

FR GUIDE D'INSTALLATION ET INSTRUCTIONS D'EMPLOI
CS PŘÍRUČKA K INSTALACI A POKYNY PRO POUŽITÍ
DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
IT MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'UTILIZZO
NL INSTALLATIEGIDS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Four De Dietrich
Trouba De Dietrich
Ovn fra De Dietrich
De Dietrich Ofen
De Dietrich Oven
Horno De Dietrich
Forno De Dietrich
De Dietrich Oven
Forno De Dietrich



FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

SOMMAIRE**FR**

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Accessoires _____	09
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	11
• Nettoyage de la porte	
◦ Démontage de la porte _____	11
◦ Remontage de la porte _____	12
• Four à émail catalytique _____	13
• Remplacement des parois catalytiques	
Démontage des gradins fils _____	13
• Qu'est-ce qu'une pyrolyse ? _____	14
• Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? _____	14
5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Remplacement de la lampe du four _____	15
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	16
7 / SERVICE APRES-VENTE	17

FR 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR**Important**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.
- MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casseroles et enlevez les éclaboussures excessives. Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tournebroche...).
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
- Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR**FR**

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

**Attention**

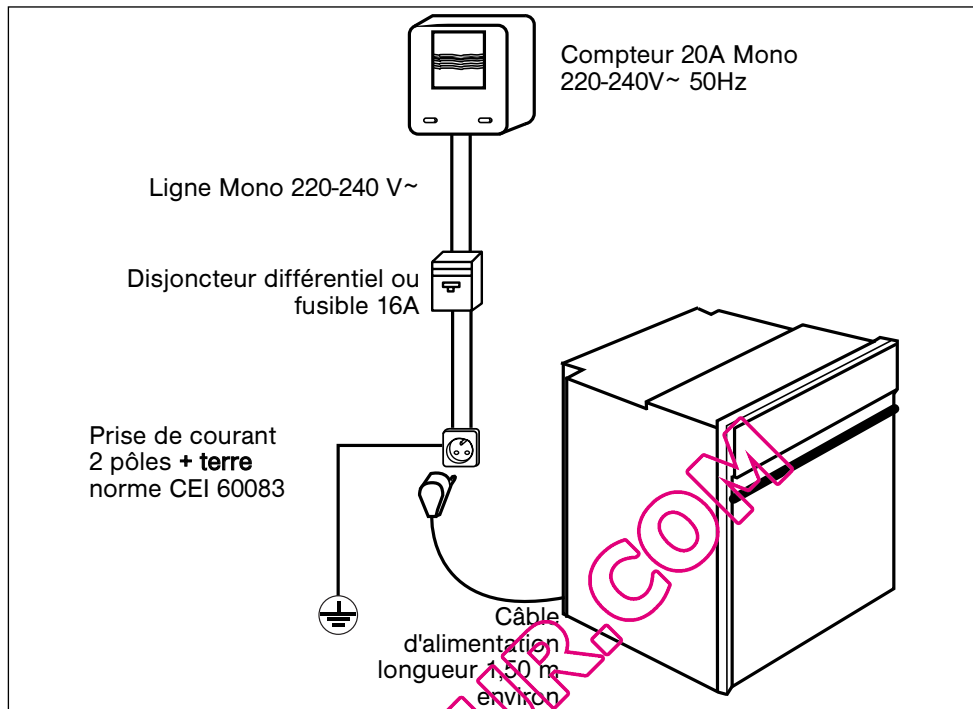
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

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

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

Vérifiez que:

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

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

⚠ Attention

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

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

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

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL




Attention

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

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

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

• **CHANGEMENT DE CABLE D'ALIMENTATION**

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

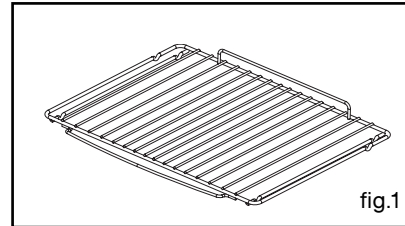
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**FR**

- **ACCESSOIRES (suivant modèle)**

- **Grille sécurité avec poignée (fig.1)**

Equipée à l'avant d'une poignée pour faciliter la prise en main. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater.

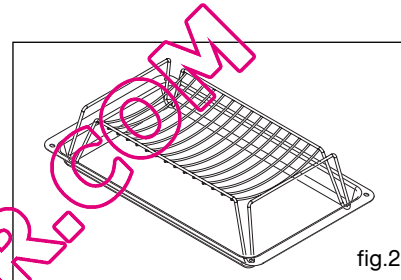
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



- **Casserolier réservée à la cuisson basse température (fig.2)**

Posez les viandes (sauf volailles) sur la grille, le plat émail dessous.

Posez les pots de yaourts directement dans le plat.



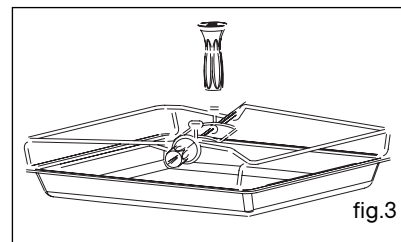
- **Tournebroche (fig.3)**

Enfilez une des fourchettes sur la broche; embrochez la pièce à rôtir, enfitez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

Placez la broche sur le berceau: le berceau est à poser dans le plat émail creux, glissez le berceau au niveau du 3^e gradin, poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

Retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans vous brûler.

NOTA : si toutefois la pièce à rôtir est grosse, pour éviter qu'elle ne touche au fond du plat et ne perturbe le mouvement de la broche, vous pouvez poser le plat sur la sole du four et engager le berceau au 3^e gradin.

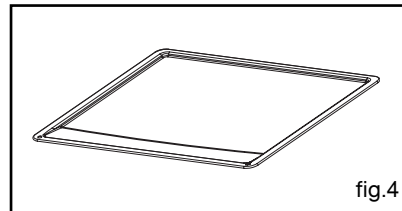


FR 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• ACCESSOIRES (suivant modèle)

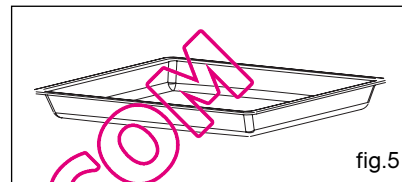
• Plat multi usages 5 mm (fig.4)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...



• Plat multi usages 45 mm (fig.5)

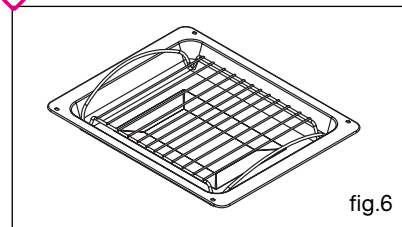
Inscéré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.



• Plat creux 45 mm équipé d'une grille support spéciale grillades (fig.6)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson des viandes ou poissons posés directement sur sa grille en séquence grill ou grill pulsé.

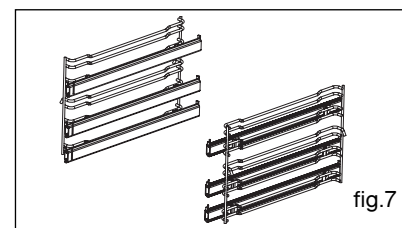
Ne jamais poser ce plat sur la sole (au risque d'endommager l'émail) sauf en position grill (l'élément chauffant sole ne fonctionnant pas sur ces positions).



• Support de plat sortant (fig.7)

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement votre plat et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.

A retirer du four avant de démarrer un nettoyage pyrolyse.



4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**FR****• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE**

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

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



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• NETTOYAGE DE LA PORTE (modèle AVEC fonction PYROLYSE)**• Démontage de la porte**

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

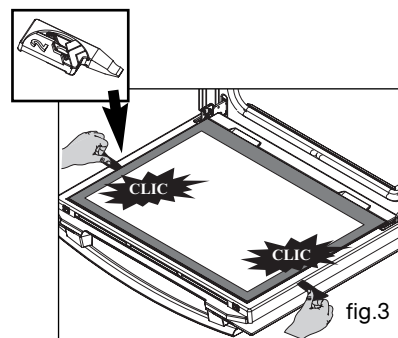
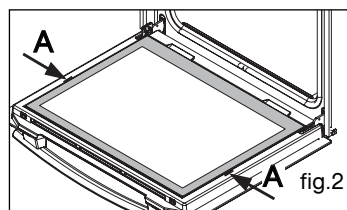
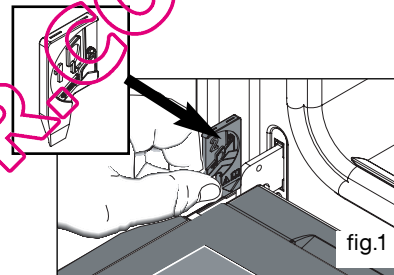
- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1). Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace ciliée de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements A prévus à cet effet (fig.2). Faire levier sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la glace dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



Attention
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.



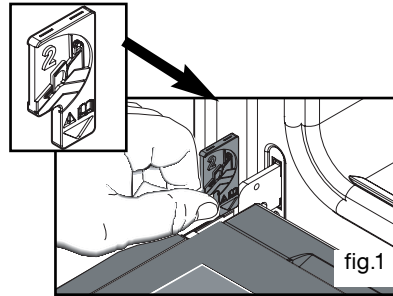
FR 4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• **NETTOYAGE DE LA PORTE (modèle SANS fonction PYROLYSE)**

• **Démontage de la porte**

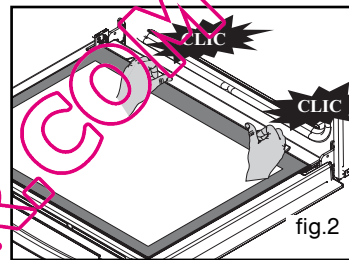
⚠ Attention
 Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide des butées rouges (fig.1). Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée en la soulevant simultanément avec vos deux mains (fig.2).

⚠ Attention
 Ne jamais tirer la glace vers soi.

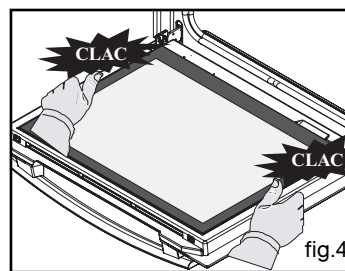


- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle. Ne pas immerger la glace dans l'eau. Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

• **Remontage de la porte (TOUS modèles)**

Après nettoyage :
 - Clippez votre glace (fig.4).
 - Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



⚠ Attention
 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.

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**FR****• FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)**

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
 - De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
 - Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.
- Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

• REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES - DEMONTAGE DES GRADINS FILS

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.

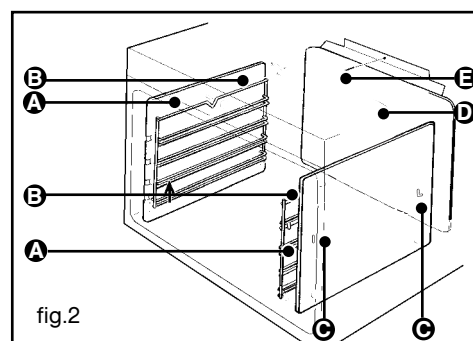
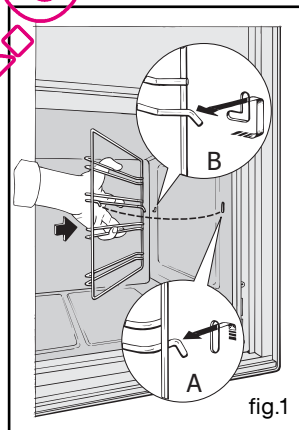
⚠ Attention
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

- Parois latérales avec gradins fils.

Décrochez le gradin fil (B fig.2) à l'avant en le soulevant (schéma A fig.1). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B fig.1). Le sortir des 2 trous (C fig.2) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirez ensuite la paroi catalytique (A fig.2). Remplacez les nouveaux éléments (gradins) en effectuant les opérations inverses.

- Remplacement de la paroi du fond

Dévissez complètement la vis (E fig.2) située en haut de la paroi du fond (D fig.2). Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



FR 4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?



Conseil

Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la 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. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

• DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



Conseil

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.

5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL

FR

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚡ Mise en garde
S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible:

A l'intérieur du four (fig.1).

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

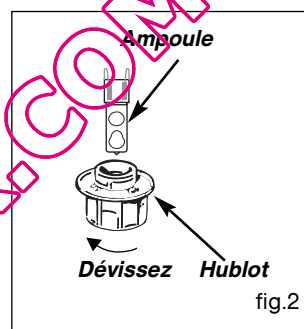
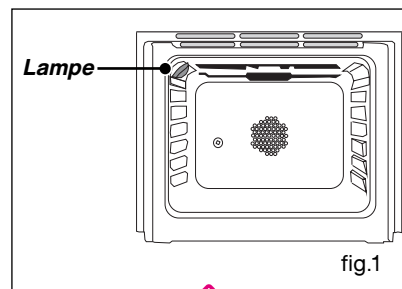
- Dévissez le hublot vers la gauche (fig.2),
- Tirez l'ampoule.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

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

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



FR 6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas.	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
* Le cadenas clignote.	- Défaut de verrouillage de la porte.	➔ Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
* Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.

* Pour les modèles avec fonction pyrolyse uniquement.

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

🔍 Conseil
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

7 / SERVICE APRES-VENTE**FR****• INTERVENTIONS**

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig. 1).

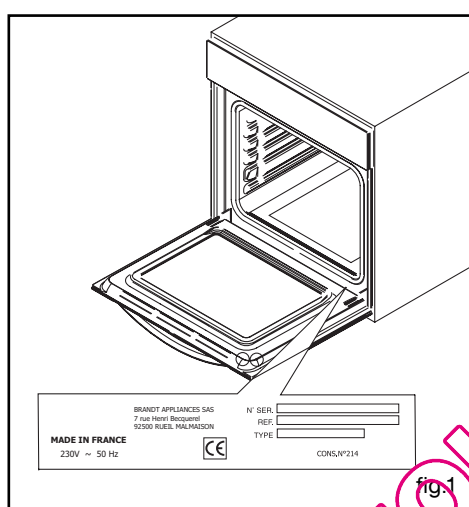


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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



* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

OBSAH**CS**

1/ PRO UŽIVATELE	
• Bezpečnostní pokyny	20
• Ochrana životního prostředí	21
2 / INSTALACE VAŠEHO PŘÍSTROJE	
• Volba umístění	22
• Zabudování	22
• Elektrické připojení	23
• Výměna přívodního elektrického kabelu	24
3 / POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE	
• Příslušenství	25
4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE	
• Čištění vnějšího povrchu	27
• Čištění dvířek	
◦ Odmontování dvířek	28
◦ Zpětné namontování dvířek	28
• Katalytická glazurovaná trouba	29
• Výměna katalytických stěn	
Demontáž stupňovitých držáků	29
• Co je to pyrolýza?	30
• Ve kterých případech je třeba provést čištění pyrolýzou?	30
5 / SEŘÍZENÍ VAŠEHO PŘÍSTROJE	
• Výměna žárovky trouby	31
6 / PŘI PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍCH	32
7 / POPRODEJNÍ SERVIS	33

CS 1 / PRO UŽIVATELE**Důležité**

Tento návod k použití si uschovejte. Pokud byste přístroj chtěli prodat nebo darovat, zkontrolujte, zda je k němu přiložen tento návod. Před instalací a použitím Vašeho přístroje si přečtete tyto rady. Uvádíme je pro bezpečnost Vaši a Vašeho okolí.

• BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

– Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Je určen výhradně pro přípravu potravin. Tato trouba neobsahuje žádné azbestové komponenty.

– Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

– Při převzetí spotřebiče jej ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady formulujte písemně do dodacího listu, jehož jeden výtisk si nechte.

– Váš spotřebič je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej pro obchodní, průmyslové nebo jiné účely, než ke kterým je určen.

– Neměňte nebo nepokoušejte se měnit vlastnosti spotřebiče. Bylo by to pro Vás nebezpečné.

– **VÝSTRAHA:** Přístupné části mohou být při používání horké. Do kontaktu se spotřebičem by neměly přijít malé děti.

– Nikdy spotřebič nevytahujte uchopením za madlo dvířek a.

– Před prvním použitím troubu přibližně na 15 minut naprázdno zahřejte. Ujistěte se, že místnost je dostatečně odvětraná. Možná zjistíte určitý zvláštní pach nebo trochu kouře. Tento jev je zcela normální.

– **VÝSTRAHA:** přístupné části mohou být při používání grilu horké. Doporučuje se zabránit dětem přístupu k troubě.

– Při používání se trouba zahřívá. Nedotýkejte se topných prvků uvnitř trouby.

– Při vkládání nebo vyjímání jídel nepřibližujte ruce k horním topným článkům, používejte

kuchyňskou chňapku.

– Při čištění budou přístupné části trouby teplejší než při běžném použití. Zamezte přístup k troubě malým dětem.

– Než začnete čištění trouby pyrolýzou, odstraňte veškeré opékačí náčiní a odstraňte největší znečištění. Při pyrolýze zteplají přístupné části trouby více než při běžném použití. Zamezte přístup k troubě malým dětem.

– Po pečení dejte pozor na to, abyste opékačí náčiní (rošt, mechanismus k otáčení rožně...) neuchopili holýma rukama.

– Nikdy nepokládejte alobal přímo do kontaktu s plotnou (viz kapitola s popisem trouby), akumulované teplo by mohlo poškodit smalt.

– Nepokládejte těžká břemena na otevřená dvířka trouby a přesvědčte se, že na troubu nemůže dosáhnout ani si na ni sednout malé dítě.

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

– Přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi ani osobami bez zkušeností či znalostí přístroje, jedině pokud by nad nimi osoba zodpovědná za jejich bezpečnost prováděla dozor nebo jim podala předběžné pokyny ohledně používání přístroje.

– Kromě příslušenství dodaného s troubou používejte pouze plechy odolné vůči vysokým teplotám (řídte se pokyny výrobce).

– Po použití trouby se přesvědčte, že všechna tlačítka jsou v poloze „stop“.

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

1 / PRO UŽIVATELE**CS**

– Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní nebo vysokotlaké přístroje (pokyny pro elektrickou bezpečnost).

– Trouba je kvůli vaší bezpečnosti vybavena AUTOMATICKÝM ZASTAVENÍM pro případ, že byste ji omylem zapoměli vypnout. Po 23h30 provozu se zapne funkce AS (Auto Stop) a trouba přestane péct. Místo času se objeví AS nebo Auto Stop a trouba bude určitou dobu pípat.

- **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

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

– Také Váš přístroj obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je tedy označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vyřazené přístroje nemají mísit s jiným typem odpadů. Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Kontaktujte orgán místní samosprávy nebo prodejce, který Vám podá informace o sběrných místech nejbližě Vašemu bydlišti.



– Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

⚠ Pozor

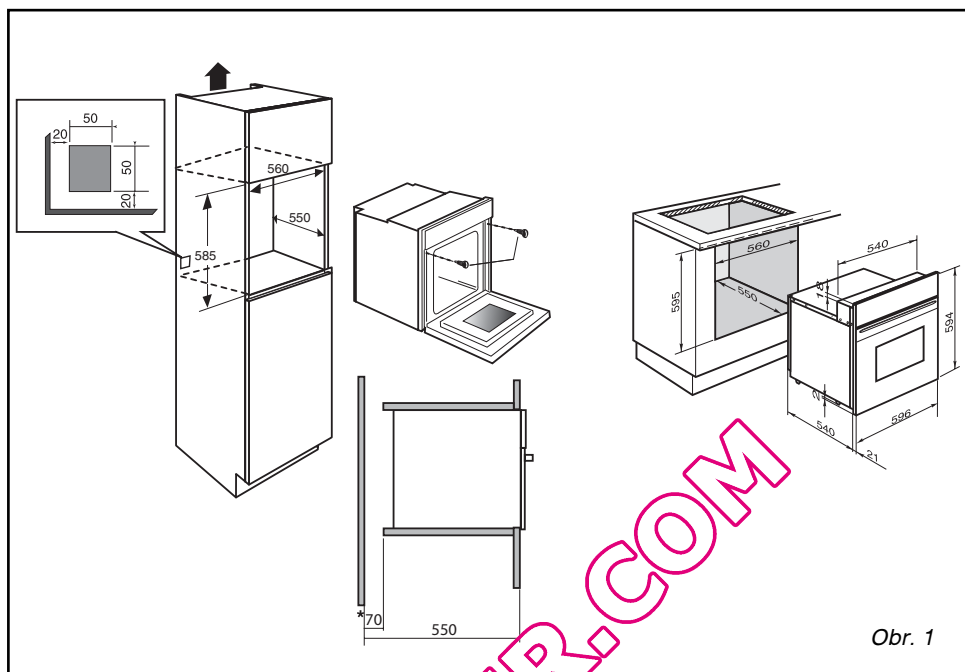
Instalaci smí provádět výhradně instalatér nebo kvalifikovaný technik.

Přístroj odpovídá následujícím evropským směrnicím:

- *Směrnice č. 2006/95/ES o nízkém napětí pro přidělení značky CE.*

- *Směrnice č. 89/336/EHS o elektromagnetické kompatibilitě, ve znění směrnice č. 93/68/EHS pro udělení značky CE.*

- *Předpis ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.*

CS 2 / INSTALACE VAŠEHO PŘÍSTROJE**• VOLBA UMÍSTĚNÍ**

Výše uvedená schémata stanovují kódy nábytku, do něž se trouba vejde. Troubu lze nainstalovat pod pracovní desku kuchyňské linky nebo do patrového nábytku (otevřený* nebo zavřený), který má vhodné rozměry pro vestavění (viz schéma).

Vaše trouba je vybavena optimalizovaným prouděním vzduchu, díky němuž je možno dosáhnout skvělých výsledků při pečení a čištění, jsou-li dodržovány tyto pokyny:

- Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 5 mm od sousedního kusu nábytku.
- Materiál nábytku, do něž je trouba vestavěna nebo jeho obložení musí být odolný vůči horku.
- Pro větší stabilitu upevněte troubu dvěma šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomu účelu (obr. 1).

