


- Ställ in rätten i ugnen på rekommenderad nivå.
- Tryck åter på vredet för att starta tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegas.

OBS! Vissa parametrar kan ändras (beroende på valt läge) innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start). Se följande kapitel.


TEMPERATURINSTÄLLNING

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur  och validera.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid  och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.


Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.



MÄNGD ÅNGA

(Endast programval ånga)

För kombinerad tillagning rekommenderar ugnen en idealisk andel ånga.

För att ändra, välj symbolen ånga  och bekräfta.


Ange en ny andel ånga genom att vrida ratten (mellan 20 och 80 %) och bekräfta ditt val.



(Programval och programval ånga)

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

– Välj symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Ugnen visar ett meddelande:

Vill du avbryta den pågående tillagningen?

Bekräfta genom att välja Ja och Accepterar eller välj Nej och Accepterar inte för att fortsätta tillagningen.




FAVORITER




(endast läget programval)

- Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.

Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid.

Välj sedan symbolen  genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.

På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne   eller . Välj ett och bekräfta.


Tillagningen har då sparats.




Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

- Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter  genom att vrida på ratten.. Bekräfta.

- Välj ett av minnena där tillagningar har sparats   eller  och tryck för att bekräfta.

Ugnen startar.



Använda apparaten








1

TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Värme luft*	180°C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 Traditionell	200°C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 ECO*	200°C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fläkt	200°C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180°C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.







*Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Värmeansamlingen som uppstår kan skada emaljen.



Använda apparaten

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll varmt	60°C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
 Upptining	35°C 30-50 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205°C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningsskvens för att baka bröd. Förvärm ugnen och lägg brödlimpan på bakplåten – andra nivån på ugnsstegen. Glöm inte att ställa en ugnform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.
 Torkning	80°C 35-80 °C	Tillagningsskvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.
 Shabbat	90°C	Speciell ordning: ugnen arbetar endast 25 eller 75 timmar utan avbrott vid 90 °C.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.



FUNKTIONEN TORKNING (endast läget programval)

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.
Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.
Täck gallret med smörpapper och sprid

ut de delade matvarorna jämt på det. Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukt med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80°C	5-9	Ett till två galler
Frukt med stora kärnor (plommon)	80°C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80°C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60°C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60°C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60°C	6	Ett till två galler



LÄGET
”TILLAGNINGSGUIDE”



LÄGET
”TILLAGNINGSGUIDE +
ÅNGA”



kombinerad ånga



ångguide 100 %

Dessa två lägen väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas. Det handlar om recept med eller utan ånga eller 100 % ånga.

OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj läget TILLAGNINGSGUIDE eller KOMBINERAD ÅNGA när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (se detaljerad lista nedan):

- Välj kategori, t.ex. fågel/vilt, och bekräfta.

- Välj den rätt du vill laga, t.ex. kyckling, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

– Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.

- Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.




För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

–Ugnen piper och stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att välja symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.



För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.



LISTA ÖVER RÄTTER UTAN ÅNGA



FÄGEL/VILT

Kyckling
Anka
Ankbröst *
Kalkon



KÖTT

Lammbog
Oxstek Blodig
Oxstek Medium
Oxstek Genomstek
Fläskstek
Kalvstek
Kalvkotletter*



FISK

Lax
Öring
Fiskterrin



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda tomater
Bakpotatis



BRÖD

Smördeg
Mördegskakor
Pizzadeg
Bröd
Baguetter
Bullar



BAKVERK

Dessertpaj
Fruktpaj
Sockerkaka
Cupcakes
Crème caramel
Chokladkaka
Kex/småkakor*
Tårta
Yoghurtkaka

*** För dessa rätter krävs förvärmning innan rätten fatet in i ugnen.**



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.