• ZABUDOVÁNÍ

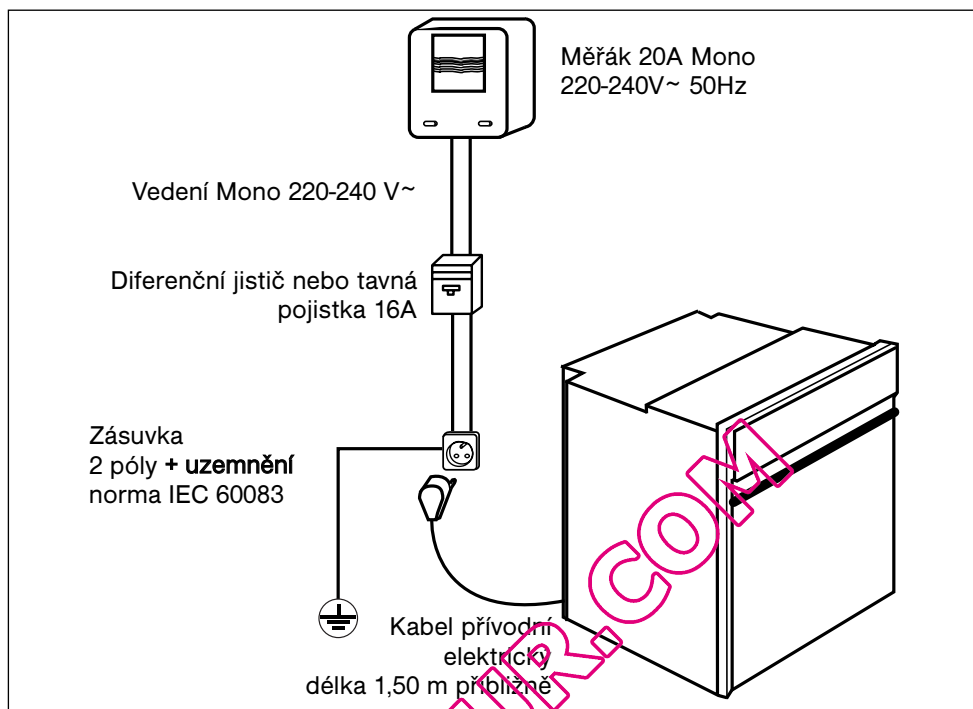
Postup:

- 1) Odstraňte kaučukové kryty závitů, čímž odkryjete přístup k upevňovacím otvorům.
- 2) Připravte ve stěně otvor a dbejte na to, aby nedošlo k poškození dřeva.
- 3) Upevněte troubu pomocí 2 šroubů.
- 4) Vraťte gumové kryty závitů na místo (slouží rovněž ke ztlumení zavírání dvířek trouby).

(*) je-li nábytek otevřený, jeho šířka musí být 70 mm (maximálně).

🔍 Rada

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

2 / INSTALACE VAŠEHO PŘÍSTROJE**CS****• ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ**

Elektrická bezpečnost musí být zajištěna správným vestavěním. Při instalaci a údržbě musí být přístroj odpojen ze sítě, pojistky musí být odpojené nebo vyjmuté.

Elektrické připojení je třeba provést před zabudováním spotřebiče do linky.


Zkontrolujte, zda:

- je příkon zařízení dostatečný,
- je napájecí vedení v dobrém stavu,
- průměr drátů odpovídá pravidlům pro instalaci.

Trouba musí být zapojena (normalizovanou) napájecí šňůrou se 3 vodiči o průměru 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + uzemnění), které musí být zapojeny do jednofázové sítě 220-240V~

prostřednictvím zásuvky 1 fáze + 1 nulový vodič + uzemnění normalizované podle IEC 60083 nebo prostřednictvím zařízení s vypnutím na všech pólech v souladu s pokyny k instalaci.

**Pozor**

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na svorku  přístroje a musí být uzemněn.

V případě zapojení do zásuvky musí být tato po instalaci přístupná.

Pojistka na Vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

CS 2 / INSTALACE VAŠEHO PŘÍSTROJE




Pozor

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

Vyžaduje-li elektroinstalace Vaší domácnosti pro připojení spotřebiče úpravu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře.

Je-li na troubě jakýkoli nedostatek, odpojte ji nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení přístroje.

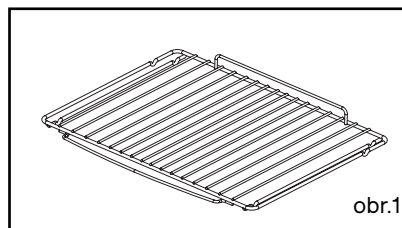
• VÝMĚNA PŘÍVODNÍHO ELEKTRICKÉHO KABELU

- Přívodní kabel (H05 RR-F, H05 RN-F nebo H05 VV-F) musí být dostatečně dlouhý, aby mohl být připojen k troubě připravené k vestavění, postavené na podlaze před linkou.
Pro tento úkon musí být přístroj odpojen od sítě:
- Otevřete ochranný poklop vpravo dole na zadním krytu odšroubováním 2 šroubů, a poté poklopem otočte.
- Odstraňte izolaci každého drátu nového přívodního kabelu na délce 12 mm.
- Jednotlivé prameny pečlivě zakruťte.
- Uvolněte závity lustrové svorky a vyjměte přívodní šňůru, kterou chcete vyměnit.
- Vsuňte přívodní kabel ze strany krytu do kabelové svorky umístěné vpravo od lustrové svorky.
- Všechny prameny kabelu musí být skryty pod šrouby.
- Drát fáze vede do svorky L.
- Zelenožlutý zemní vodič musí být spojen ke svorce .
- Nulový vodič (modrý) vede do svorky N.
- Co nejvíce utáhněte šrouby na lustrové svorce a zkontrolujte zapojení zatažením za každý drát.
- Upevněte kabel pomocí kabelové svorky, umístěné napravo od lustrové svorky.
- Uzavřete ochranný poklop pomocí 2 šroubů.

3 / POPIS SPOTŘEBIČE**CS****• PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)****• Bezpečnostní mřížka s madlem (obr.1)**

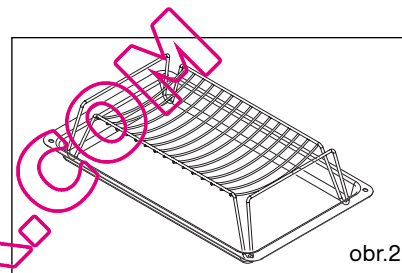
Její přední část má madlo pro snadnější uchopení. Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání.

Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).

**• Opékačí náčiní určené k pečení při nízkých teplotách (obr.2)**

Maso (kromě drůbeže) pokládejte na mřížku, glazurovou mísu pod něj.

Jogurtové kelímky pokládejte přímo na plech.

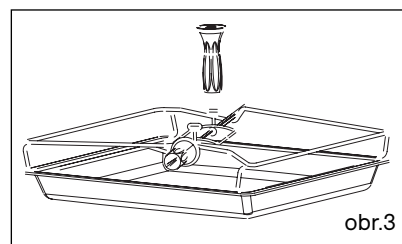
**• Mechanismus k otáčení rožně (obr.3)**

Nasuňte jednu z vidliček na rožeň; napíchněte opékané maso na rožeň, nasuňte druhou vidličku, vysřďte a utáhněte zašroubováním obou vidliček.

Umístěte rožeň na jeho podstavec: podstavec položte do vypouklé glazurované misky, posuňte podstavec na 3. stupeň a lehce jej postrčte, abyste zasunuli hrot rožně do unášecího čtyřhranu umístěného v zadní části trouby.

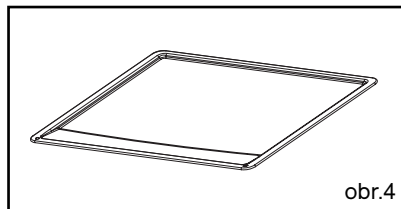
Odšroubujte madlo, abyste mohli zavřít dvířka. Po pečení našroubujte zpět ručku na rožeň, abyste mohli vytáhnout opékané maso a nespálili se.

POZNÁMKA: pokud je opékané maso velké, můžete položit plech na plotnu trouby a posunout podstavec na 3. stupeň, aby se maso nedotýkalo dna plechu a nebránilo otáčení rožně.



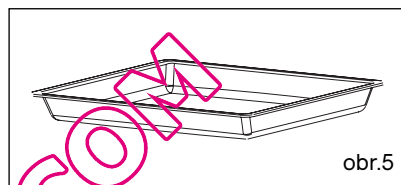
CS 3 / POPIS SPOTŘEBIČE**• PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)****• Multifunkční miska 5 mm (obr.4)**

Slouží jako miska na moučníky a má zahnutý okraj. Používá se pro pečení cukrovinek, jako např. větrníčků s krémem, sněhových pusinek, čajového pečiva, listového těsta...

**• Multifunkční miska 45 mm (obr.5)**

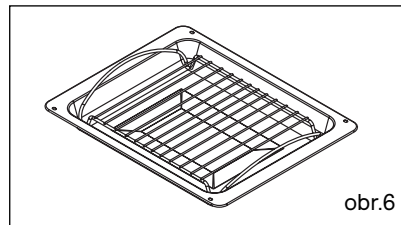
Miska vsunutá do stupňů pod mřížkou zachytává šťávu a tuk při grilování. lze ji rovněž zpola naplnit vodou při pečení ve vodní lázni.

Nedávejte do pánve na zachycování šťávy pečeně nebo masa, protože by to silně znečišťovalo stěny trouby.

**• Vydutá miska 45 mm se speciální mřížkou na grilování (obr.6)**

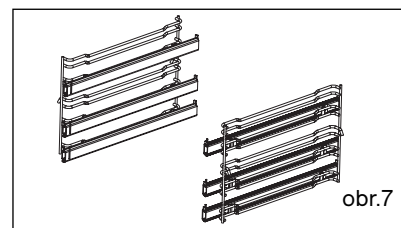
Slouží k zachytávání šťávy a tuku při pečení masa nebo ryb položených přímo na mřížce v sekvenci gril nebo horkovzdušný gril.

Nikdy nepokládejte tuto misku na plotnu (riziko poškození glazury), kromě polohy grilu (topný článek plotny v těchto polohách není funkční).

**• Vystupující držák misky (obr.7)**

Díky tomuto systému můžete vyjmout celý plech a při pečení máte velmi snadný přístup k pokrmu.

A vyjmout z trouby před zahájením čištění pyrolýzou.



4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE

CS

• ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

K vyčištění okénka elektronického programátoru a dvířek pece použijte měkkou hadru napuštěnou prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte čisticí prostředky ani drsné houbičky.

Pro ochranu Vašeho přístroje vám doporučujeme používat čisticí prostředky Clearit.



**Znalecký posudek odborníků
k službám soukromníkům**

Clearit Vám nabízí specializované výrobky a vhodná řešení pro každodenní údržbu Vašich elektrických a kuchyňských spotřebičů. Najdete je v prodeji u Vašeho obvyklého prodejce společně s celou řadou příslušenství a spotřebního zboží.

• ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK (typ S funkcí PYROLÝZA)

• Odmontování dvířek



Pozor
Než přistoupíte k odvacnutí okénka, nechte přístroj vychladnout.

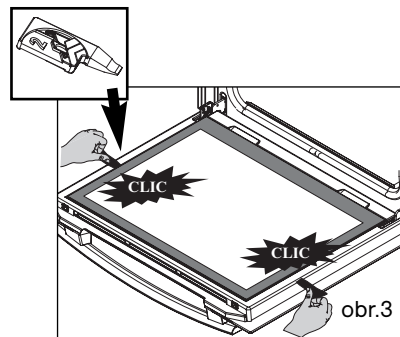
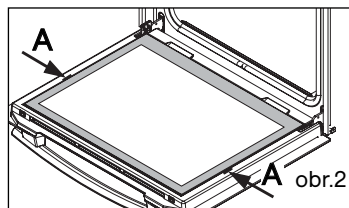
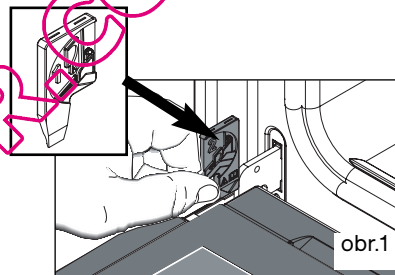
- Otevřete kompletně dvířka a zablokujte je pomocí dvou červených zárázek (obr.1). Jsou přiloženy v umělohmotné kapse Vašeho spotřebiče.

- Vysuňte první přívaknuté okénko následujícím způsobem. Vložte dvě další červené zárážky na k tomu určené místo **A** (obr.2). Jemně vypáčte tyto součástky, abyste odvacli okénko (obr.3).

- Vyčistěte okénko jemnou houbou a prostředkem na nádobí. Neponořujte okénko do vody. Nepoužívejte leštící prostředky ani hrubé houby. Opláchněte tekoucí vodou a vyleštěte tkaninou bez chlupů.



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



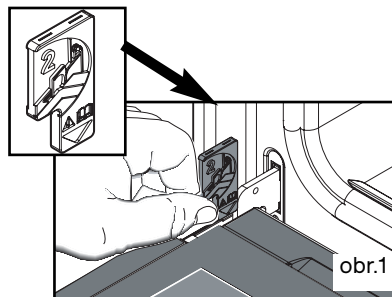
CS 4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE

• ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK (typ BEZ funkce PYROLÝZY)

• Odmontování dvířek

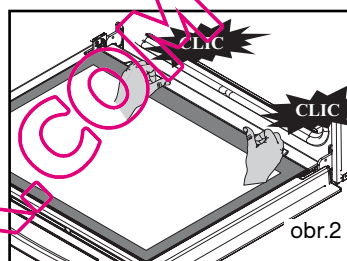
⚠ Pozor
Než přistoupíte k odvacnutí okénka, nechte přístroj vychladnout.

- Otevřete dvířka dokořán a zablokujte je pomocí červených zárážek (obr.1). Jsou přiloženy v umělohmotné kapse Vašeho přístroje.



- Sejměte první přicvaknuté okénko tak, že je zároveň nadzvednete oběma rukama (obr.2).

⚠ Pozor
Nikdy netlačte sklo směrem k sobě.



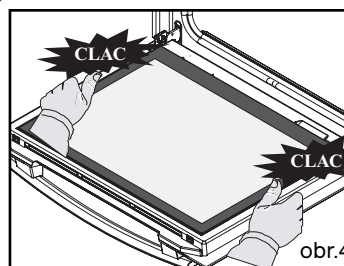
- Vyčistěte okénko jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí. Neponořujte okénko do vody. Nepoužívejte leštící přípravky ani drsné houby. Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.

• Zpětné namontování dvířek (VŠECHNY typy)

Po čištění:

- Nacvakněte okénko (obr.4).
- Odejměte červené umělohmotné zárážky.

Váš přístroj je opět provozuschopný.



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

4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE**CS****• KATALYTICKÁ GLAZUROVANÁ TROUBA (se samoodmašťováním)**

- Tato trouba se skládá z ohrazení se snímatelnými stěnami pokrytými speciální mikroporézní glazurou (katalytickou glazurou), díky které má samoodmašťující vlastnosti. Jakmile se objeví skvrny, začnou se roztahovat a šířit po mikroskopických pórech. Ty na obou stranách oxidují a postupně mizí. Samoodmašťující glazura je uzpůsobena především na tuky a ne na cukr. Obložení plotny je vystaveno působení odstříkujícího cukru, proto touto glazurou potaženo není.

Všele vám doporučujeme:

- Neoškrábávat tyto katalytické stěny ocelovým kartáčem, špičatými nebo ostrými předměty.
- Nepokoušet se čistit komerčními leštidly.
- Při pečení grilovaného masa není teplota stěn vždy dostatečná, aby odstranila největší stříkance od mastnoty.

V tom případě prodlužte zahřátí trouby po pečení o dalších 20 až 30 minut, při maximální teplotě zvolené sekvence.

Zbudou-li nějaké stopy po mastnotě, zmizí při příštím pečení.

• VÝMĚNA KATALYTICKÝCH STĚN - DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽÁKŮ

Než přistoupíte k demontáži, nechte přístroj vychladnout a zkontrolujte, že přepínač pečení je v poloze STOP.

**Upozornění**

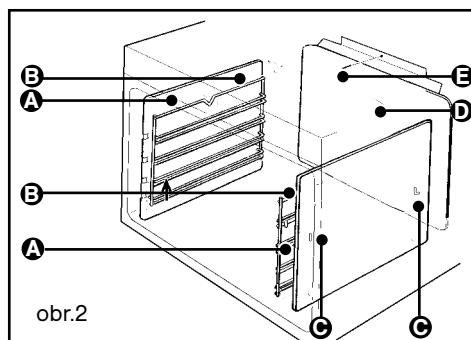
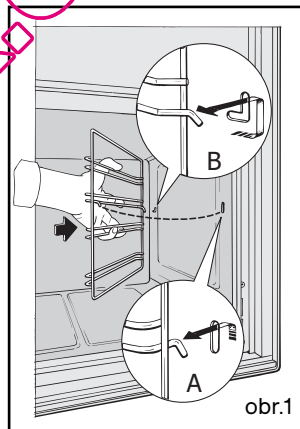
- Při každém čištění dutiny musí být trouba zastavena.

- Boční stěny se stupňovitými držáky:

Sejměte stupňovité držáky (**B obr.2**) vpředu tak, že je nadzvednete (*nákres A obr.1*). Posuňte celý stupeň k sobě, nadzvedněte jej, abyste odhákli zadní upevňovací příchytku (*nákres B obr.1*). Vyjmout z obou otvorů (**C obr.2**) katalytické stěny a kladnice trouby. Poté odstraňte katalytickou stěnu (**A obr.2**). Dejte na místo nové prvky (stupně), přičemž postupujte v opačném sledu.

- Výměna zadní stěny

Úplně povolte šroub (**E obr.2**) který je v horní části zadní stěny (**D obr.2**). Nakloňte stěnu dopředu, abyste ji vytáhli z kladnice. Dejte na místo novou stěnu, přičemž postupujte v opačném sledu.



CS 4 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE

• CO JE TO PYROLÝZA?



Rada

Vaše trouba je vybavena smaltovanými stupňovitými držáky. K provedení pyrolýzy je nemusíte vytahovat.

- Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk. Vznikající dým nebo zápach se odstraní při průchodu katalyzátorem.

- Pyrolýza není nutná po každém použití trouby, ale pouze v případě, že to vyžaduje míra znečištění trouby.

- Pro Vaši bezpečnost může toto čištění probíhat pouze, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Pokud teplota uvnitř trouby překročí teploty pro pečení, nelze dvířka otevřít, a to ani v případě, že nastavíme páčku "voliče funkcí" na 0.

• VE KTERÝCH PŘÍPÁDECH JE TŘEBA PROVĚST ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU?

Vaše trouba uvolňuje dým při předehřívání nebo silně kouří při pečení.

Vaše trouba vydává za studena nepříjemný zápach po přípravě pokrmů (skopové, ryby, grilovaná masa...).

Pečení málo znečišťující	Pískoty, zelenina, cukrovinky, pizza, nákypy...	Pečení bez stříkanců, pyrolýza není zapotřebí.
pečení Znečišťující	maso, ryby, (na pekáči), plněná zelenina	Pyrolýza se může provést po každém třetím použití trouby.
Pečení Silně znečišťující	Velké kusy masa na rožni	Po tomto typu pečení je možné provést pyrolýzu, pokud jsou v troubě stříkance.



Rada

Nečekejte s provedením tohoto čištění, až bude trouba zanesena tukem.

5 / SEŘÍZENÍ VAŠEHO PŘÍSTROJE**CS****• VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY**

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

Žárovka je přístupná:

Uvnitř trouby (obr. 1).

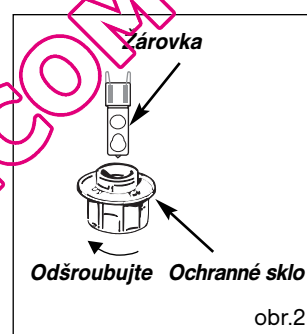
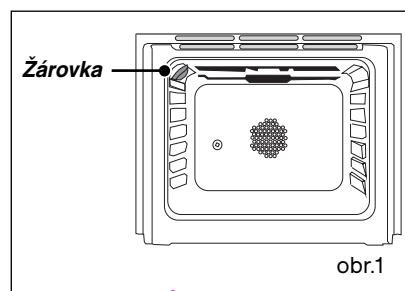
Žárovka se nachází na horní straně uvnitř trouby.

- Odšroubujte okénko směrem doleva (obr. 2),
- Vytáhněte žárovku.

Technické údaje žárovky:

- 25 W
- 220-240 V~
- 300°C
- G9
- Vyměňte žárovku, potom namontujte zpět okénko a zapojte troubu opět do sítě.

🔍 Rada
Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.



CS 6 / PŘI PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍCH

Máte-li pochybnosti o správném fungování Vaší trouby, nemusí se nutně jednat o poruchu. *V každém případě ověřte tyto body:*

ZJISTÍTE, ŽE...	PŘÍČINY MOŽNÉ	CO JE TŘEBA UDĚLAT?
Trouba nehřeje	- Trouba není zapojena. - Pojistka trouby je nefunkční. - Zvolená teplota je příliš nízká.	➔ Zapojte troubu. ➔ Vyměňte pojistku ve Vašem spotřebiči a zkontrolujte její hodnotu (16A). ➔ Zvyšte zvolenou teplotu.
* Bliká visací zámek	Závada zablokování dvířek.	➔ Obráťte se na servisní oddělení.
Žárovka Vaší trouby je nefunkční.	- Žárovka nefunguje. - Trouba není zapojena nebo pojistka je nefunkční.	➔ Vyměňte žárovku. ➔ Zapojte troubu nebo vyměňte pojistku.
* Neproblhává čištění pyrolýzou.	- Dvířka jsou špatně zavřena. - Systém blokování dvířek je vadný.	➔ Zkontrolujte zavření dvířek. ➔ Obráťte se na servisní oddělení.
Trouba pípá.	- Během pečení. - Na konci pečení.	➔ Trouba dosáhla teploty, kterou jste zadali. ➔ Naprogramované pečení je u konce.
Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	- Ventilace funguje maximálně 1 hodinu po skončení pečení nebo je-li teplota vyšší než 125°C. - Pokud se ventilace po hodině nevypne.	➔ Otevřít dvířka, aby trouba vychladla rychleji. ➔ Obráťte se na servisní oddělení.

* Pouze pro typy s funkcí pyrolýzy.

**Upozornění**

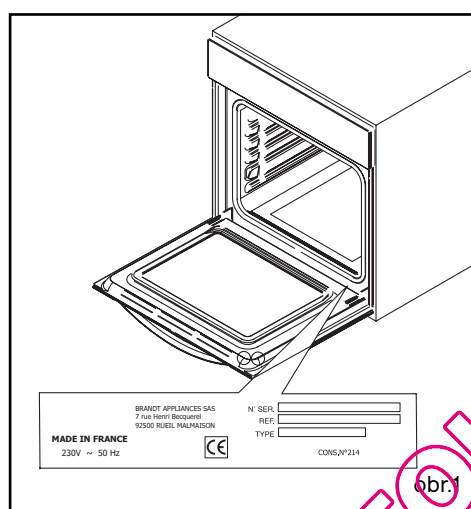
- Přístroj může opravovat výlučně odborný personál. Nerespektování určitých pravidel může představovat nebezpečí pro uživatele.

**Rada**

Vždy, když Vaše oprava nestačí, se bez prodlení obraťte na servisní oddělení.

7 / POPRODEJNÍ SERVIS**CS****• OPRAVY**

Případné opravy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při objednávání opravy uveďte kompletní referenci Vašeho přístroje (typ, druh, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (*obr. 1*).

**PŮVODNÍ SOUČÁSTKY**

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



* Služba poskytovaná společností Brandt Customer Services, akciovou společností se jměním 2.500.000 euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - akciová společnost se jměním 10.000.000 euro RCS Nanterre 440 302 347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOR.COM

INDHOLDSFORTEGNELSE**DA**

1 / A RÅD TIL BRUGEREN	
• Sikkerhedsanvisninger _____	36
• Pas på miljøet _____	37
2 / INSTALLATION AF APPARATET	
• Valg af placering _____	38
• Indbygning _____	38
• Elektrisk forbindelse _____	39
• Udskiftning af forsyningskabel _____	40
3 / BESKRIVELSE AF APPARATET	
• Tilbehør _____	41
4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET	
• Rengøring af udvendig flade _____	43
• Rengøring af låge	
◦ Afmontering af låge _____	43
◦ Påmontering af lågen _____	44
• Selvrensende ovn med katalytisk emalje _____	45
• Udskiftning af katalytiske vægge	
Afmontering af indsatser _____	45
• Hvad er pyrolyse? _____	46
• Hvornår skal der udføres pyrolyse? _____	46
5 / INDSTILLING AF APPARATET	
• Udskiftning af ovnlampe _____	47
6 / I TILFÆLDE AF DRIFTSFEJL _____	48
7 / KUNDESERVICE _____	49

DA 1 / A RÅD TIL BRUGEREN**Vigtigt!**

Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller videregives til en anden person, skal du sørge for, at vedkommende får den med. Inden apparatet installeres og tages i brug, skal du læse vores råd og vejledning grundigt. De er udarbejdet for din sikkerhed og andre personers sikkerhed for øje.

• SIKKERHEDSANVISNINGER

- Dette apparat er designet til husholdningsbrug. Den er udelukkende beregnet til bagning og stegning af levnedsmidler. Ovnen indeholder ikke asbestholdige bestanddele.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Ved modtagelse af apparatet skal du straks pakke det ud eller få det pakket ud. Kontroller det overordnede udseende. Skriv eventuelle forbehold ned på følgesedlen, som du skal beholde en kopi af.
- Apparatet er beregnet til almindelig husholdningsbrug. Brug det ikke til kommercielle eller industrielle formål eller til andre formål end det formål, det er blevet udviklet til.
- Der må ikke foretages eller forsøges foretaget ændringer af apparatets egenskaber. Det kan udgøre en fare.
- PAS PÅ! De forskellige dele kan blive meget varme under ovnens brug. Det anbefales at holde børn på afstand af ovnen.
- Træk aldrig i apparatet ved hjælp af lågens håndtag.
- Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den og lade den varme op i ca. 15 minutter. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud. Der kan komme en lugt fra ovnen eller måske noget røg. Alt dette er normalt.
- PAS PÅ! De forskellige dele kan blive meget varme, når grillen anvendes. Det anbefales at holde børn på afstand af ovnen.
- Under brug bliver ovnen varm. Pas på ikke at røre varmeelementerne inden i ovnen.
- Når du sætter fad i ovnen eller tager dem ud, må du aldrig røre de øverste varmeelementer. Brug altid ovnhandsker.
- Under pyrolyse bliver de tilgængelige dele varmere end under normal brug. Hold børn på afstand af ovnen.
- Inden rensning af ovnen ved hjælp af pyrolyse skal alt køkkentøj tages ud af ovnen, og ovnen skal rengøres for sprøjt. Under pyrolyse bliver de tilgængelige dele varmere end under normal brug. Hold børn på afstand af ovnen.
- Efter endt tilberedning må man aldrig røre fadet (eller grillen, stegespidvenderen osv.) med hænderne.
- Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden (se kapitlet: Beskrivelse af apparatet), den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.
- Når du åbner lågen, må du aldrig læne dig op ad den eller sætte noget tungt på den. Pas på, at eventuelle børn ikke læner eller sætter sig derpå.
- Ovnen skal være slukket ved al rengøring.
- Dette apparat er ikke planlagt til brug af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale kapacitet er nedsat, eller personer uden erfaring med eller kendskab til brugen af apparatet, medmindre de får hjælp fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed eller overvågning, eller som har fået forudgående instruktion i brug af apparatet.
- Ud over det medfølgende tilbehør må der kun benyttes fade, som er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer (følg altid fabrikantens anvisninger).
- Efter brug af ovnen skal du sikre, at alle kommandoknapperne er i stopposition.
- Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

1 / A RÅD TIL BRUGEREN**DA**

– Brug aldrig damp- eller højtryksapparater til rengøring af ovnen (i henhold til krav om elektrisk sikkerhed).

– For din egen sikkerhed er ovnen udstyret med AUTOMATISK STOP, hvis du skulle glemme at slukke for ovnen. Efter 23½ timers drift aktiveres AS (Automatisk Stop), og ovnen stopper opvarmningen. AS eller Auto Stop lyser i stedet for klokkeslættet, og der lyder en række dobbeltbip i et stykke tid.

• **PAS PÅ MILJØET**

– Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette 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.



Genvinding af apparaterne, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

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

**Advarsel**

Installationen skal udføres af uddannede installatører eller teknikere.

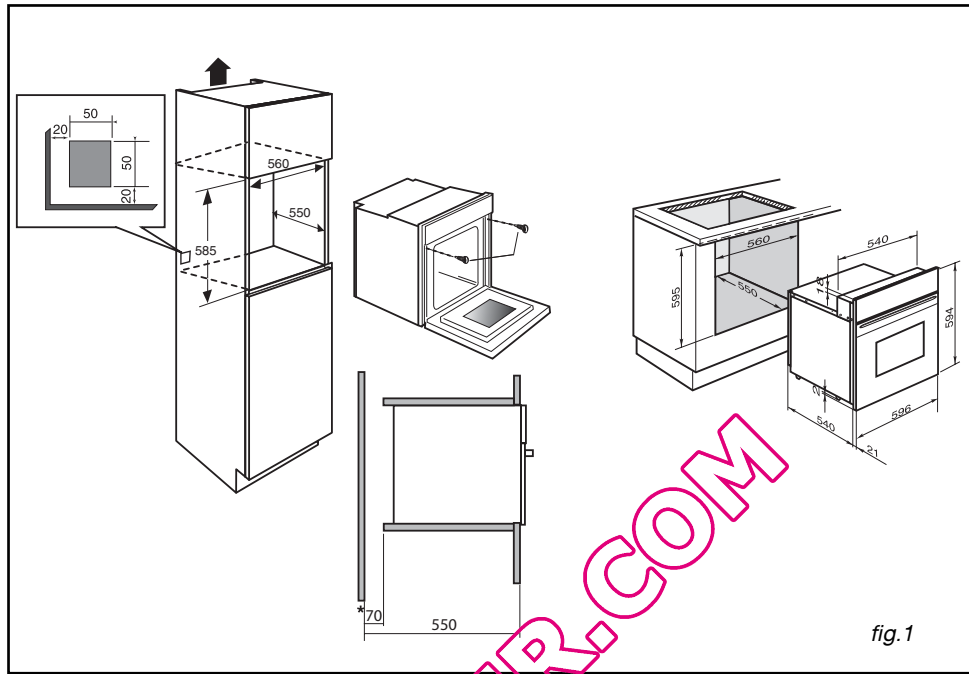
Dette apparat er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:

- Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF om CE-mærkning.

- Direktiv 89/336/EØF om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 93/68/EØF vedrørende CE-mærkning.

- EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

DA 2 / INSTALLATION AF APPARATET



• VALG AF PLACERING

Ovennævnte diagrammer viser, hvordan siderne i et møbel, som er egnet til ovnen, ser ud.

Ovnen kan installeres på et køkkenbord eller i et søjlemøbel (åbent* eller lukket) med de relevante størrelser for indbygning (se diagrammet overfor).

Denne ovn har en optimeret luftcirkulation, som betyder, at du får fantastiske resultater fra din madlavning og fra rengøring af ovnen, hvis du overholder følgende:

- Centrér ovnen i møblet, således at der er en mindste afstand på 5 mm til det tilstødende møbel.
- Indbygningsmøblets materiale skal være modstandsdygtig over for varme eller være beklædt med et sådant materiale.
- For at garantere bedst mulig stabilitet skal du fastgøre ovnen i møblet med to skruer i de relevante huller i begge sider (fig.1).

• INDBYGNING

Du skal gøre følgende:

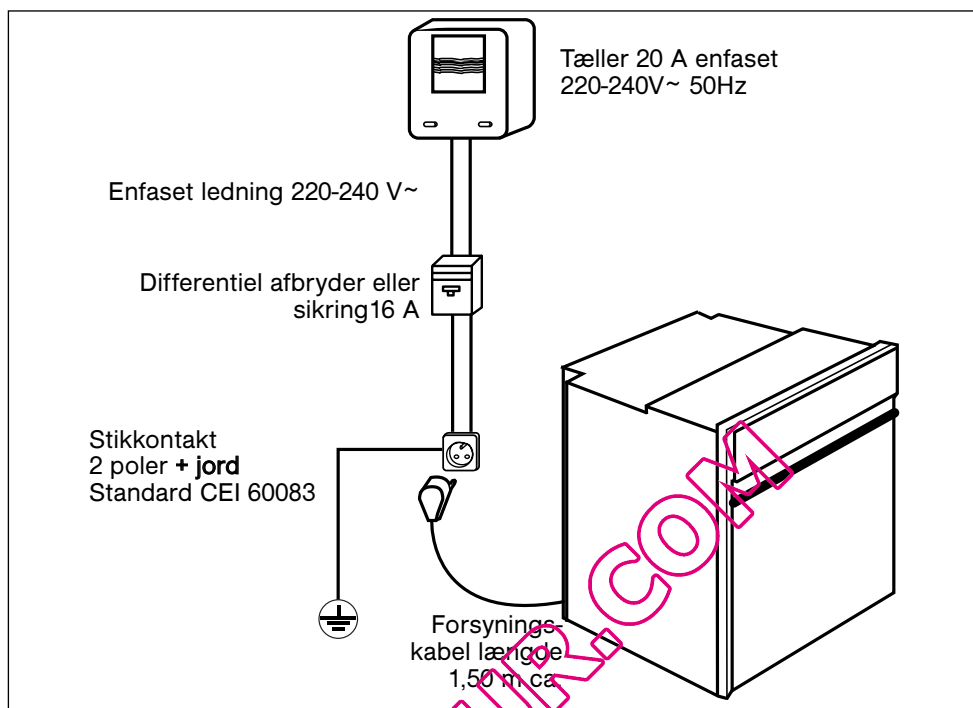
- 1) Fjern skrudedækslet af gummi for at få adgang til fastgøringshullerne.
- 2) Udfør et hul i møblets væg for at undgå at træet sprækker.
- 3) Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer.
- 4) Sæt skrudedækslet af gummi fast igen (tjener også til dæmpning af ovnens låge).

(*) Hvis møblet er åbent, skal den åbning være maks. 70 mm.



Gode råd

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

2 / INSTALLATION AF APPARATET**DA****• ELEKTRISK FORBINDELSE**

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Ved indbygning og vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.

Den elektriske forbindelse skal udføres, inden apparatet sættes på plads i møblet.


Kontroller, at:

- Installationens forsyningskapacitet er tilstrækkelig.
- Fødeledningerne er i god stand.
- Ledningsdiameteren overholder installationsreglerne.

Oven skal tilsluttes et forsyningskabel (standard) med tre strømførende ledninger på 1,5mm² (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~ enfaset ved hjælp

af en stikkontakt 1 fase +1 N + jord i henhold til standard CEI 60083 eller en omnipolær afbryder i henhold til installationsreglerne.

**Advarsel**

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue , og installationen skal have jordforbindelse.

Ved tilslutning ved hjælp af stikkontakt skal denne være tilgængelig efter installationen. Installationens sikring skal være på 16 A.

DA 2 / INSTALLATION AF APPARATET**Advarsel**

Vi er ikke ansvarlige for ulykker, som omfatter en manglende, defekt eller ukorrekt jordforbindelse.

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en uddannet elektriker.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovenens sikring fjernes.

• UDSKIFTNING AF FORSYNINGSKABEL

– Forsyningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skal være så langt, at det kan forbindes med den indbyggede ovn, der er anbragt på gulvet foran møblet.

Apparatet skal være frakoblet netværket:

– Åbn skydelemmen, der er anbragt nederst til højre for den bageste skærmplade, ved at løsne de to skruer, og drej skydelemmen.

– Strip hver tråd i det nye forsyningskabel i en afstand på ca. 12 mm.

– Sno trådene forsigtigt.

– Løsn skruerne fra klemskruerækken, og træk den forsyningsledning, som skal udskiftes, ud.

– Indsæt forsyningskablet i kappens side i den kabelklemme, som er anbragt til højre for klemskruerækken.

– Alle forsyningsledningens tråde skal være fastgjort under skruerne.

– Faseledning til klemskrue L.

– Jordledningen (grøn-gul) skal forbindes med klemskruen

– Nulledning (blå) til klemskrue N.

– Fastskru klemskruerækkens skruer, og kontroller forbindelsen ved at trække i hver ledning.

– Fastgør kablet ved hjælp af kabelklemmen, som er anbragt til højre for klemskruerækken.

– Luk lemmen igen ved brug af de to skruer.

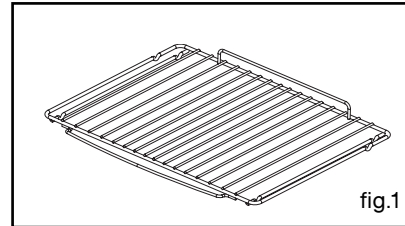
3 / BESKRIVELSE AF APPARATET**DA**

- **TILBEHØR (i henhold til model)**

- **Sikkerhedsgitter mod vipning (fig.1)**

Er udstyret med greb foran for at gøre det lettere at tage gitteret ud. Grillen kan anvendes til at sætte fad og forme indeholdende de retter, som skal stege eller gratineres.

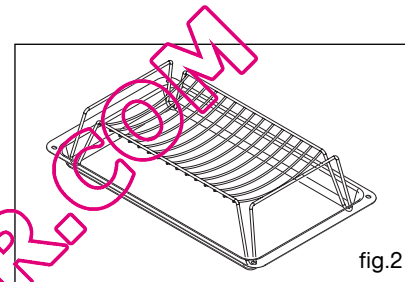
Grillen kan også anvendes til grillader (sættes direkte på grillen).



- **Fadindsats til bagning og stegning ved lav temperatur (fig.2)**

Anbring kødet (dog ikke fjerkræ) på grillen med emaljepladen nedeunder.

Anbring yoghurtglas og lignende direkte i fadet.



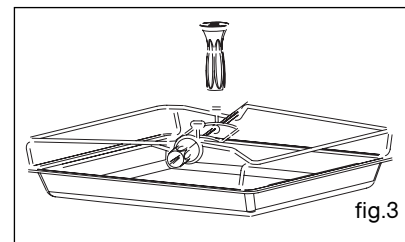
- **Stegespidvender (fig.3)**

Tag det ene af spydene fra stegespidvenderen, og sæt det stykke kød på, der skal steges. Tag det andet spyd, og sæt det ind i kødet på den anden side. Fastgør spydene igen ved at dreje dem på plads.

Sæt stegespidvenderen i dens holder. Holderen sættes i emaljepladen, som sættes ind under trin 3. Skub pladen ind, så spidsen af spydet går ind i huller i bunden af ovnen.

Tag grebet ud ved at dreje den, og luk lågen. Efter endt stegning sættes grebet fast i stegespidvenderen igen, så man kan trække kødstykket ud uden at brænde fingrene.

BEMÆRK! Hvis det stykke, der skal steges, er meget stort, kan man sætte fadet på ovenbunden og holderen på trin 3 for at undgå, at kødstykket rører bunden af fadet og dermed forhindrer, at stegespidvenderen kan dreje rundt.



DA 3 / BESKRIVELSE AF APPARATET**• TILBEHØR (i henhold til model)****• Plade til mange funktioner 5 mm (fig.4)**

Benyttes som kageplade og har kant. Anvendes til bagning af kager, som f.eks. vandbakkelse, marengs, sandkager, butterdejskager osv.

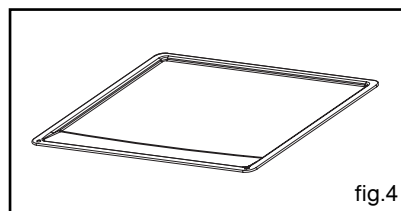


fig.4

• Plade til mange funktioner 45 mm (fig.5)

Sæt pladen ind på et af trinene under grillen, så den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.

Undgå at sætte stege eller kød direkte i bradepanden, da det vil komme sprøjte på ovnvæggene.

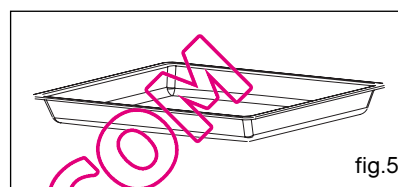


fig.5

• Rillet plade 45 mm udstyret med grillplade (fig.6)

Anvendes til at opsamle stegefedt fra stegning af kød eller fisk, som sættes direkte på grillen til stegning ved hjælp af stegegrill og varmluftsgrill.

Sæt aldrig denne plade på ovnbunden (emaljen kan blive ødelagt). Den må kun sættes på grillen (varmeelementet på ovnbunden virker ikke i denne stilling).

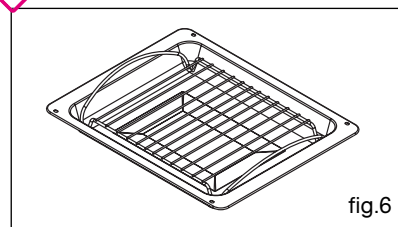


fig.6

• Holder til varme plader fra ovnen (fig.7)

Takket være dette system, kan du trække hele pladen ud med let adgang til de retter, der er ved at blive bagt eller stegt.

A Tag dem ud af ovnen, inden rengøring ved hjælp af pyrolyse.

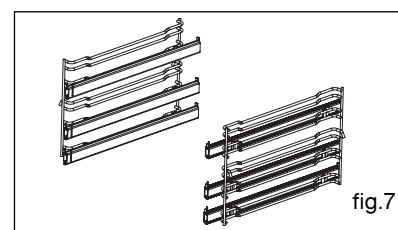


fig.7

4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET**DA****• RENGØRING AF UDVENDIG FLADE**

Til rengøring af den elektroniske programvælgers rude og ovnlågen skal der anvendes en blød klud med lidt rengøringsmiddel til vinduer.
Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

Det anbefales at bruge rensesubstanter af mærket Clearit til rengøring af apparatet.



**Professionel ekspertise
til private**

Clearit tilbyder professionelle produkter og løsninger, der er udviklet til den daglige vedligeholdelse af husholdningsapparater og køkkener.
De kan købes i dagligvarebutikkerne sammen med et udvalg af tilbehør og forbrugsvarer.

• RENGØRING AF LÅGE (model MED PYROLYSEFUNKTION)**• Afmontering af låge****Advarsel!**

Lad apparatet køle af, inden du begynder at afmontere ruden.

- Luk ovnlågen helt op, og fastgør den ved hjælp af de to røde stoppestifter (fig.1). De er leveret sammen med apparatet i et lille plasticomslag.

- Tag den første rude ud som følger:

Isæt de to andre røde stoppestifter i de relevante placeringer A (fig.2).

Løft op og ned, indtil ruden kommer ud (fig.3).

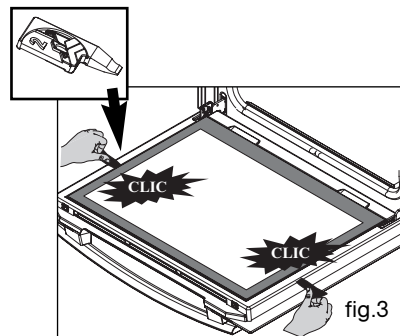
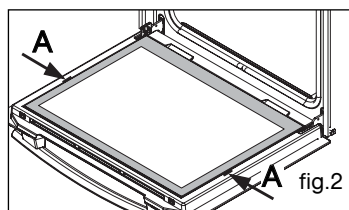
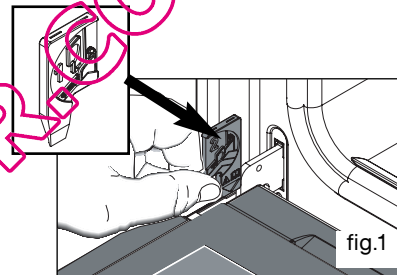
- Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.

Ruden må ikke lægges i vand.

Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.
Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

**Advarsel!**

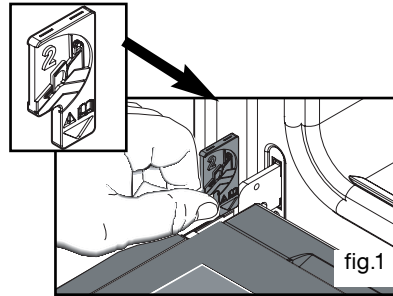
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.