LISTA ÖVER RÄTTER MED ÅNGA



FÄGEL/VILT

Kyckling
Ankbröst*
Anka



KÖTT

Lamm
Fläskstek
Kalvstek
Kalvfile
Fläskfile



FISK

Bakad fisk
Fiskterrin
Hel fisk
Laxgryta



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda grönsaker
Bakpotatis



BAKVERK

Sockerkaka
Flans / krämer
Tårta
Cupcakes
Sandkaka
Äppelkaka
Valnötskaka
Kokosflan



BRÖD

Bröd
Baguetter
Förbakat bröd
Frusen deg
Gårdagens bröd



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Clafoutis
Kanderade grönsaker
Potatis
Risotto
Färska rätter
Frusna rätter



UPPTINING

Kött
Fisk
Bröd & Bakverk

*** För dessa rätter krävs förvärmning innan rätten fatet in i ugnen.**



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.



Använda apparaten

! Använd endast för tillagning med 100 % ånga. Använd inte i andra tillagningsslägen. Plocka ut tallriken ur ugnen innan den pyrolysgrengöringen startas.



4

LISTA ÖVER RÄTTER 100 % ånga



100 % ånga (ångguide)



KÖTT

Kycklingfilé
Kalkonfilé
Fläsk - filé



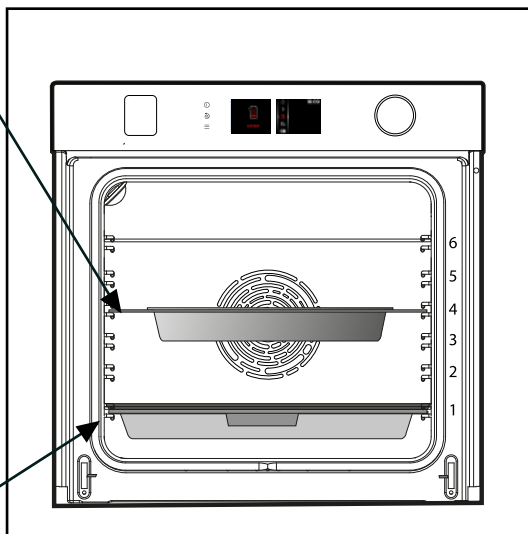
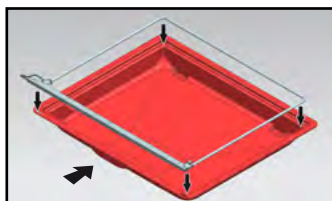
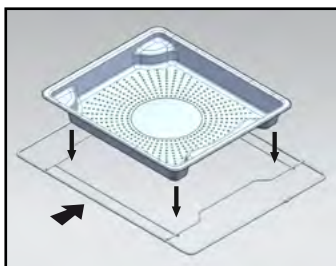
FISK

Hel färsk fisk
Färsk fiskfile
Musslor
Snäckor
Räkor
Scampi



GRÖNSAKER

Blomkål
Broccoli
Gröna bönor
Skivade morötter
Potatis skär i bitar
Ärtor
Purjolök skär i bitar
Zucchini skuren i delar
Pumpa skuren i kuber
Kronärtskockor
Sparris
Selleri gren skuren i bitar
Squash skuren i delar
Swiss chard odds
Spenat
brysselkål





FUNKTION INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:
- klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.
Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



Språk

Välj språk och bekräfta.



Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.



DEMOLÄGE

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge. Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm. Ställ den på OFF och bekräfta för att återgå till normalläget.



Inställningar Ljus

Två inställningar kan göras: läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning. Välj läge och bekräfta.






Efter 90 sekunder utan att användaren gjort något avtar skärmens ljusstyrka för att minska energiförbrukningen och ugnslampan slocknar (om den står i läget AUTO). En enkel tryckning på returknapparna eller menyn räcker för att slå på lampan under tillagning.







LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna  och  till dess att symbolen  visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast stoppknappen  förblir aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna  och  till dess att låssymbolen  försvinner från skärmen.



MINUTURFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

- Välj i huvudmenyn funktionen MINUTUR genom att vrida på ratten och bekräfta.

0m00s visas på skärmen.

Ställ in minuturet genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal.

Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS!

Minuturets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minuturets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minuturet stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

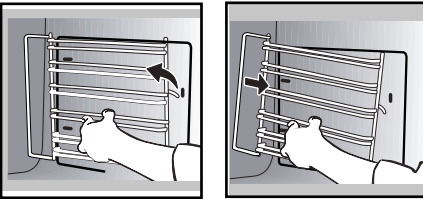
UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

DEMONTERA UGNSTEGARNA

Sidoväggar med ugnstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnstegen, tryck på hela ugnstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnstegen.



GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

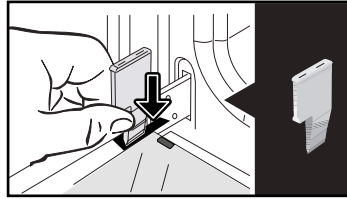


Varning

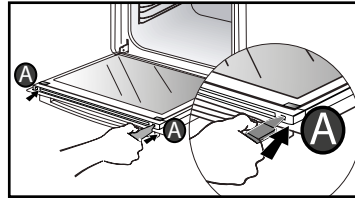
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

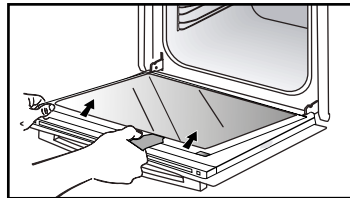
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Ta bort den fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infatningarna **A** och clipsa loss glasrutan.



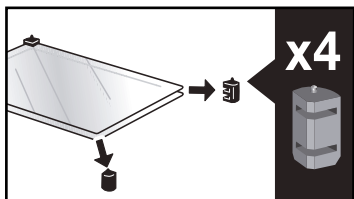
Ta ut glasrutan.



Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.

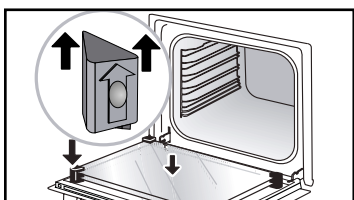


Underhåll av apparaten

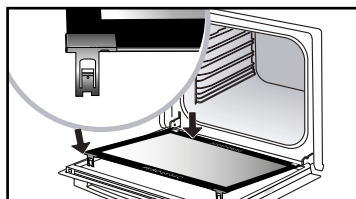
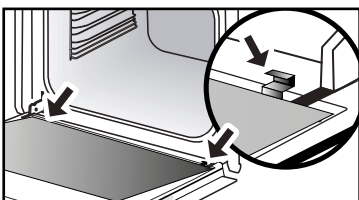


Ta vid behov bort och rengör dem.
Doppa inte glaset i vatten. Skölj med rent vatten och torka med en dammfri trasa.

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna.



Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa fast den med sidan märkt **PYROLYTIC** vänd mot dig och läslig.



Ta bort plastkilen.
Apparaten är nu klar att använda igen.



BYTA UGNSLAMPA

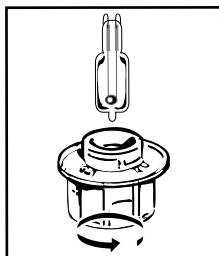


Varning

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.



RENGÖRINGSFUNKTION

(för ugnstrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolys:

Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Tre pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro Express: 59 minuter

Denna specialfunktion använder sig av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att



snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.

Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall **börjar en pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras.**



Auto-Pyro: mellan

1 tim 30 och 2 tim 15

för en rengöring för att spara energi.



Turbo-Pyro: 02:00


för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

- Välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.


- Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Turbo-Pyro, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programverket för att ange att luckan är spärrad.


Efter avslutad pyrolys blinkar 0:00.

Efter varje pyrolysfas följer en avsningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.

 **Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.**


SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf.

- Välj symbolen för sluttid (fördröjd start)  och bekräfta.

- Ställ in önskad tid för avslutad pyrolys genom att vrida på ratten och bekräfta två gånger.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysen behandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen .



UNDERHÅLL (vattenbehållare)



Gör en tömning före varje tillagning.

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykeln Underhåll och bekräfta. Facket öppnas.

- Välj dessa 2 underhåll SPEED eller AUTO (se detalj nedan) och gör på samma sätt som ett automatiskt underhåll i slutet av tillagningen.

Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan ett underhåll SNABB eller ett underhåll AUTO och validera.

Lådan öppnas automatiskt för tömning.



Tömning SNABB:

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen varar ca 20 sekunder.