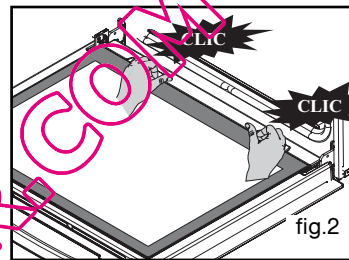
DA 4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET**• RENGØRING AF LÅGE (model UDEN PYROLYSEFUNKTION)****• Afmontering af låge**

⚠ Advarsel!
Lad apparatet køle af, inden du begynder at afmontere ruden.

- Luk ovnlågen helt op, og fastgør den ved hjælp af de røde stoppestifter (fig.1). De er leveret sammen med apparatet i et lille plasticomslag.



- Tag den første rude ud ved at tage fat i den med begge hænder (fig.2).



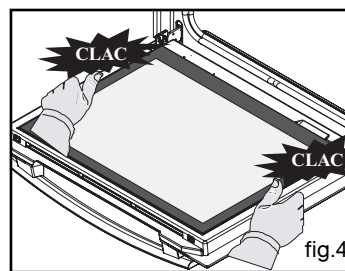
⚠ Advarsel!
Træk aldrig ruden udad mod dig selv.

- Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel. Ruden må ikke lægges i vand. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

• Påmontering af lågen (ALLE modeller)

Efter rengøring:
- Sæt ruden fast igen med clipsene (fig.4).
- Tag de røde stoppestifter af.

Apparatet er klar til brug igen.



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

4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET**DA****• SELVRENSENDE OVN MED KATALYTISK EMALJE**

- Den selvrensende ovn består af en indfatning, som er udstyret med flytbare vægge beklædt med en særlig mikroporøs emalje (katalytisk emalje), der har selvrensende egenskaber. Alt snavs lægger sig hovedsageligt i de mikroporøse huller i emaljen. De er oxyderet på to flader og udjævnes efterhånden. Den selvrensende emalje er beregnet til fedtstoffer og ikke til sukkerholdige stoffer. Derfor er underlagets beklædning, som ikke er beregnet til spild af sukker, ikke beklædt med emalje.

Vi kan stærkt anbefale:

- Ikke at krads på underlaget eller emaljen med en metalbørste, spidse redskaber eller skæreredskaber.
- Ikke at rengøre ovnen med de skuremidler, der fås i handelen.
- Ved stegning af grillader er fedtsprøjt på væggen svære at undgå, da temperaturen ikke altid er perfekt for at helt undgå dem.

I det tilfælde skal du efter stegning lade ovnen være tændt i yderligere 20-30 minutter på den maksimale temperatur for den valgte tilstand.

Hvis der er rester, forsvinder de ved den næste stegning.

• UDSKIFTNING AF KATALYTISKE VÆGGE - AFMONTERING AF INDSATSER

Inden afmontering skal apparatet nedkøle. Kontroller, at stegevælgeren er i stillingen ARRET (STOP).

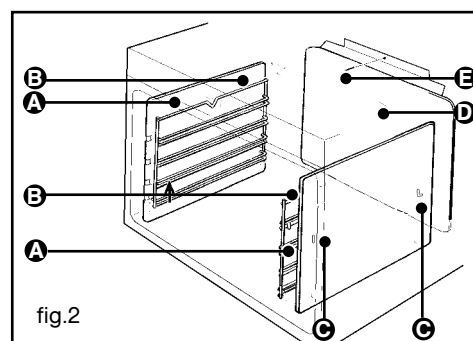
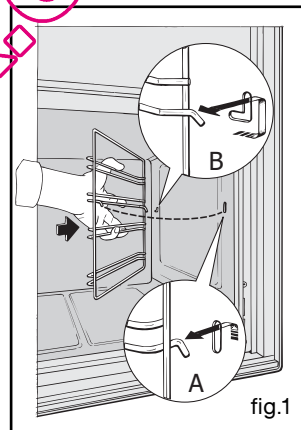
⚠ Advarsel!
- Ovnens skal altid slukkes før rengøring.

- Sidevægge med indsatser:

Frigør risten (**B fig.2**) foran ved at løfte den (**tabel A fig.1**). Træk indsatsen ud, og løft den op for at frigøre den fra den bageste fastgørelsesanordning (**tabel B fig.1**). Tag den ud fra de 2 huller (**C fig.2**) i den katalytiske væg og ovnmuffen. Træk derefter den katalytiske væg ud (**A fig.2**). Udskift de nødvendige elementer (indsatser) ved at gøre som ovenfor i omvendt rækkefølge.

- Udskiftning af bagvæg

Skrue skruen (**E fig.2**), som er anbragt øverst på bagvæggen (**D fig.2**) helt ud. Hæld væggen fremad for at trække ovnmuffen ud. Udskift væggen ved at gøre som ovenfor i omvendt rækkefølge.



DA 4 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET**• HVAD ER PYROLYSE?****Gode råd**

Ovnen er udstyret med emaljerede indsatser: Det er ikke nødvendigt at trække indsatserne ud for at udføre pyrolyse.

- Pyrolyse er en varmecyklus, der igangsættes i ovnen ved meget høj temperatur, som fjerner snavs fra sprøjt eller spild. Udsendt røg og lugte elimineres ved passage gennem en katalysator.

- Pyrolyse er ikke nødvendig efter hver anvendelse af ovnen, men kun når ovnen er meget snavset.

- Som sikkerhedsforanstaltning udføres rengøringen kun efter en automatisk spærring af lågen. Når ovntemperaturen overstiger bage- eller stegetemperaturen, kan lågen kun åbnes ved at stille «funktionsvælgeren» på 0.

• HVORNÅR SKAL DER UDFØRES PYROLYSE?

Ovnen udsender røg ved forvarmning eller udsender meget røg under bagning eller stegning. Ovnen lugter ubehageligt, når den er nedkølet efter stegning af f.eks. (lam, fisk, grillader osv.).

Bagning eller stegning efterlader kun lidt snavs	Biskuitter, grøntsager, bagværk, tærter, souffler osv.	Kogning og stegning uden sprøjt: Pyrolyse er ikke nødvendig.
Bagning eller stegning efterlader snavs	Kød, fisk (i et fad), farserede grøntsager.	Pyrolyse kan være nødvendig for alle tre stegetyper
Bagning eller stegning meget snavs	Store stykker kød på spid.	Pyrolyse kan udføres efter en stegning af denne type, hvis der har været meget sprøjt.

**Gode råd**

Pyrolyse må kun igangsættes for rensning, hvis ovnen er fyldt med fedt.

5 / INDSTILLING AF APPARATET**DA****• UDSKIFTNING AF OVNLAMPE**

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

Lampen sidder:

Inden i ovnen (fig.1).

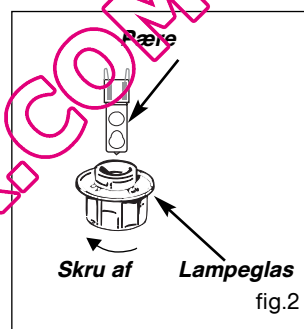
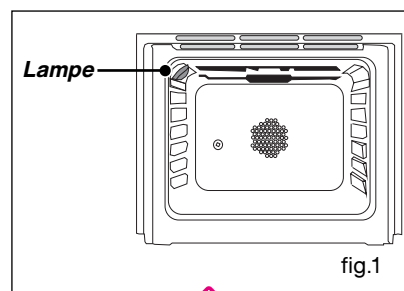
Pæren er anbragt i loftet inden i ovnen.

- Skru lampeglasset af mod venstre (fig.2).
- Tag pæren ud.

Pærens egenskaber:

- 25 W
- 220-240 V~
- 300°C
- G9

- Udskift pæren, sæt lampeglasset i, og tilslut ovnen igen.



🔍 Gode råd
Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

DA 6 / I TILFÆLDE AF DRIFTSFEJL

Du har et problem med ovnen, men det betyder ikke nødvendigvis, at ovnen er i stykker. **Kontroller altid følgende punkter:**

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER	HVAD SKAL JEG GØRE?
Ovnen varmer ikke.	- Ovnen er ikke tilsluttet. - Installationens sikring er defekt. - Den valgte temperatur er for lav.	⇒ Tilslut ovnen. ⇒ Skift installationens sikring, og kontroller dens værdi (16 A). ⇒ Øg den valgte temperatur.
* Låsen blinker.	- Fejl i lukning af ovnlåge.	⇒ Ring til Kundeservice.
Ovnens pære er defekt.	- Pæren dur ikke. - Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen er defekt.	⇒ Udskift pæren. ⇒ Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.
* Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.	- Ovnlågen er ikke lukket korrekt. - Lukkesystemet er defekt.	⇒ Kontroller, at ovnlågen er lukket korrekt. ⇒ Ring til Kundeservice.
Ovnen udsender nogle biplyde.	- Tilberedning i gang - Efter kogning	⇒ Den valgte temperatur er nået. ⇒ Den programmerede bagning eller stegning er afsluttet.
Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter at ovnen er slukket.	- Ventilatoren fungerer i maks. 1 time efter bagning eller stegning, eller når ovnens temperatur overstiger 125°C. - Ellers stopper den efter 1 time.	⇒ Åbn ovnlågen for at fremskynde nedkøling af ovnen. ⇒ Ring til Kundeservice.

* Kun til modeller med pyrolysefunktion.

 **Advarsel!**

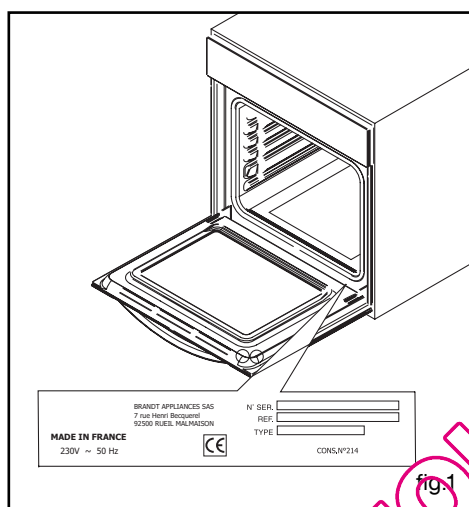
- Reparationer af apparatet må kun udføres af fagfolk. Reparationer, som ikke udføres i henhold til reglerne, kan være til fare for brugeren.

 **Gode råd**

Hvis du ikke selv kan afhjælpe fejlen, skal du straks kontakte Kundeservice.

7 / KUNDESERVICE**DA****• REPARATION**

Eventuelle reparationer skal udføres af en professionel kvalificeret tekniker. Når du ringer, skal du referere til apparatets model, type og serienr. Disse oplysninger finder du på skiltet (fig.1).

**ORIGINALDELE:**

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes **originaldele**.



* Service leveret af Brandt Customer Services, forenklet aktieselskab med en kapital på 2.500.000 euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - forenkelt aktieselskab med en kapital på 10.000.000 euro - RCS Nanterre 440 302 347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOR.COM

INHALT**DE**

1 / FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweise _____	52
• Umweltschutz _____	52
2 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes _____	54
• Einbau _____	54
• Stromanschluss _____	55
• Austausch des Stromkabels _____	56
3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Zubehör _____	57
4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS	
• Reinigung der Außenfläche _____	59
• Reinigung der Tür	
◦ Ausbau der Tür _____	59
◦ Wiedereinbau der Tür _____	60
• Emailofen mit Katalyse _____	61
• Austausch der katalytischen Seitenwände	
Ausbau der Einschubleisten _____	61
• Was ist eine Pyrolyse? _____	62
• Wann eine Pyrolyse durchführen? _____	62
5 / EINSTELLUNG DES GERÄTS	
• Austausch der Ofenlampe _____	63
6 / BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	64
7 / KUNDENDIENST	65

DE 1 / FÜR DEN BENUTZER**Wichtig**

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

- **SICHERHEITSHINWEISE**

- Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.
- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
- Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
- Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
- **WARNUNG:** zugängliche Teile können sich während der Nutzung erhitzen. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
- Das Gerät nie am Türgriff ziehen.
- Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.
- **WARNUNG:** Bei Nutzung des Grills können zugängliche Bereiche heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.
- Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.
- Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.
- Während einer Reinigung werden zugängliche Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
- Vor der Pyrolysereinigung alles Zubehör aus dem Ofen nehmen und größere übergelaufene Reste entfernen. Während einer Pyrolyse werden erreichbare Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
- Nach der Zubereitung das Zubehör (Rost, Spieß ...) nicht mit bloßen Händen berühren.
- Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emailierung beschädigen.
- Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.
- Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).
- Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
- Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

1 / FÜR DEN BENUTZER**DE**

– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

– Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 23 1/2 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS oder Auto Stop angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

- **UMWELTSCHUTZ**

– Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

**Achtung**

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG zur CE-Kennzeichnung.
- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.
- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

DE 2 / EINBAU DES GERÄTS

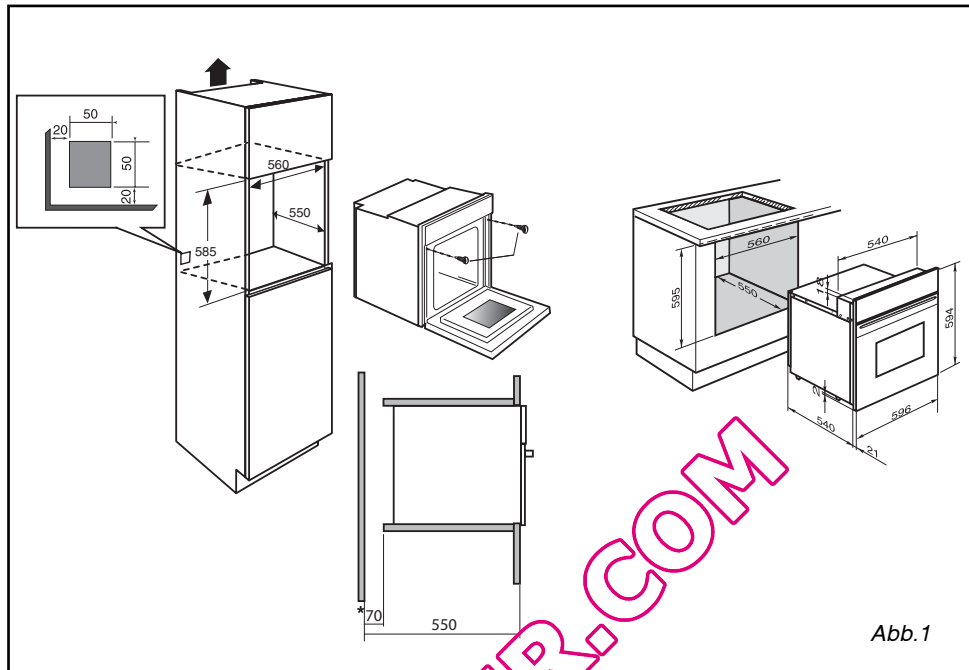


Abb. 1

• WAHL DES AUFSTELLUNGORTES • EINBAU

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

Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Durch die optimierte Lüftung des Backofens werden beim Backen und Säubern unter Berücksichtigung folgender Punkte bemerkenswerte Ergebnisse erzielt:

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
- Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (Abb.1).

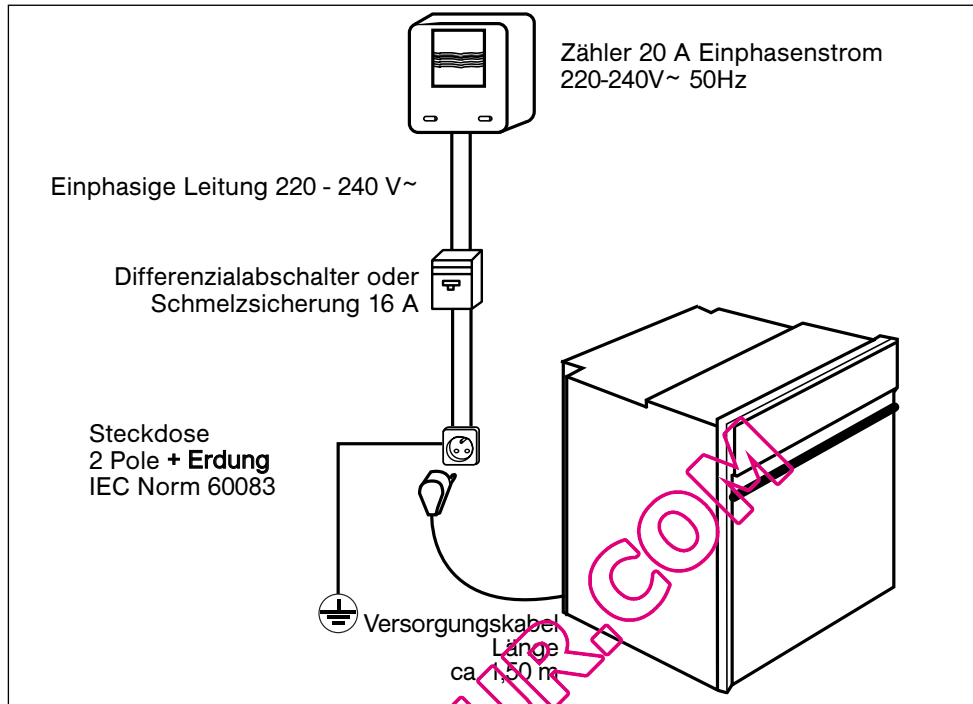
Hierfür:

- 1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2) In die Möbelwand ein Loch bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

(* Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.

Empfehlung

Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.

2 / EINBAU DES GERÄTS**DE****• STROMANSCHLUSS**

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.


Prüfen, ob:

- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das

einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

⚠ Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme  des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

DE 2 / EINBAU DES GERÄTS**Achtung**

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

- **AUSTAUSCH DES STROMKABELS**

– Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muss das Gerät vom Netz getrennt werden:

– Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.

– Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.

– Die Adern sorgfältig verdrehen.

– Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.

– Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.

– Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.

– Der Draht der Phase an die Klemme L.

– Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme \oplus angeschlossen werden.

– Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.

– Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.

– Das Kabel mit der Kabelklemme rechts des Klemmenhalters fixieren.

– Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS**DE**

- **ZUBEHÖR (modellabhängig)**

- **Sicherheitsrost mit Griff (Abb.1)**

Zur leichteren Handhabung mit Griff an der Vorderseite. Das Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet.

Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt darauf gelegt).

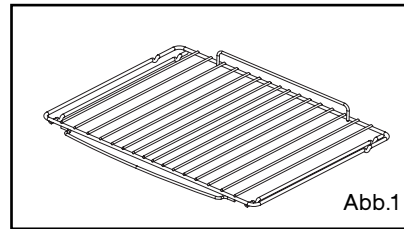


Abb.1

- **Kochgeschirr für Garvorgänge bei niedrigen Temperaturen (Abb.2)**

Die Fleischstücke (außer Geflügel) auf das Rost legen, die Emailplatte darunter schieben.

Die Joghurttöpfchen direkt auf das Blech stellen.

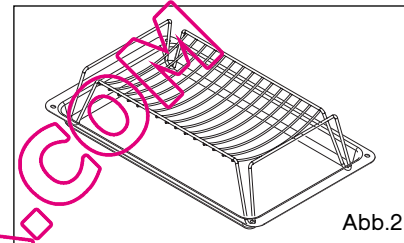


Abb.2

- **Bratspieß (Abb.3)**

Einen der Halter auf den Spieß setzen; das zu bratende Fleischstück auf den Spieß schieben und den zweiten Halter aufsetzen; Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.

Den Spieß auf die Halterung legen: die Halterung wird auf die tiefe Emailpfanne gelegt und in Höhe der 3. Einschubleiste in den Ofen eingeführt. Sie muss leicht nach hinten gedrückt werden, damit die Spießspitze in den viereckigen Antrieb in der Ofenrückwand einrastet.

Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Griff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.

HINWEIS: bei großen Braten kann die Fettpfanne auf den Ofenboden gestellt und die Halterung in die 3. Einschubleiste eingeführt werden. So wird vermieden, dass der Braten den Boden der Fettpfanne berührt und das Drehen des Spießes behindert.

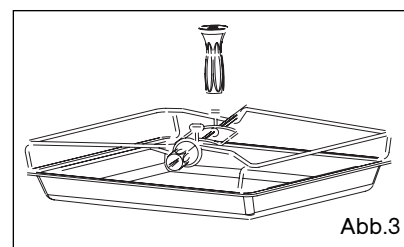


Abb.3

DE 3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS**• ZUBEHÖR (modellabhängig)****• Mehrzweckblech 5 mm (Abb.4)**

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.

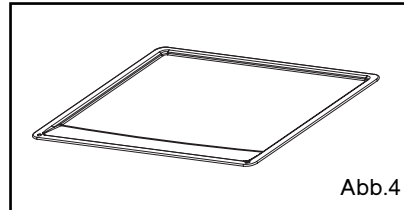


Abb.4

• Mehrzweckblech 45 mm (Abb.5)

Schiebt man es in die Einschubleisten unter dem Grill ein, fängt es Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

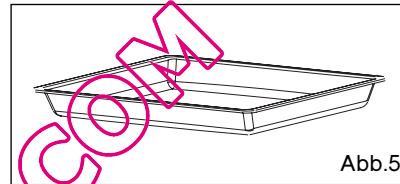


Abb.5

• Tiefes Blech, 45 mm mit Grillrost für Grillgut (Abb.6)

Sammelt Bratensaft und Fett bei der Zubereitung von Fleisch oder Fisch auf dem Rost unter dem Grill oder Umluftgrill auf. Dieses Blech darf nur beim Grillen auf den Ofenboden gelegt werden (bei diesen Einstellungen ist das Bodenheizelement nicht eingeschaltet, ansonsten würde die Emaillierung beschädigt).

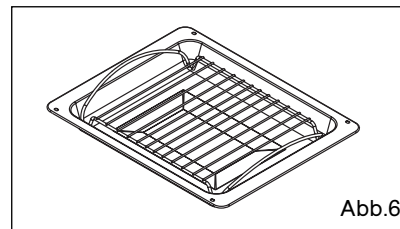


Abb.6

• Halterung des herausgezogenen Gerichts (Abb.7)

Dank dieses Systems kann das Blech während des Garens ganz aus dem Backofen herausgezogen werden, so dass das Gericht von allen Seiten leicht zugänglich ist. Vor der Pyrolysereinigung aus dem Ofen zu entfernen.

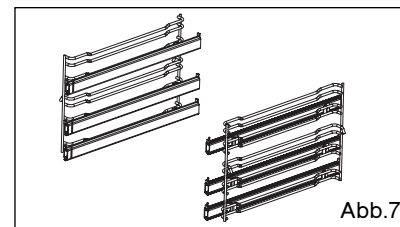


Abb.7

4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS**DE****• REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE**

Das Fenster des elektronischen Programmierers und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden.

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Clearit Pflegeprodukte.



*Die Erfahrung der Profis
im Dienst der Verbraucher*

Clearit bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen.

Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• REINIGUNG DER TÜR (Modell MIT PYROLYSEFUNKTION)**• Ausbau der Tür**

Achtung
Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren (Abb.1). Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.

- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen.

Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Öffnungen **A** einführen (Abb.2).

Auf diese Teile eine Hebelwirkung ausüben, um die Clips von der Scheibe zu entfernen (Abb.3)

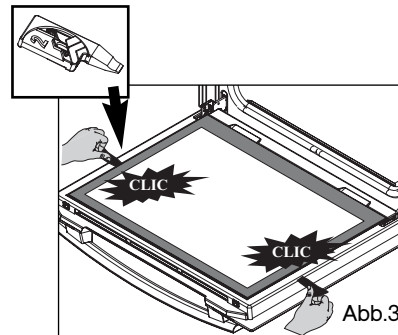
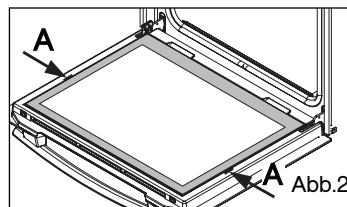
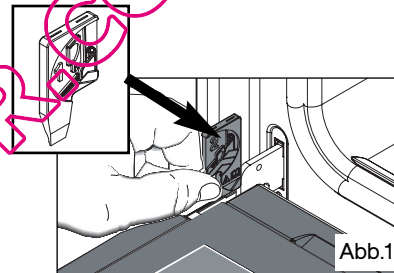
- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.

Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und einem nicht fusselfaden Tuch trocknen.



Achtung
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.



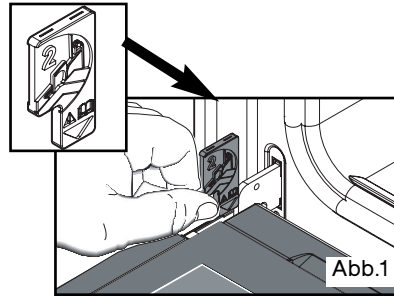
DE 4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

• REINIGUNG DER TÜR (Modell OHNE PYROLYSEFUNKTION)

• Ausbau der Tür

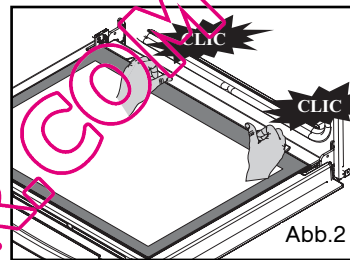
! Achtung
Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den roten Distanzstücken arretieren (Abb.1).
 Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.



- Die erste mit Clips befestigte Scheibe mit beiden Händen gleichzeitig fassen und abnehmen (Abb.2).

! Achtung
Nie die Scheibe nach hinten ziehen.

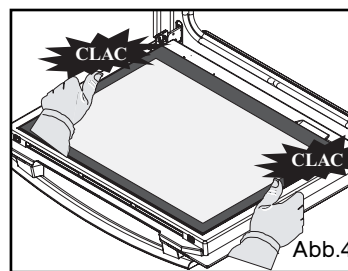


- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.
 Scheibe nicht in Wasser tauchen.
 Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und einem nicht fusselfaden Tuch trocknen.

• Wiedereinbau der Tür (ALLE Modelle)

Nach der Reinigung:
 - Die Scheibe mit den Clips befestigen (Abb.4).
 - Die roten Distanzstücke entfernen.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



! Achtung
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

DE

• EMAILOFEN MIT KATALYSE (selbstentfettend)

- Dieser Backofen besteht aus einem Ofenraum mit abnehmbaren Seitenwänden, die mit einer speziellen mikroporösen Emailleschicht (katalytische Emaillierung) mit selbstentfettenden Eigenschaften überzogen sind. Verschmutzungen breiten sich sofort aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxydieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Die selbstentfettende Emaillierung ist insbesondere für Fett, nicht aber für Zucker geeignet. Aus diesem Grund ist der Ofenboden, auf den am ehesten Zuckerhaltiges überlaufen kann, nicht mit dieser Emaillierung beschichtet.

Unsere Empfehlungen:

- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.

- Nicht versuchen, diese Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.

- Beim Grillen reicht die Temperatur der Seitenwände nicht immer aus, um große Mengen Fettspritzer zu beseitigen.

In derartigen Fällen nach dem Garen den Ofen bei maximaler Temperatureinstellung der gewählten Sequenz noch 20 bis 30 Minuten weiter heizen lassen.

Sollten weiterhin Spuren bleiben, werden diese bei den nächsten Garvorgängen nach und nach verschwinden.

• AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE - AUSBAU DER EINSCHUBLEISTEN

Vor Ausbau den Backofen kalt werden lassen und sicher stellen, dass der Wahlschalter für den Garvorgang auf Position ARRET (STOP) steht.

Achtung

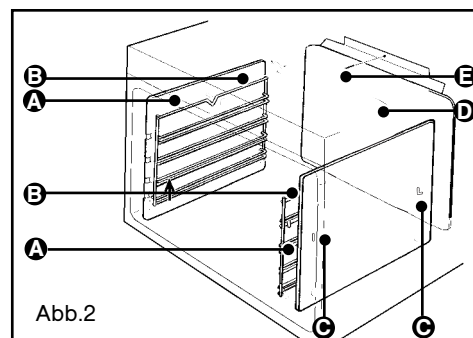
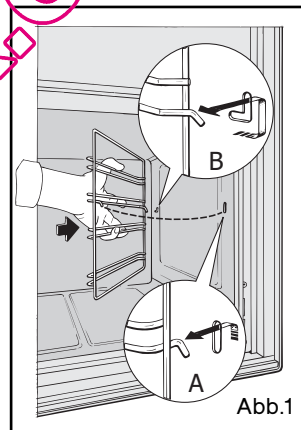
- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

- Seitenwände mit Einschubleisten:

Die Einschubleisten (B Abb.2) durch Anheben nach vorne herausnehmen (Darstellung A Abb.1). Die gesamte Einschubleistenhalterung nach hinten ziehen und anheben, um die hintere Befestigung zu lösen (Darstellung B Abb.1). Halterung aus den 2 Löchern (C Abb.2) der katalytischen Seitenwand und des Ofenmuffels ziehen. Anschließend die katalytische Seitenwand (A Abb.2) herausnehmen. Die neuen Elemente (Einschubleisten) einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

- Austausch der Rückwand

Die Schraube (E Abb.2) oben in der Rückwand (D Abb.2) vollständig lösen. Die Rückwand nach vorne neigen, um sie aus dem Muffel zu lösen. Beim Einbau der neuen Rückwand in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



DE 4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

• WAS IST EINE PYROLYSE?



Empfehlung

Ihr Ofen ist mit emaillierten Führungsschienen ausgestattet: diese brauchen bei einer Pyrolyse nicht entfernt zu werden.

- Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchgang durch den Katalysator vernichtet.

- Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst bei einem entsprechenden Grad der Verschmutzung gerechtfertigt.

- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Verriegelung der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Backofentür auch dann nicht mehr entriegelt werden, wenn der "Funktionswahlschalter" auf 0 gestellt wird.

• WANN EINE PYROLYSE DURCHFÜHREN?

Der Backofen raucht beim Vorheizen oder raucht beim Braten stark.

Nach verschiedenen Garvorgängen (Schaf, Fisch, Grillgerichte, ...) gibt der Backofen im Kaltzustand einen unangenehmen Geruch ab.

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés	Garvorgänge ohne Spritzer: Eine Pyrolyse ist nicht gerechtfertigt.
Verschmutzende Garvorgänge	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Bratvorgänge gerechtfertigt sein.
Sehr stark verschmutzende Garvorgänge	Große Fleischstücke am Spieß.	Die Pyrolyse kann nach einem derartigen Bratvorgang durchgeführt werden, wenn es zu erheblichen Spritzern kam.



Empfehlung

Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

5 / EINSTELLUNG DES GERÄTS**DE****• AUSTAUSCH DER OFENLAMPE****Warnung**

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschalten, vor Austausch der Lampe sicher stellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen.

Die Lampe ist zugänglich:

Im Innenraum des Ofens (Abb.1).

Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- Die Lampenabdeckung nach links drehen (Abb.2),
- Die Glühbirne herausziehen.

Merkmale der Glühbirne:

- 25 W
- 220-240 V~
- 300°C
- G9

- Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.

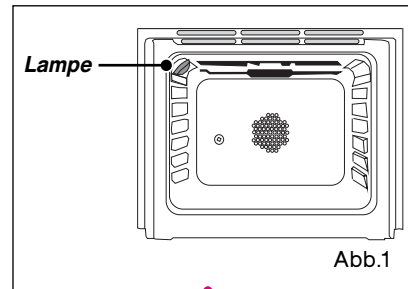


Abb.1

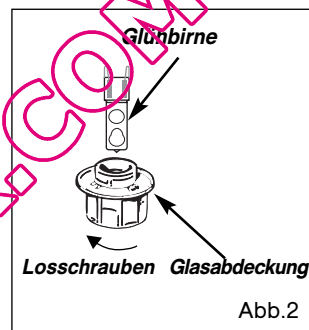


Abb.2

**Empfehlung**

Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird.

DE 6/ BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen heizt nicht.	- Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	➔ Ofen anschließen. ➔ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). ➔ Höhere Temperatur einstellen.
* Das Schloss-Symbol blinkt.	- Backofentür nicht richtig verriegelt.	➔ Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	- Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.	➔ Glühbirne austauschen. ➔ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen.
* Die Pyrolysereinigung funktioniert nicht.	- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Das Verriegelungssystem ist defekt.	➔ Schließen der Backofentür überprüfen. ➔ Den Kundendienst rufen.
Der Backofen gibt Signaltöne ab.	- Garvorgang läuft. - Nach dem Garvorgang.	➔ Die gewünschte Temperatur ist erreicht. ➔ Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	- Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C liegt. - Schaltet sich der Ventilator nach 1 Stunde nicht aus.	➔ Backofentür öffnen, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. ➔ Den Kundendienst rufen.

* Nur für Modelle mit Pyrolyse.

 **Achtung**

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

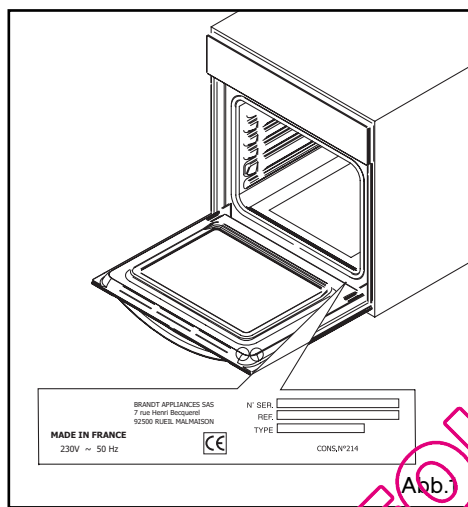


Empfehlung

Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

7 / KUNDENDIENST**DE****• REPARATURARBEITEN**

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) mitteilen. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb.1) zu entnehmen.

**ORIGINAL ERSATZTEILE**

Bei Reparaturarbeiten darf man bitten, dass ausschließlich **zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.**



**Dienstleistung des Brandt Customer Service, einfache Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 2.5000.000 Euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

Brandt Appliances - vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 10.000.000 Euro RCS Nanterre 440 302 347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

TABLE OF CONTENTS**EN**

1 / NOTICES TO THE USER	
• Safety instructions _____	68
• Caring for the Environment _____	69
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location _____	70
• Build-in _____	70
• Electrical connection _____	71
• Changing the power supply cable _____	72
3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Accessories _____	73
4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	
• Cleaning the outer surfaces _____	75
• Cleaning the door	
◦ Disassembling the door _____	75
◦ Reassembling the door _____	76
• Self-degreasing catalytic _____	77
• Changing the catalytic panels	
Dismantling the wire supports _____	77
• What is pyrolysis? _____	78
• In what situations should pyrolysis be used? _____	78
5 / ADJUSTING YOUR APPLIANCE	
• Replacing the oven lamp _____	79
6 / TROUBLESHOOTING	80
7 / AFTER-SALES SERVICE	81

EN 1 / NOTICES TO THE USER

Important
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

- This oven was designed for use by private individuals in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.
- Please make sure children do not play with the appliance.
- When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.
- Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.
- Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.
- **WARNING:** accessible parts may be hot when in use. It is advisable to keep small children away from the appliance.
- Never pull your appliance by the door handle.
- Before using your oven for the first time, heat it while empty for approximately 15 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour, or a small release of smoke. All of this is normal.
- **WARNING:** accessible parts may become hot when the grill is used. It is advisable to keep children away from the appliance.
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
- When placing dishes inside or removing them from the oven, do not place your hands close to the upper heating elements and use heat-protective kitchen gloves.
- During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.
- Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue. During pyrolysis, exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.
- At the end of cooking, do not pick up oven or grill items (grid, rotisserie,...) with your bare hands.
- Never place aluminium foil directly in contact with the floor of the oven (see the chapter on oven description), as accumulated heat may cause deterioration of the enamel.
- Do not place heavy weights on the oven door when open, and make sure that children cannot climb or sit on it.
- The oven must be turned off when cleaning inside the oven.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person responsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use.
- In addition to the accessories supplied with your oven, only use dishes capable of withstanding high temperatures (follow the manufacturer's instructions).
- After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.
- Do not use your oven as a larder or to store any items after use.

1 / NOTICES TO THE USER**EN**

– Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (electrical safety requirement).

– For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP, if you forget to turn off your oven by mistake. After 23 hours and 30 minutes of continuous use, the AS (Automatic Stop) feature will be activated and your oven will turn itself off. AS or Auto Stop will be displayed instead of the time and a series of successive beeps will be emitted for a short time.

• **CARING FOR THE ENVIRONMENT**

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in local authority containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local council or your retailer to find out the drop-off points for used appliances that are nearest to your home.

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

**Warning**

Installation should only be performed by qualified installers and technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- *Low Voltage Directive 2006/95/CE for affixing the CE mark.*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for attaching the CE mark.*
- *CE regulation 1935/2004 concerning materials and objects intended for contact with food substances.*

EN 2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

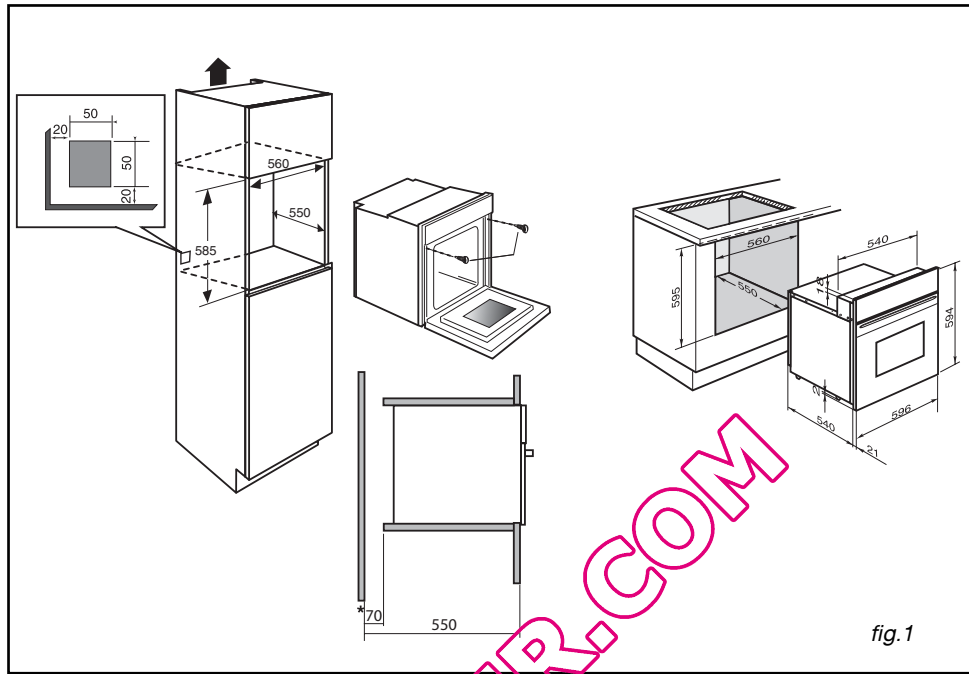


fig. 1

• CHOICE OF LOCATION

The above diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

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

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the cabinet beside it.
- The material or coating of the cabinet must be heat-resistant.
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (fig.1).

• BUILD-IN

To do this:

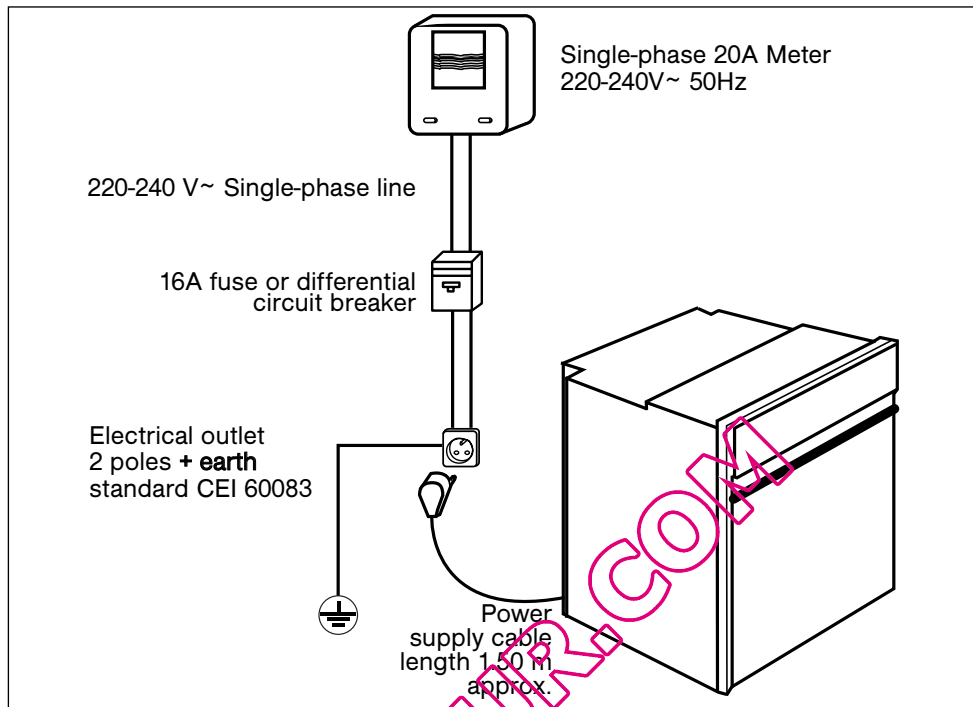
- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the 2 screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also absorb the shock caused by closing the oven door).

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



Tip

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

2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN****• ELECTRICAL CONNECTION**

The appliance must be fitted correctly to guarantee electrical safety. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid. Fuses must be switched off or removed.

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


Ensure that:

- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

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.

⚠ 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.

If the connection is to an electric wall socket, it must remain accessible after installation. The fuse in your set-up must be 16 amperes.

EN 2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**Warning**

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician.

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

• CHANGING THE POWER SUPPLY CABLE

- The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet. To do this the appliance must be disconnected from the electrical network.
- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist the strands together.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Insert the power cable through the side of the cover into the cable clip located to the right of the terminal board.
- All the strands of the electrical wires must be secured tightly under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured earth wire should be connected to the terminal
- The neutral wire (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.

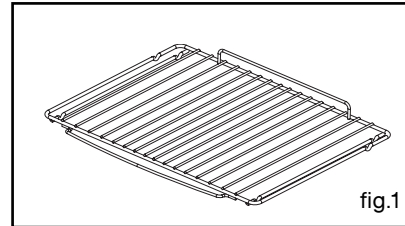
3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**EN**

- **ACCESSORIES (depending on the model)**

- **Safety grid with handle (fig.1)**

Equipped with a handle at the front to make it easy to grasp. The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned.

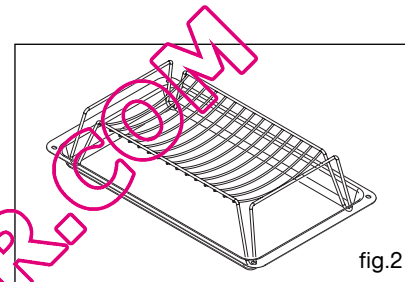
It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



- **Oven equipment for low-temperature cooking (fig.2)**

Place meat (except for poultry) directly on the grid with the enamelled dish underneath.

Place yogurt containers directly in the dish.



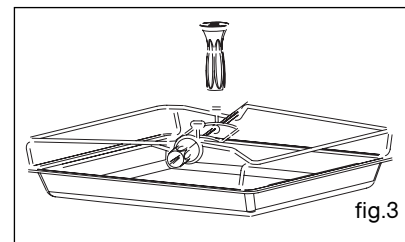
- **Rotisserie (fig.3)**

Slide one of the forks onto the spit; skewer the piece of meat to be roasted; slide on the second fork; centre and tighten by screwing the two forks.

Place the spit in its cradle; place the cradle on the sloped enamelled dish; slide the cradle in at shelf support 3; push it lightly to engage the end of the spit into the guide slot at the back of the oven.

Remove the handle by unscrewing it, so you can close the door. After cooking, screw the spit handle on again to remove the roasted meat without burning yourself.

NOTE: if you want to put something large onto the spit, in order to prevent it from touching the back of the dish and stopping the spit from turning, you can place the dish on the floor of the oven and engage the cradle at support 3.

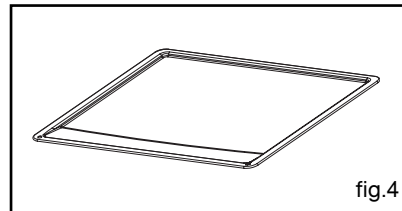


EN 3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

- **ACCESSORIES (depending on the model)**

- **Multi-purpose 5 mm dish (fig.4)**

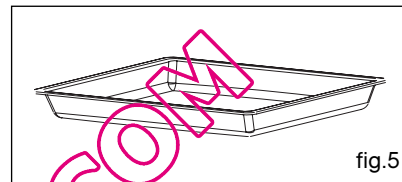
This serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, cup cakes, puff pastry, etc.