Tömning AUTO:

Möjliggör fullständig tömning av pannan och behållaren för att förhindra

fenomenet med stillastående vatten. Tömningen varar ca 2-3 sekunder.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet. Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen slutförts, indikerar visaren 0 m 0 s. Stäng lådan manuellt.



AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från pannan.

Du måste utföra regelbunden avkalkning av pannan.

När ugnen erbjuder en «avkalkning rekommenderas» kan du välja att inte göra det genom att välja «Jag vägrar» och bekräfta.

Du får möjlighet att starta ytterligare 5 tillagningar innan «ångfunktionerna» inte längre kan utföras. Men om meddelandet «obligatorisk avkalkning» visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja «Jag godkänner» och bekräfta.



Observera
När displayen anger «obligatorisk avkalkning» är det viktigt att avkalka pannan.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykelnAvkalkning och bekräfta.
Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

ETAPP 1: TÖMNING

- Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet och bekräfta.

- Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 2: RENGÖRING

- Häll 110 ml ren vit vinäger i behållaren.

- Stäng lådan manuellt. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

ETAPP 3: SKÖLJNING

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln sköljning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 4: TÖMNING

En andra sköljning är nödvändig; Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar.

En ljudsignal hörs. Stäng lådan manuellt. Ugnen är nu klar att använda igen.



- AS visas (Auto Stop-system).

Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

- Felkod som börjar med F. Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- Ugnen värmer inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

- Ugnslampan fungerar inte. Byt ugnslampa eller säkring.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

- Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat. Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

- Pyrolysgöroingen fungerar inte. Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen. Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

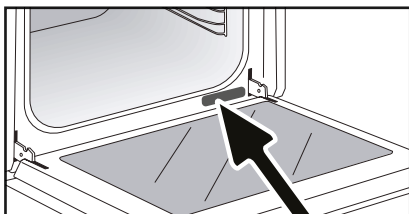
- Det finns vatten på ugnsgolvet.




Pannan är igenkalkad. Följ proceduren för AVKALKNING. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.



ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.









A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	Made in France 
Nr H		

- B: Kommersiell beteckning
- C: Servicereferens
- H: Serienummer

OBS!

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.

RÄTTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tillagningstid i minuter	
		°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN		
VIANDES	Fläskstek (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Kalvstek (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Nöstek	240	2									200	2	30-40	
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kycklinglår			220	3			210	3					20-30	
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3									20-30	
	T-benstek (1 kg)			210	3			210	3					20-30	
FISK	Lammkotletter			210	3									20-30	
	Grillad fisk			275	4									15-20	
	Ugnsstekt fisk (dorad)	200	3									190	3	30-35	
GRÖNSAKER	Fiskfjärilar	220	3									200	3	15-20	
	Gratänger (kokta matvaror)			275	2									30	
	Potatisgratänger	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180		45	
BAKVERK	Fyllda tomater	170	3									170	3	30	
	Sockerkaka							180	3	180	4			35	
	Rulltårta	220	3					180	2	190	3			5-10	
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45	
	Brownies	180	2								180	2		20-25	
	Fruktkaka – Mjuk sockerkaka	180	3					180	3	180	3			45-50	
	Clafoutis	200	3								190	3		30-35	
	Cookies – Mörderskakor	175	3								170	3		15-20	
	Kugelhopp								180	2					40-45
	Maräng	100	4						100	4	100	4			60-70
	Madeleinekakor	220	3								210	3			5-10
	Petit-choux-deg	200	3					180	3	200	3			30-40	
	Petit four med tusenbladsdeg	220	3								200	3		5-10	
	Savarin	180	3						175	3	180	3			30-35
Smuldegspaj	200	1								200	1			30-40	
Paj med tunn tusenbladsdeg	215	1								200	1			20-25	
ÖVRIGT	Paté i form	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufflé								180	2				50	
	Paj	200	2									190	2	40-45	
	Bröd	220	2									220	2	30-40	
Rostat bröd			275	4-5										2-3	

* Beroende på modell

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

 Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmad ugn.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR TEMPERATUR I °C

Siffror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD IEC 60350

LIVSMEDEL	* TILLAGNINGSSÄTT	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

ANMÄRKNING: För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

Recept med jäst (beroende på modell)

Ingredienser:

• Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnsstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.