- **Multi-purpose 45 mm dish (fig.5)**

When inserted in the supports under the grid, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

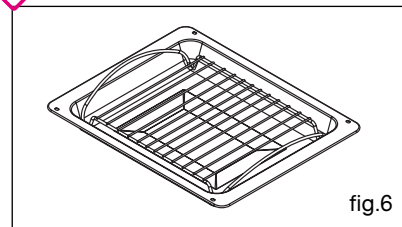
Avoid placing roasts or meat directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.



- **Sloped 45 mm dish equipped with a special grid for grilling (fig.6)**

It serves to collect juices and fat from cooking meat or fish placed directly on the grid during a grill or pulsed grill sequence.

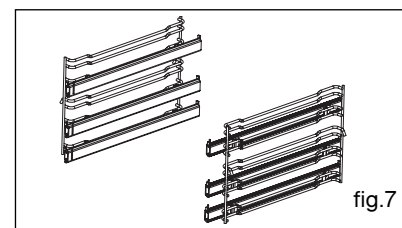
Never place this dish on the floor of the oven (it may damage the enamel) unless it is in the grill position (the bottom heating element does not turn on when the oven is set for grilling).



- **Dish extracting support (fig.7)**

Thanks to this system, you can slide out your enamelled dish all the way and easily access your preparations during cooking.

Remove from the oven before starting pyrolytic cleaning.



4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE**EN****• CLEANING THE OUTER SURFACES**

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

Do not use abrasive creams or scouring sponges.

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



*Professional expertise
working for you at home*

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

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

• CLEANING THE DOOR (model WITH PYROLYSIS function)**• Disassembling the door****Warning**

Before removing the glass, allow the appliance to cool down.

- Open the door completely and block it open using the two red stops (fig.1). They are supplied with your machine in the plastic pack.

- Remove the first attached window as follows: Insert the two red stops in the **A** slots designed for this (fig.2). Lever these parts to release the glass (fig.3).

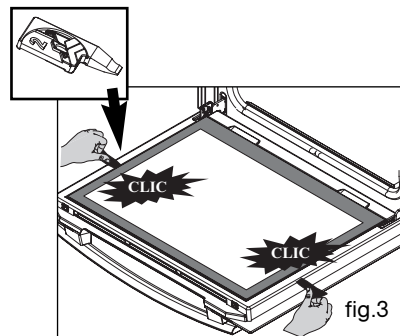
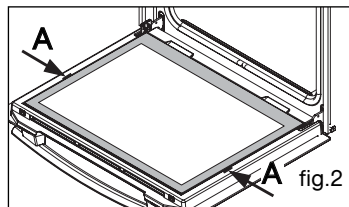
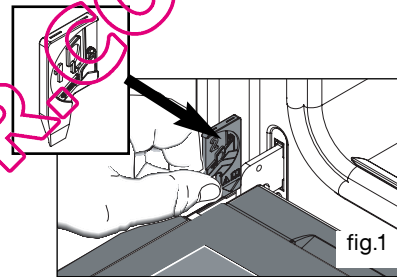
- Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.

Do not immerse the glass in water.

Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

**Warning**

Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scuff the surface and cause the glass to shatter.



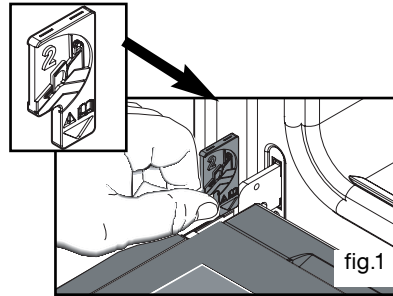
EN 4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

• **CLEANING THE DOOR (model WITHOUT PYROLYSIS function)**

• **Disassembling the door**

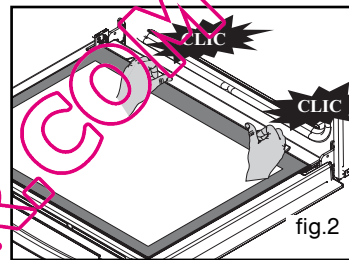
Warning
 Before removing the glass, allow the appliance to cool down.

- Open the door completely and block it open using the red stops (fig.1). They are supplied with your machine in the plastic pack.



- Remove the first sheet of glass by lifting it with both hands at the same time (fig.2).

Warning
 Never pull the glass towards you.

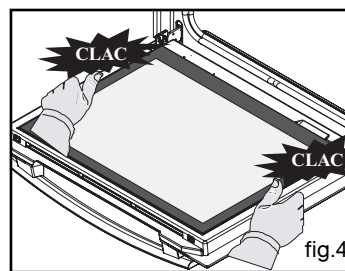


- Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid. Do not immerse the glass in water. Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

• **Reassembling the door (ALL models)**

After cleaning:
 - Secure the glass in place (fig.4).
 - Remove the red plastic stops.

Your appliance can now be used again.



Warning
 Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scuff the surface and cause the glass to shatter.

4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

EN

- **SELF-DEGREASING CATALYTIC (enamelled oven)**

- This oven is composed of an enclosure fitted with detachable walls covered with a special microporous enamel (catalytic enamel), which provides its self-degreasing properties. As soon as dirt appears, it spreads out and is dispersed into the microporous holes. It is oxidised on both sides and gradually disappears. The self-degreasing enamel is mainly suited for fatty, rather than sugary substances. This is why the oven floor, which is more subject to sugary overflow, is not covered with this enamel.

We strongly recommend:

- That you do not scrub these catalytic walls with metallic brushes, pointed or sharp instruments.
- That you do not try to clean them with commercial scouring products.
- When grilling food, the temperature of the walls is not always sufficient to eliminate major spattering of fat.

In this case, following cooking, prolong the heating of the oven for 20 to 30 minutes, at the maximum temperature of the chosen sequence.

If traces of spatter remain, they will be reduced during subsequent cooking operations.

- **CHANGING THE CATALYTIC PANELS - DISMANTLING THE WIRE SUPPORTS**

Before starting to disassemble, allow the appliance to cool down and check that the cooking selector is in the STOP position.

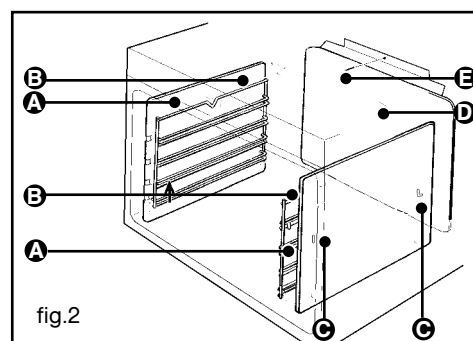
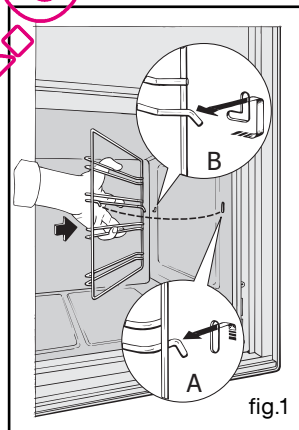
Warning
- The oven must be turned off when cleaning inside the cavity.

- Side panels with wire supports:

Unhook the wire shelf support (B fig.2) at the front by lifting it (diagram A fig.1). Pull the shelf support structure towards you, lifting it so as to unhook the rear attachment (diagram B fig.1). Remove it from the 2 holes (C fig.2) in the catalytic panel and from the oven cavity. Then remove the catalytic panel (A fig.2). Replace the new elements (shelf supports) by performing these operations in reverse.

- Replace the back panel

Completely unscrew the screw (E fig.2) located at the top of the back panel (D fig.2). Tilt the panel forwards in order to remove it from the oven cavity. Fit the new panel by repeating these steps in reverse.



EN 4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE**• WHAT IS PYROLYSIS?****Tip**

Your oven is equipped with enamelled wire shelf supports: these need to be removed before running the pyrolysis cycle.

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate spatters and spills. Smoke and odours released during pyrolysis are destroyed by moving through a catalyzer.

- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, simply when the degree of soiling warrants it.

- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door even if the "function selector" is set to 0.

• IN WHAT SITUATIONS SHOULD PYROLYSIS BE USED?

If your oven emits smoke during preheating or releases large amounts of smoke during cooking. If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various types of cooking (lamb, fish, grills, etc...).

Relatively clean cooking operations	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés...	Splatter-free cooking: pyrolysis is not warranted.
Messy cooking operations	Meat, fish (in a dish), stuffed vegetables.	Pyrolysis may be warranted after every 3 cooking cycles.
Very messy cooking operations	Large cuts of meat on the spit.	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind, as there is a lot of splattering.

**Tip**

You should not wait until the oven is overly coated in grease to initiate a cleaning cycle.

5 / ADJUSTING YOUR APPLIANCE**EN****• REPLACING THE OVEN LAMP**

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

The lamp is accessible:

Inside the oven (fig.1).

The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

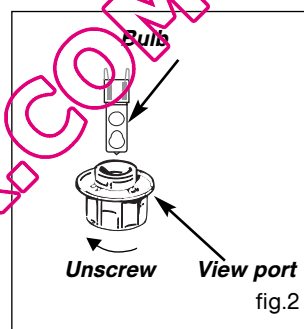
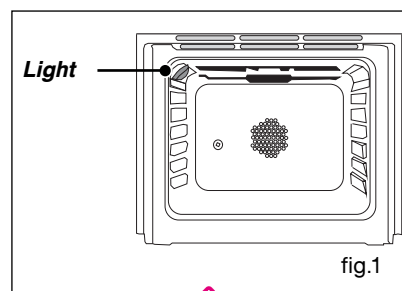
- Unscrew the view port counter-clockwise (fig.2),
- Pull out the bulb.

Bulb specifications:

- 25 W
- 220-240 V~
- 300°C
- G9.

- Replace the bulb then replace the view port and reconnect your oven.

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



EN 6 / TROUBLESHOOTING

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

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> - The oven is not connected to the power supply. - Your fuse is not working. - The selected temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Plug in your oven. ➔ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). ➔ Increase the selected temperature.
*The padlock is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> - Problem with the door's locking mechanism. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	<ul style="list-style-type: none"> - The light is not working. - The oven is not connected or the fuse is not working. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Change the bulb. ➔ Plug in your oven or change the fuse.
*The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> - The door is not properly closed. - The locking system is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Verify that the door is locked. ➔ Call the After-Sales Service Department.
Your oven is beeping.	<ul style="list-style-type: none"> - During cooking. - At the end of a cooking cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The temperature recommended for your choice has been reached. ➔ Your programmed cooking cycle is finished.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	<ul style="list-style-type: none"> - The fan should work for up to an hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C. - If it does not stop after 1 hour. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Open the oven door to cool down the oven faster. ➔ Call the After-Sales Service Department.

* Only for models with the pyrolysis function.

 **Warning**

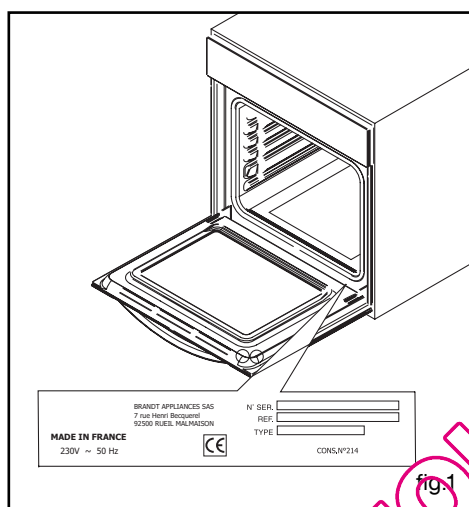
- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

 **Tip**

In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

7 / AFTER-SALES SERVICE**EN****• SERVICE CALLS**

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's complete reference (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (*fig.1*).

**GENUINE REPLACEMENT PARTS**

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



* Service provided by Brandt Customer Services, simplified shareholder company with capital of 25,000,000 Euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - simplified shareholder company with capital of 10,000,000 Euros RCS Nanterre 440,302,347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

ÍNDICE**ES**

1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	
• Consignas de seguridad _____	84
• Respeto del medio ambiente _____	85
2 / INSTALACIÓN DE LA PLACA	
• Elección del emplazamiento _____	86
• Empotramiento _____	86
• Conexión eléctrica _____	87
• Cambio del cable de alimentación _____	88
3 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO	
• Accesorios _____	89
4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO	
• Limpieza de la superficie exterior _____	91
• Limpieza de la puerta _____	
◦ Desmontaje de la puerta _____	91
◦ Remontaje de la puerta _____	92
• Horno con esmalte catalítico _____	93
• Sustitución de las paredes catalíticas	
Desmontaje de los niveles de varillas _____	93
• ¿Qué es una pirólisis? _____	94
• ¿En qué caso hay que efectuar una pirólisis? _____	94
5 / REGULACIÓN DEL APARATO	
• Sustitución de la bombilla del horno _____	95
6 / EN CASO DE ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO _____	96
7 / SERVICIO TÉCNICO _____	97

ES 1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO**Importante**

Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él. Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás.

• CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por particulares en sus domicilios. Sirve exclusivamente para la cocción de productos alimentarios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.
- Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.
- Su aparato está destinado a un uso doméstico normal. No lo utilice con fines comerciales o industriales o con otros fines que no sean aquellos para los que ha sido diseñado.
- No modifique o intente modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro para usted.
- **ADVERTENCIA** las partes accesibles pueden calentarse durante la utilización. Se recomienda alejar a los niños pequeños.
- No tire del aparato con el tirador de la puerta.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 15 minutos. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada. Quizás constataste un olor particular o una pequeña emisión de humo. Todo esto es normal.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el grill. Se recomienda alejar a los niños.
- El aparato se calienta cuando está siendo utilizado. No tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- Al introducir o sacar las bandejas del horno, no acerque las manos a los elementos calefactores superiores, utilice guantes térmicos de cocina.
- Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Hay que alejar a los niños pequeños.
- Antes de proceder a la limpieza pirólisis del horno, retire todos los elementos de cocción y los desbordamientos importantes. Durante una pirólisis, las superficies accesibles se calientan más que en uso normal. Hay que alejar a los niños pequeños.
- Después de realizar una cocción, no agarre con las manos desnudas ningún accesorio (parilla, pincho giratorio...).
- No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera (ver el capítulo de descripción del horno), el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.
- No coloque cargas pesadas sobre la puerta del horno abierta y asegúrese de que no se monte o se siente ningún niño.
- Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimientos, salvo si, a través de una persona responsable de su seguridad, cuentan con vigilancia o tienen instrucciones previas sobre la utilización del aparato.
- Además de los accesorios incluidos con el horno, utilice únicamente bandejas resistentes a las altas temperaturas (siga las instrucciones de los fabricantes).
- Después de utilizar el horno, asegúrese de que todos los mandos estén en posición de parada.
- No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

1 / A LA ATENCIÓN DEL USUARIO**ES**

– No utilice aparatos de vapor o a alta presión para limpiar el aparato (exigencias relativas a la seguridad eléctrica).

– Por su seguridad, el horno está equipado con una PARADA AUTOMÁTICA, por si se olvidara de apagar el horno en un descuido. Al cabo de 23 horas y 30 minutos de funcionamiento, se activará la función AS (Auto Stop) y el horno dejará de calentar. Aparecerá en la pantalla AS o Auto Stop en lugar de la hora y se emitirán una serie de bips sucesivos durante un cierto tiempo.

• **RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE**

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

– Su aparato también contiene muchos materiales reciclables. por lo que lleva este logotipo para indicarle que los aparatos



viejos no se deben mezclar con otros residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuara en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

– Le agradecemos su colaboración en la protección del medio ambiente.

**Atención**

La instalación está reservada a instaladores y técnicos cualificados.

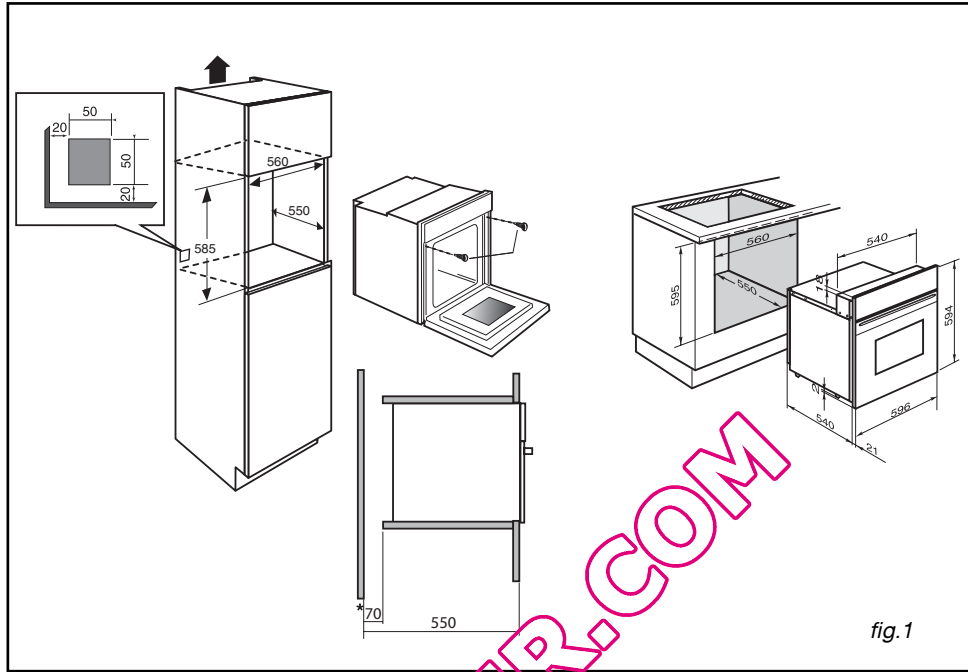
Este aparato es conforme con las siguientes directivas europeas:

- Directiva Baja Tensión 2006/95/CE con la colocación de la marca CE.

- Directiva Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE modificada por la directiva 93/68/CEE con la colocación de la marca CE.

- Reglamento CE n° 1935/2004 relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos comestibles.

ES 2 / INSTALACIÓN DE LA PLACA



• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO • EMPOTRAMIENTO

Los esquemas anteriores determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

El horno se puede instalar indistintamente bajo una superficie de trabajo o en un mueble en columna (abierto* o cerrado) que tenga las dimensiones de empotramiento adaptadas (véase el esquema adjunto).

Su horno tiene una circulación de aire optimizada que permite obtener unos resultados de cocción y de limpieza excepcionales respetando los siguientes elementos:

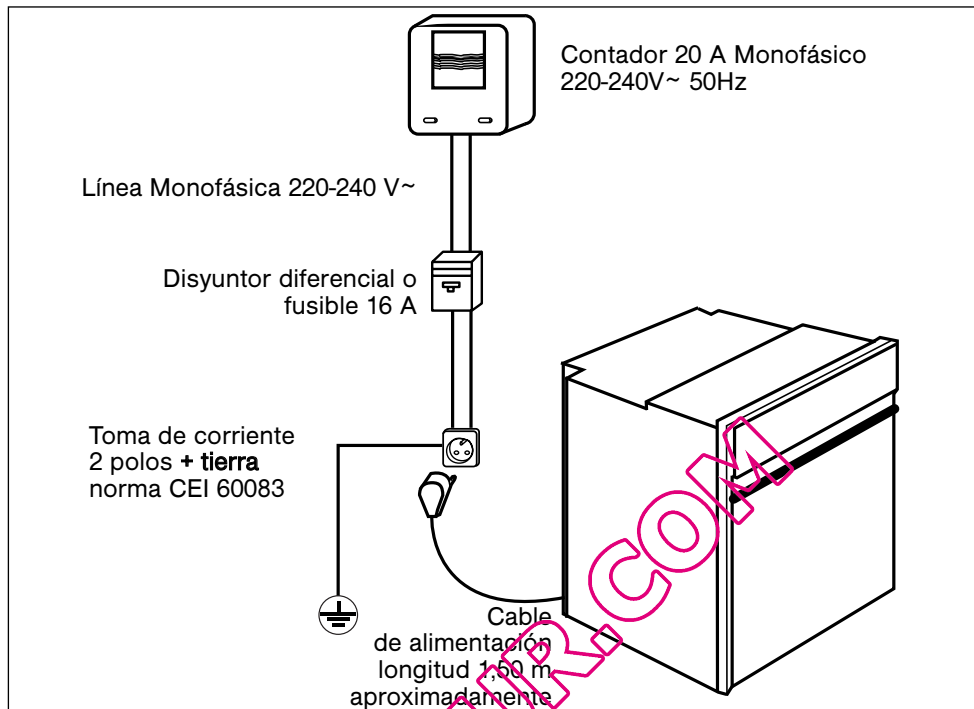
- Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo.
- El material del mueble de empotramiento o el recubrimiento de éste deberán ser resistentes al calor.
- Para más estabilidad, fije el horno al mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos con este objeto en los montantes laterales (fig.1).

Para ello:

- 1) Retire las tapas de goma para poder acceder a los orificios de fijación.
- 2) Haga un agujero en la pared del mueble para evitar que se astille la madera.
- 3) Fije el horno con los 2 tornillos.
- 4) Coloque los cubretornillos de caucho (también sirven para amortiguar el cierre de la puerta del horno).

(*) si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm (como máximo).

Consejo
Para tener la seguridad de que la instalación es conforme, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

2 / INSTALACIÓN DE LA PLACA**ES****• CONEXIÓN ELÉCTRICA**

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. Al efectuar la instalación y las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles estarán cortados y quitados.

La conexión eléctrica se deberá realizar antes de colocar el aparato en el mueble.


Compruebe que:

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

El horno debe estar conectado con un cable de alimentación (normalizado), con 3 conductores de 1,5mm² (1f + 1N + tierra) conectados a la red 220-240V~ monofásico

por medio de una toma de corriente 1f + 1 neutro + tierra normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

⚠ Atención

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.

En caso de que se conecte con una toma de corriente, ésta debe permanecer accesible una vez instalado el aparato.

El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

ES 2 / INSTALACIÓN DE LA PLACA**Atención**

No asumimos ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

• CAMBIO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

– El cable de alimentación (H05 RR-F, H05 RN-F o H05 VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al horno que vamos a empotrar cuando lo colocamos en el suelo delante del mueble.

Para realizar esta operación, el aparato debe estar desconectado de la red.

– Abra la trampilla situada en la parte inferior derecha de la tapa trasera retirando los 2 tornillos y gírela.

– Pele 12 mm en de cada hilo del nuevo cable de alimentación.

– Trencé cuidadosamente los filamentos.

– Afloje los tornillos de la placa de bornes y retire el cable de alimentación que se va a cambiar.

– Introduzca el cable de alimentación por el lado de la tapa, en el sujetacables situado a la derecha de la placa de bornes.

– Todos los filamentos de los hilos de alimentación deben quedar aprisionados bajo los tornillos.

– El hilo de la fase en el borne L.

– El hilo de tierra color verde-amarillo debe conectarse al borne

– El hilo del neutro (azul) en el borne N.

– Enrosque a fondo los tornillos de la placa de bornes y compruebe la conexión tirando de cada hilo.

– Fije el cable utilizando sujetacables que se encuentra a la derecha de la placa de bornes.

– Cierre la trampilla con los 2 tornillos.

3 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO**ES**

- **ACCESORIOS (según modelo)**

- **Parrilla de seguridad con empuñadura (fig.1)**

Equipada en la parte delantera con una empuñadura para facilitar su agarre. La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar.

Se utiliza también para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

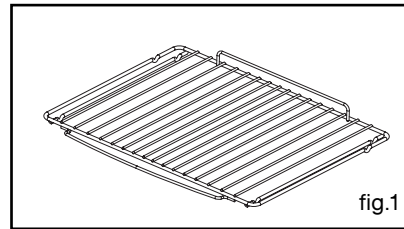


fig.1

- **Accesorios reservados a la cocción a baja temperatura (fig.2)**

Coloque las carnes (salvo las aves) en la rejilla, con la bandeja esmaltada debajo.

Coloque los tarros de yogur directamente sobre la bandeja.

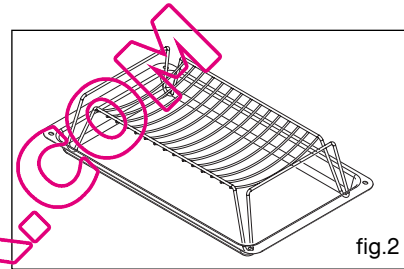


fig.2

- **Pincho giratorio (fig.3)**

Coloque uno de los tenedores del pincho; hínque la pieza que vaya a asar; coloque el otro tenedor, centre y ajuste atornillando los dos tenedores.

Coloque el pincho sobre su apoyo; el apoyo se debe colocar sobre la bandeja esmaltada profunda; coloque el apoyo en el 3º nivel y empuje ligeramente para introducir la punta del pincho en el cuadrado de arrastre que se encuentra al fondo del horno.

Saque la empuñadura desenroscándola para poder cerrar la puerta. Una vez finalizada la cocción, vuelva a atornillar la empuñadura al pincho para poder sacarlo sin quemarse.

NOTA: si la pieza que desea asar es grande, para evitar que toque el fondo de la bandeja y obstaculice el movimiento del pincho, coloque la bandeja sobre la solera del horno y coloque el pincho en el 3º nivel.

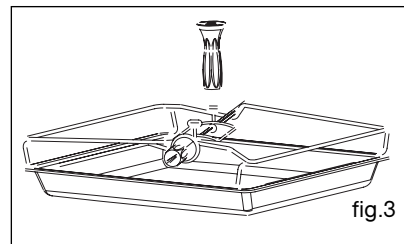


fig.3

ES 3 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- **ACCESORIOS (según modelo)**

- **Bandeja multiusos 5 mm (fig.4)**

Sirve como bandeja para tartas y tiene un borde inclinado. Se utiliza para las reposterías, como petisús, merengues, magdalenas, hojaldres...

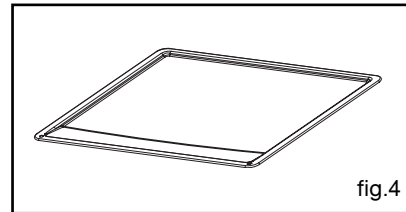


fig.4

- **Bandeja multiusos 45 mm (fig.5)**

Introducida en los niveles bajo la parrilla, recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llenada hasta la mitad de agua para cocciones al baño maría. Evite poner directamente en la bandeja los asados o la carne, ya que se producirían sistemáticamente salpicaduras importantes en las paredes del horno.

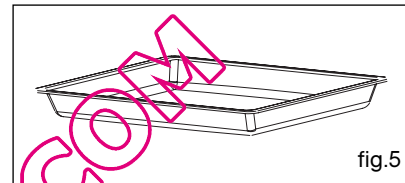


fig.5

- **Bandeja honda de 45 mm, equipada con una parrilla soporte especial para asado (fig.6)**

Sirve para recoger los jugos y grasas de cocción de carnes o pescados colocados directamente sobre la rejilla en secuencia de grill o grill pulsado.

No coloque esta bandeja sobre la solera (se podría deteriorar el esmalte), salvo en posición grill (el elemento calefactor de la solera no funciona en estas posiciones).

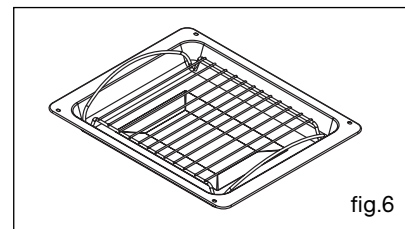


fig.6

- **Soporte de bandeja saliente (fig.7)**

Gracias a este sistema, puede extraer totalmente la bandeja y acceder con facilidad a las preparaciones durante la cocción.

Sacar del horno antes de comenzar una limpieza de pirólisis.

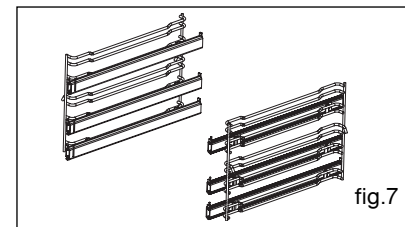


fig.7

4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO**ES****• LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERIOR**

Para limpiar la ventana del programador eléctrico y la puerta del horno, utilice un trapo suave empapado con limpiacristales.

No utilice cremas abrasivas, ni estropajos.

Para mantener en buen estado su aparato, le recomendamos que utilice los productos de limpieza Clearit.



**La maestría de los profesionales
al servicio de los particulares**

Clearit le propone productos profesionales y soluciones adecuadas para el mantenimiento cotidiano de sus aparatos electrodomésticos y su cocina.

Los podrá encontrar a la venta en su distribuidor habitual, junto con toda una línea de productos accesorios y consumibles.

• LIMPIEZA DE LA PUERTA (modelo CON función PIROLISIS)**• Desmontaje de la puerta**

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

- Abra la puerta completamente y bloquéela con dos topes rojos (fig.1).
Vienen incluidos en la bolsa de plástico de su aparato.

- Saque del siguiente modo el primer cristal enganchado:
Introduzca los otros dos topes rojos en los emplazamientos A previstos para ello (fig.2).
Haga palanca en las piezas para soltar el cristal (fig.3).

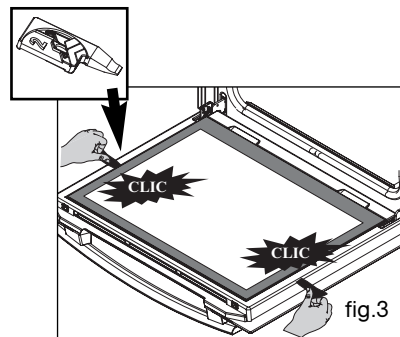
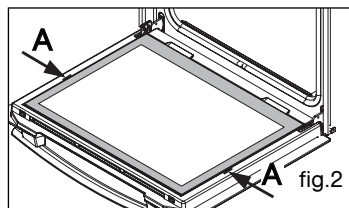
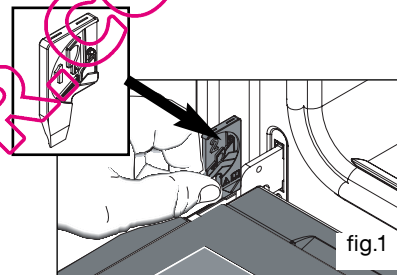
- Limpie el cristal con una esponja suave y limpiavajillas.

No lo sumerja en agua.

No utilice cremas abrasivas, ni estropajos.
Aclárelo con agua limpia y séquelo con un trapo que no suelte pelusa.



Atención
No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos duros para la limpiar la puerta de vidrio del horno ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del vidrio.



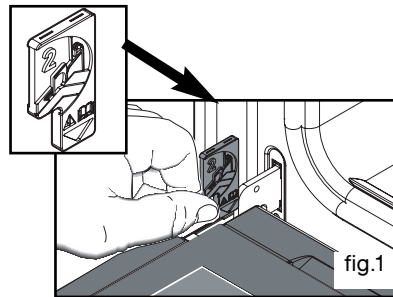
ES 4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO

• **LIMPIEZA DE LA PUERTA (modelo SIN función PIRÓLISIS)**

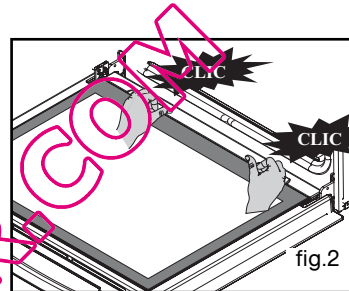
• **Desmontaje de la puerta**

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

- Abra la puerta completamente y bloquéela con topes rojos (fig.1).
 Vienen incluidos en la bolsa de plástico de su aparato.



- Saque el primer cristal enganchado levantándolo simultáneamente con las dos manos (fig.2).



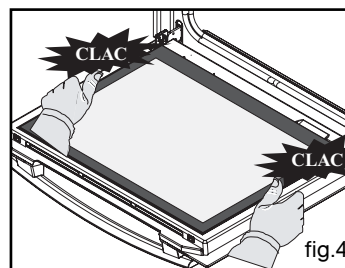
⚠ Atención
No tire del cristal hacia usted.

- Limpie el cristal con una esponja suave y limpiavajillas.
 No lo sumerja en agua.
 No utilice cremas abrasivas, ni estropajos. Aclárelo con agua limpia y séquelo con un trapo que no suelte pelusa.

• **Remontaje de la puerta (TODOS los modelos)**

Después de la limpieza:
 - Enganche de nuevo el cristal (fig.4).
 - Quite los topes de plástico rojo.

El aparato ya está listo para funcionar de nuevo.



⚠ Atención
No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos duros para la limpiar la puerta de vidrio del horno ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO

ES

- **HORNO CON ESMALTE CATALÍTICO (autodesengrasante)**

- Este horno está formado por un recinto equipado con paredes extraíbles recubiertas de esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que le proporciona sus cualidades autodesengrasantes. Las manchas se dispersan y difunden en las microporosidades nada más aparecer. Quedan oxidadas por las dos caras y desaparecen progresivamente. El esmalte autodesengrasante es eficaz principalmente con los cuerpos grasos, no con el azúcar. Por este motivo, el recubrimiento de la solera, más sometido a desbordamientos de azúcar, no está recubierto con el esmalte.

Le recomendamos:

- No rasar las paredes catalíticas con un cepillo metálico, ni con instrumentos puntiagudos o cortantes.

- No intentar limpiarlas con productos abrasivos de venta en comercios.

- Al hacer los asados, la temperatura de las paredes no es siempre suficiente para eliminar las proyecciones importantes de grasa.

En ese caso, después de la cocción, continuar calentando el horno durante 20 ó 30 minutos a la temperatura máxima de la secuencia elegida.

Si aún quedaran restos, éstos irán desapareciendo en cocciones sucesivas.

- **SUSTITUCIÓN DE LAS PAREDES CATALÍTICAS - DESMONTAJE DE LOS NIVELES DE VARILLAS**

Antes de realizar el desmontaje, deje que se enfríe el aparato y compruebe que el selector de cocción está en la posición de PARADA.

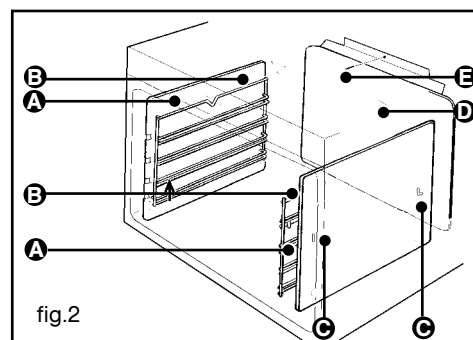
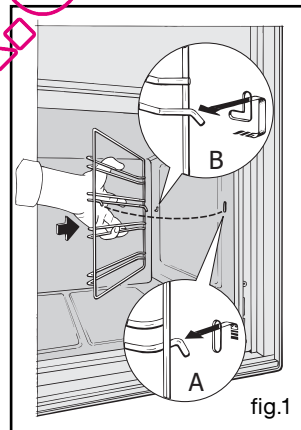
Atención
- Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

- Paredes laterales con niveles de varillas:

Desenganche, levantándolo, los niveles de varillas (B fig.2) de la parte delantera (esquema A fig.1). Tire del nivel completo hacia usted, levántelo para desenganchar el enganche de fijación trasero (esquema B fig.1). Sáquelo de los 2 orificios (C fig.2) de la pared catalítica y de la mufa del horno. Quite a continuación la pared catalítica (A fig.2). Coloque los nuevos elementos (niveles) efectuando las mismas operaciones en sentido inverso.

- Sustitución de la pared del fondo

Desenrosque completamente el tornillo (E fig.2) que se encuentra en la parte superior de la pared del fondo (D fig.2). Incline la pared hacia adelante para sacarla de la mufa. Vuelva a colocar la pared nueva realizando las operaciones inversas.



ES 4 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL APARATO

• ¿QUÉ ES UNA PIRÓLISIS?



Consejo

Su horno está equipado con niveles de varillas esmaltadas: no es necesario sacarlas para efectuar la pirólisis.

- La pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos. Los humos y olores emitidos se destruyen al pasar por un catalizador.

- La pirólisis no es necesaria después de cada cocción, sólo si el grado de suciedad lo justifica.

- Por medida de seguridad, la operación de limpieza se pone en marcha sólo cuando la puerta se haya bloqueado automáticamente. En cuanto la temperatura en el interior del horno supera las temperaturas de cocción, se hace imposible desbloquear la puerta, incluso colocando el mando de "selección de funciones" en 0.

• ¿EN QUÉ CASO HAY QUE EFECTUAR UNA PIRÓLISIS?

El horno humea durante un precalentamiento o lo hace mucho durante una cocción. El horno desprende un olor desagradable en frío después de distintas cocciones (cordero, pescado, parrilladas, etc.).

Cocciones que ensucian poco	Galletas, verduras, repostería quiches, suflés...	Cocciones que no salpican: la pirólisis no está justificada
Cocciones que ensucian	Carnes, pescados (en una bandeja), verduras rellenas.	La pirólisis puede justificarse cada 3 cocciones.
Cocciones que ensucian mucho	Piezas grandes de carne ensartadas en el pincho.	Se puede hacer una pirólisis después de una cocción de este tipo si se han producido muchas salpicaduras.



Consejo

No hay que esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar esta limpieza.

5 / REGULACIÓN DEL APARATO**ES****• SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO****⚡ Advertencia**

Para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato está desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realicelo cuando el aparato se haya enfriado.

Se accede a la bombilla:

En el interior del horno (fig.1).

La bombilla está situada en el techo de la cavidad del horno.

- Desenrosque el difusor hacia la izquierda (fig.2),
- Tire de la bombilla.

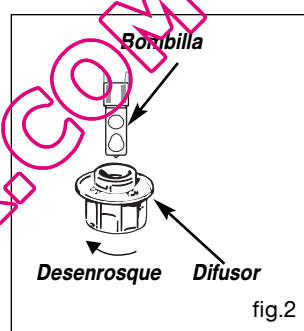
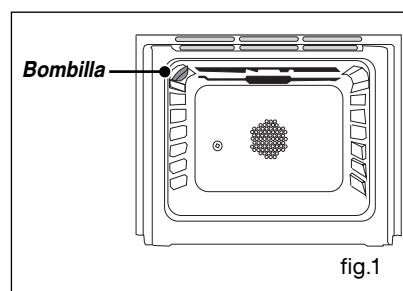
Características de la bombilla:

- 25 W
- 220-240 V~
- 300°C
- G9

- Cambie la bombilla y, después, coloque el difusor y conecte de nuevo el horno.

🔍 Consejo

Para desenroscar la culpa, utilizar un guante de goma que facilitará la tarea de desmontaje.



ES 6 / EN CASO DE ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO

Aunque tenga una duda sobre el correcto funcionamiento del horno, esto no significa forzosamente que haya una avería. **En todos los casos, compruebe los siguientes puntos:**

SI OBSERVA QUE...	LAS CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HAY QUE HACER?
El horno no calienta.	- El horno no está conectado. - El fusible de la instalación está fuera de servicio. - La temperatura seleccionada es demasiado baja.	➔ Conecte el horno. ➔ Cambie el fusible de la instalación y compruebe su valor (16 A). ➔ Aumente la temperatura seleccionada.
* El candado parpadea	- Fallo del bloqueo de la puerta.	➔ Llame al Servicio Técnico.
La bombilla del horno ya no funciona.	- La bombilla está fuera de servicio. - El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio.	➔ Cambie la bombilla. ➔ Conecte el horno o cambie el fusible.
* La limpieza por pirólisis no se realiza.	- La puerta está mal cerrada. - El sistema de cierre está estropeado.	➔ Compruebe el cierre de la puerta. ➔ Llame al Servicio Técnico.
El horno emite bips.	- En curso de cocción. - Al final de cocción.	➔ Se ha alcanzado la temperatura de consigna que había elegido. ➔ La cocción programada ha terminado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.	- La ventilación funciona como máximo durante 1 hora después de finalizar la cocción, o cuando la temperatura del horno es superior a 125°C. - Si no se para al cabo de 1 hora.	➔ Abrir la puerta para acelerar el enfriamiento del horno ➔ Llame al Servicio Técnico.

* Únicamente en los modelos con función de pirólisis.



Atención

- Las reparaciones del aparato deben ser efectuadas únicamente por profesionales. Las reparaciones que no se hagan de acuerdo con las normas de la profesión constituyen un peligro para el usuario.

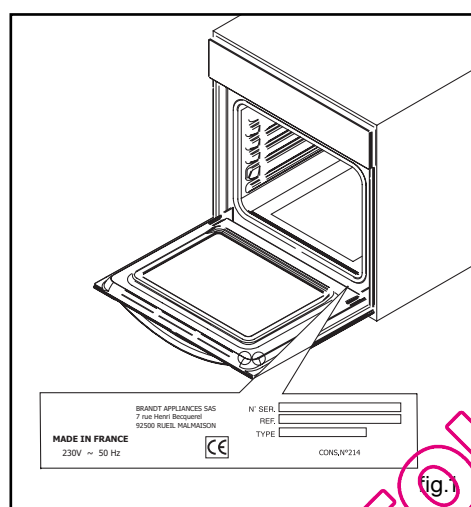


Consejo

En cualquier caso, si su intervención no es suficiente para solucionar el problema, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio Técnico.

7 / SERVICIO TÉCNICO**ES****• INTERVENCIONES**

Las intervenciones que se deban realizar deben ser efectuadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando le llame, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones se encuentran en la placa de características (fig. 1).

**PIEZAS ORIGINALES**

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



* Servicio prestado por Brandt Customer Services, sociedad por acciones simplificada con capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - sociedad por acciones simplificada con capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

INDICE**IT**

1 / ALL'ATTENZIONE DELL'UTENTE	
• Norme di sicurezza	100
• Rispetto dell'ambiente	101
2 / INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO	
• Scelta della collocazione	102
• Incasso	102
• Collegamento elettrico	103
• Sostituzione del cavo di alimentazione	104
3 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO	
• Accessori	105
4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL VOSTRO APPARECCHIO	
• Pulizia della superficie esterna	107
• Pulizia dello sportello	
◦ Smontaggio dello sportello	107
◦ Rimontaggio dello sportello	108
• Forno smaltato catalitico	109
• Sostituzione delle pareti catalitiche	
Smontaggio delle guide dei ripiani	109
• Che cos'è la pirolisi?	110
• Quando occorre eseguire una pirolisi?	110
5 / REGOLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO	
• Sostituzione della lampada del forno	111
6 / IN CASO DI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	112
7 / SERVIZIO POST VENDITA	113

IT 1 / ALL'ATTENZIONE DELL'UTENTE

Importante
Conservare queste istruzioni d'uso con il vostro apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle sue istruzioni. Ti invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati redatti per la sicurezza tua e di chi ti sta vicino.

• NORME DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è stato concepito per un uso domestico e privato. Esso è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Questo forno non contiene nessun componente a base di amianto.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Quando ricevete l'apparecchio, estraetelo dalla confezione immediatamente. Verificate le sue condizioni generali. Riportate per iscritto le eventuali rimostranze sul modulo di consegna di cui ne conserverete una coppia.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso privato e non professionale. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali o industriali o per qualunque altra destinazione per la quale non è stato concepito.
- Non modificate e non tentate di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi.
- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo. È opportuno tenere lontano i bambini piccoli.
- Non trainate mai il vostro apparecchio tramite la maniglia dello sportello.
- Prima di usare il vostro forno per la prima volta riscaldatelo a vuoto per circa 15 min. Assicuratevi che la stanza sia sufficientemente areata. Potreste sentire un odore particolare o notare un piccolo sprigionamento di fumo. Questo è normale.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono riscaldarsi quando viene utilizzato il grill. È opportuno tenere lontano i bambini piccoli.
- Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fate attenzione a non toccare i termoelementi posti all'interno del forno.
- Nella procedura di inserimento o di prelievo dei vostri piatti dal forno non avvicinate le mani agli elementi caldi superiori, utilizzate dei guanti termici da cucina.
- Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento. È opportuno allontanare i bambini piccoli.
- Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli elementi estraibili ed eliminare lo sporco più grosso. Durante la pirolisi, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento. È opportuno allontanare i bambini piccoli.
- Dopo la cottura non prendere il contenitore con le mani (griglia, girarrosto...).
- Non posizionate mai la carta in alluminio direttamente a contatto con il piano di posa (vedere il capitolo di descrizione del vostro forno), il calore accumulato potrebbe procurare un deterioramento allo smalto.
- Sullo sportello di apertura del forno non posizionare oggetti pesanti e assicurarsi che i bambini non si siedano sopra.
- Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, il forno deve essere spento.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali risultano essere ridotte o da persone senza esperienza o senza relative istruzioni, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile o che abbiano ricevuto le opportune istruzioni relative a questo apparecchio.
- Come accessori del vostro forno utilizzate soltanto piatti resistenti ad alte temperature (seguite le istruzioni del produttore).
- Dopo l'uso del forno accertarsi che tutti pulsanti si trovino nella posizione di arresto.
- Non utilizzate il vostro forno come dispensa per collocarvi qualunque oggetto.

1 / ALL'ATTENZIONE DELL'UTENTE**IT**

– Non utilizzate mai degli apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno (esigenze relative alla sicurezza elettrica).

– Per la vostra sicurezza il forno è dotato di un dispositivo di arresto automatico, qualora inavvertitamente vi dimenticaste di spegnerlo. Dopo 23,30 ore di funzionamento, la funzione AS (Automatic Stop) si attiva e il forno smette di riscaldarsi. AS o Auto Stop viene visualizzato al posto dell'ora e si udirà una serie di 2 bip successivi per un po' di tempo.

• **RISPETTO DELL'AMBIENTE**

– I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Partecipa al riciclaggio e contribuisci alla tutela dell'ambiente gettando l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal tuo comune.

– Il vostro apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Essi sono marcati con questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Così facendo, il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchi elettrici ed elettronici.

Rivolgeti al tuo comune o al tuo rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usati più vicini a casa tua.

– Ti ringraziamo per la tua collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente.

**Attenzione**

L'installazione deve essere eseguita da installatori o tecnici qualificati.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti disposizioni delle direttive europee:

- **Direttiva sulla Bassa Tensione 2006/95/CE per l'applicazione del marchio CE.**

- **Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE modificata dalla 93/68/CEE con l'apposizione del marchio CE.**

- **Regolamento CE n° 1935/2004 relativo ai materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti.**

IT 2 / INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO

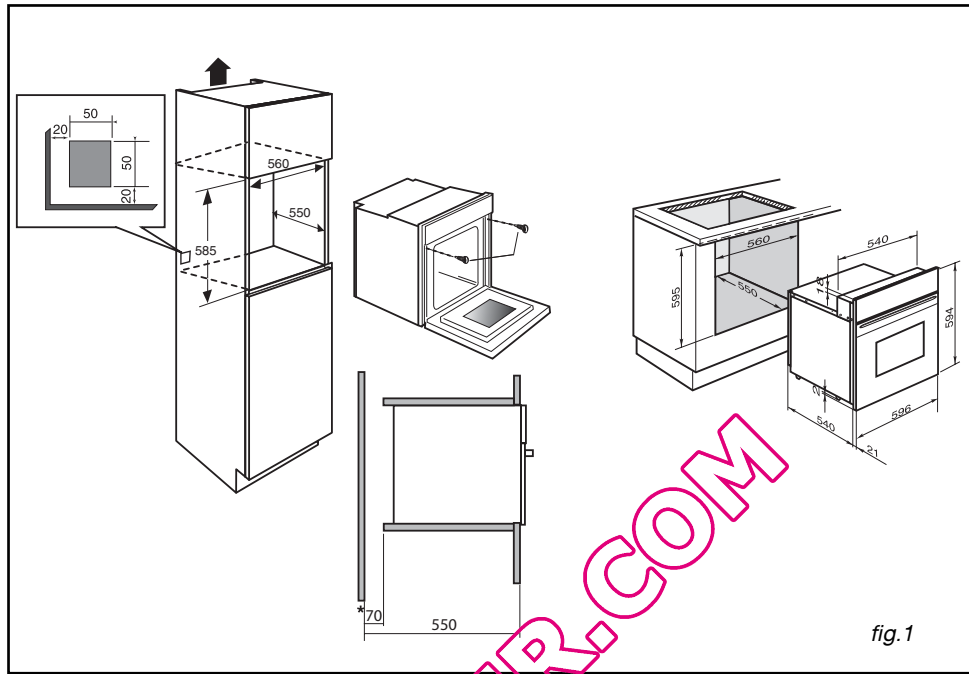


fig. 1

• SCELTA DELLA COLLOCAZIONE • INCASSO

Gli schemi qui di seguito riportati definiscono le misure di un mobile sul quale potete posizionare il vostro forno.

Il forno può essere installato indifferentemente sopra un piano di lavoro o sopra un mobile a colonna (aperto* o chiuso) con le dimensioni di incasso qui riportate (vedere schema a fianco).

Il vostro forno è dotato di una circolazione d'aria ottimale che permette di ottenere ottimi risultati di cottura e di pulizia, rispettando le disposizioni seguenti:

- Posizionate il forno al centro del mobile in modo da garantire una distanza minima di 5 mm dai mobili adiacenti.
- Il materiale del mobile di incasso o il suo rivestimento devono essere resistenti alle alte temperature.
- Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dai fori previsti a tal scopo sui montanti laterali (fig.1).

Per fare ciò:

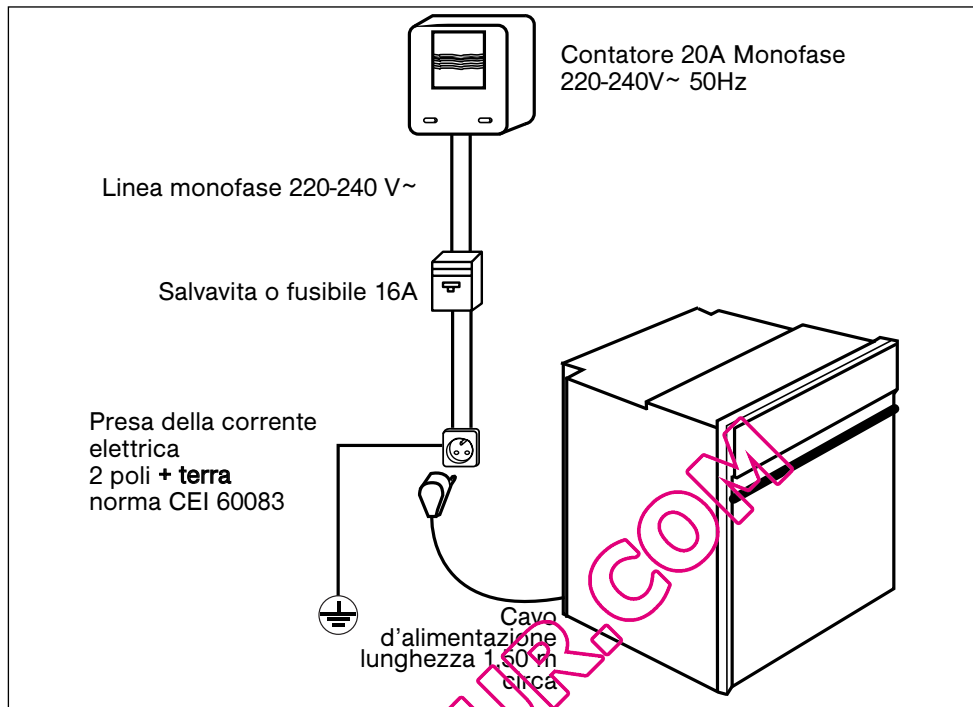
- 1) Togliere i tappi delle viti in gomma per accedere ai fori di fissaggio.
- 2) Effettuare un buco da \varnothing 3 mm nella parete del mobile per evitare lo sdruciolamento del legno.
- 3) Fissare il forno con le 2 viti.
- 4) Immettere i tappi di gomma (essi hanno anche la funzione di ammortizzare la chiusura dello sportello del forno).

(*) se il mobile è aperto l'apertura massima deve essere di 70 mm.



Consiglio

Per assicurarsi di avere eseguito una corretta installazione non esitate a rivolgervi ad un elettricista specializzato.

2 / INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO**IT****• COLLEGAMENTO ELETTRICO**

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un collegamento corretto. Durante il montaggio e le operazioni di manutenzione l'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.

L'allacciamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile.


Verificare che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente,
- le linee dell'impianto elettrico siano in buone condizioni,
- il diametro dei fili sia conforme alle normative dell'impianto.

Il vostro forno deve essere collegato con un filo elettrico (a norma) a tre cavi di 1,5mm² (1ph + 1N + terra) che devono essere collegati

alla rete elettrica 220-240V~ monofase tramite una presa di corrente 1ph + 1 neutro + terra a norma CEI 60083 o di un dispositivo di interruzione omipolare in conformità alle regole dell'impianto elettrico.

**Attenzione**

Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato al morsetto  dell'apparecchio e deve essere collegato alla terra dell'impianto elettrico.

Qualora sia collegato con una presa di corrente, essa deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 ampères

IT 2 / INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO




Attenzione

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento a terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.

Se l'impianto elettrico della vostra abitazione richiede una modifica per il collegamento del vostro apparecchio rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

Se il forno presenta una anomalia, scollegate l'apparecchio o rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

• **SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE**

- Il cavo di alimentazione (H05 RR-F, H05 RN-F o H05 VV-F) deve essere abbastanza lungo per essere collegato al forno integrato quando sia appoggiato per terra davanti al rispettivo vano. L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica nei seguenti casi:
- Aprire lo sportellino situato in basso a destra del lato posteriore del telaio, svitando le 2 viti e facendo girare lo sportellino.
- Togliere il rivestimento di isolamento a tutti i fili del nuovo cavo elettrico per una lunghezza di 12 mm.
- Torcere accuratamente i fili in rame.
- Svitare le viti della morsettiera e rimuovere il filo elettrico da sostituire.
- Inserire il cavo elettrico dal lato del telaio nel ferma-cavo situato a destra della morsettiera.
- Tutti i fili del cavo elettrico devono essere compressi sotto le viti.
- Il filo di fase sul morsetto L.
- Il filo di terra colore verde-giallo deve essere collegato al morsetto .
- Il filo del neutro (blu) al morsetto N.
- Avvitare completamente le viti della morsettiera e verificare la correttezza del collegamento tirando un filo alla volta.
- Fissare il cavo tramite il ferma-fili situato a destra della morsettiera.
- Richiudere lo sportellino con le due viti.

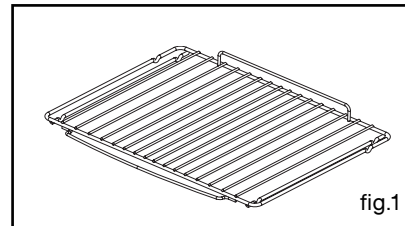
3 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO**IT**

- **ACCESSORI (modello seguente)**

- **Griglia di sicurezza con maniglia (fig.1)**

Dotato di una maniglia sul lato anteriore per facilitarne il trasporto a mano. La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e i contenitori degli alimenti da cuocere o da gratinare.

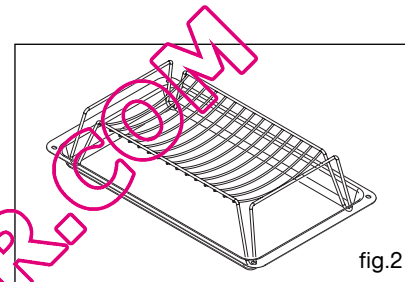
Essa può essere utilizzata per le grigliate (posare gli alimenti direttamente sopra).



- **Elementi estraibili riservati alla cottura a bassa temperatura (fig.2).**

Mettere la carne (eccetto pollame) sulla griglia, il recipiente smaltato deve stare sotto.

Posizionare i contenitori da yogurt direttamente sul piatto.



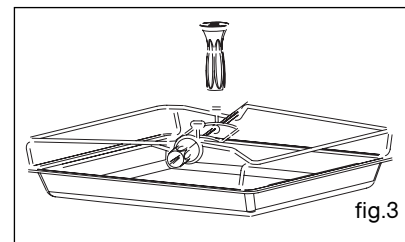
- **Girarrosto (fig.3)**

Infilare il forchettone sullo spiedo; introdurre la vivanda da arrostiti; infilare il secondo forchettone, centrare e stringere avvitando i due forchettoni.

Inserire lo spiedo nel rispettivo alloggiamento. L'alloggiamento deve essere posato sul piatto concavo smaltato, far scivolare l'alloggiamento del terzo ripiano, premere leggermente per fissare la punta dello spiedo nel perno situato in fondo al forno.

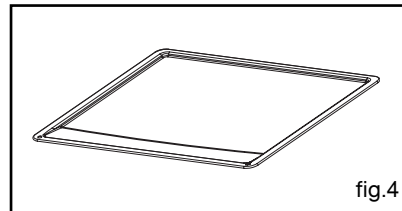
Rimuovere la maniglia svitandola per poter chiudere lo sportello. Dopo la cottura, riavvitare la maniglia per poter togliere lo spiedo senza ustionarsi.

NOTA: se a volte il pezzo da arrostiti è troppo grosso, per evitare che non tocchi il fondo del piatto e non impedisca il movimento dello spiedo, potete posare il piatto sulla base del forno e inserire l'alloggiamento nel terzo ripiano.



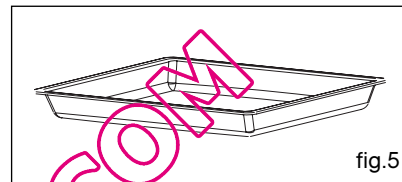
IT 3 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO**• ACCESSORI (modello seguente)****• Piatto multiuso 5 mm (fig.4)**

Viene usato come piatto da dolce ed è dotato di uno bordo inclinato. Viene usato per la cottura della pasticceria come bigné alla crema, meringhe, madeleines, pasta sfoglia...

**• Piatto multiuso 45 mm (fig.5)**

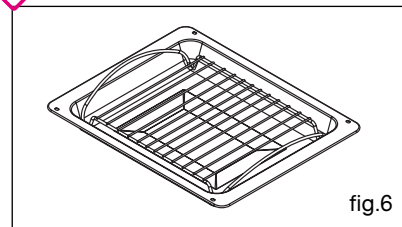
Inserito nei ripiani sotto la griglia esso raccoglie il grasso della grigliata. Se riempito con acqua fino a metà può essere usato per le cotture a bagnomaria.

Evitare di posare direttamente su questo piatto gli arrostiti o la carne poichè si verificherebbero degli schizzi sulle pareti del forno.

**• Piatto concavo 45 mm dotato di una griglia di supporto speciale per grigliate (fig.6)**

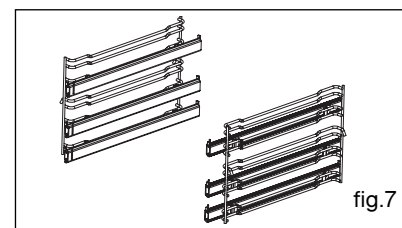
Serve per raccogliere i sughi e i grassi di cottura della carne o del pesce posizionato direttamente sulla sua griglia, sia nella funzione griglia o griglia ventilata.

Non posare mai questo piatto sulla base del forno (si rischia di danneggiare lo smalto) tranne per la modalità di funzionamento griglia (l'elemento riscaldante della base non funziona in queste modalità di funzionamento).

**• Supporto del piatto in uscita (fig.7)**

Grazie a questo sistema, puoi estrarre completamente il recipiente smaltato e intervenire facilmente sulle vivande in fase di cottura.

Spegnere il forno prima di iniziare la pulizia con la pirolisi.



4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL VOSTRO APPARECCHIO**IT****• PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA**

Per pulire il quadro della programmazione elettronica e lo sportello del forno utilizzare un panno morbido con un detergente usato per la pulizia dei vetri.

Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

Per conservare il vostro apparecchio vi consigliamo di utilizzare i prodotti Clearit per la sua manutenzione.



*L'esperienza dei professionisti
al servizio dei privati*

Clearit vi propone dei prodotti professionali e delle soluzioni idonee per la manutenzione quotidiana dei vostri apparecchi elettrici e delle vostre cucine.

Li troverai in vendita presso il tuo rivenditore di fiducia insieme alla linea di prodotti accessori e consumabili.

• PULIZIA DELLO SPORTELLO (modello CON la funzione PIROLISI)**• Smontaggio dello sportello****Attenzione**

Prima di procedere alla pulizia del cristallo lasciate raffreddare l'apparecchio.

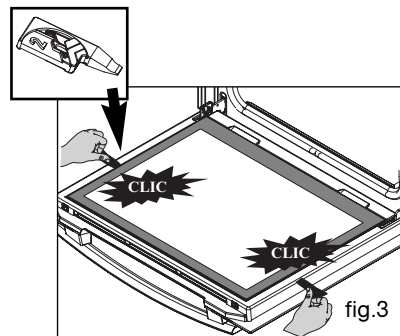
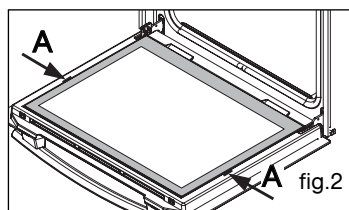
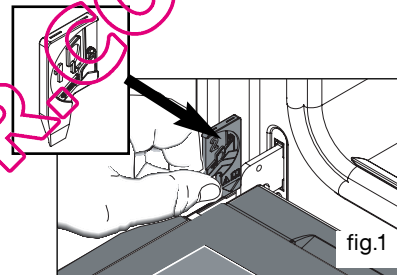
- Aprite completamente lo sportello e bloccatelo con i due controspinta rossi (fig.1). Essi sono stati forniti in dotazione e si trovano dentro la borsa in plastica del vostro apparecchio.

- Rimuovere il primo cristallo nei modi seguenti: Inserire i due "smonta-cristalli" metallici nelle sedi **A** previsti a questo scopo (fig.2). Far leva su questi pezzi per staccare il cristallo (fig.3).

- Pulite il cristallo con una spugna morbida e un po' di detergente per piatti. Non immergere il cristallo nell'acqua. Non usare creme o spugne abrasive. Risciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza peli.

**Attenzione**

Non utilizzare prodotti aggressivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro dello sportello del forno, ciò potrebbe graffiare la superficie e causare anche l'esplosione del vetro.



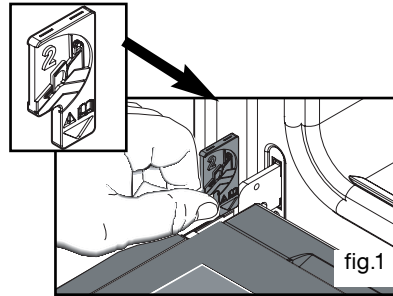
IT 4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL VOSTRO APPARECCHIO

• **PULIZIA DELLO SPORTELLO (modello SENZA la funzione PIROLISI)**

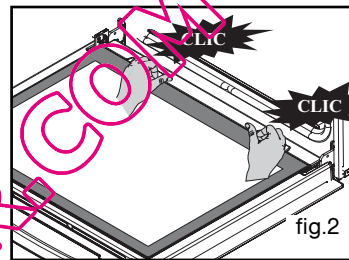
• **Smontaggio dello sportello**

⚠ Attenzione
Prima di procedere alla pulizia del cristallo lasciate raffreddare l'apparecchio.

- Aprite completamente lo sportello e bloccatelo con i due controspinta rossi (fig.1). Essi sono stati forniti in dotazione e si trovano dentro la borsa in plastica del vostro apparecchio.



- Rimuovere il primo cristallo usando entrambe le mani nei modi seguenti (fig.2).



⚠ Attenzione
Non tirare mai il cristallo verso di sé.

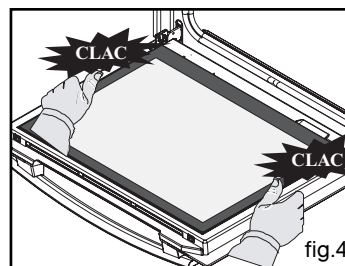
- Pulite il cristallo con una spugna morbida e un po' di detersivo per piatti. Non immergere il cristallo nell'acqua. Non usare creme o spugne abrasive. Risciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza peli.

• **Montaggio dello sportello (TUTTI i modelli)**

Dopo la pulizia:

- Agganciare il cristallo (fig.4).
- Togliere i due controspinta in plastica rossi.

Il vostro apparecchio è di nuovo operativo.



⚠ Attenzione
Non utilizzare prodotti aggressivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro dello sportello del forno, ciò potrebbe graffiare la superficie e causare anche l'esplosione del vetro.

4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL VOSTRO APPARECCHIO**IT****• FORNO SMALTATO CATALITICO (autosgrassante)**

- Il forno è costituito da una cella dotata di pareti estraibili rivestite di uno speciale smalto microporoso (smalto catalitico) che conferisce allo stesso qualità autosgrassanti. Appena formatosi, lo sporco si diffonde ampiamente nelle microporosità. Si ossida su entrambi i lati e scompare gradualmente. Lo smalto auto-sgrassante è soprattutto adattato per i grassi ma non per lo zucchero. Pertanto, il rivestimento della base, che può ricevere le fuoriuscite di zucchero, non è rivestito con questo smalto.

Si consiglia vivamente:

- Di non strofinare con una spazzola metallica, strumenti appuntiti o taglienti.
- Di non tentare di pulire con detergenti commerciali.
- Con la cottura della carne ai ferri, la temperatura delle pareti non è sempre sufficiente per eliminare gli schizzi di grasso più cospicui.

In tal caso, dopo la cottura, prolungare il riscaldamento del forno per 20 - 30 minuti, alla massima temperatura della sequenza selezionata.

Se rimangono delle tracce, queste si attenueranno alle cotture successive.

• SOSTITUZIONE DELLE PARETI CATALITICHE - SMONTAGGIO DELLE GUIDE DEI RIPIANI

Prima di procedere allo smontaggio, fare raffreddare l'apparecchio e controllare che il selettore di cottura sia in posizione SPENTO.

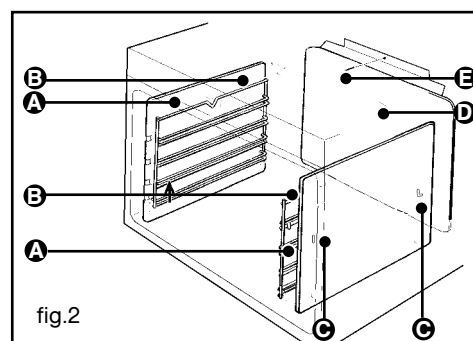
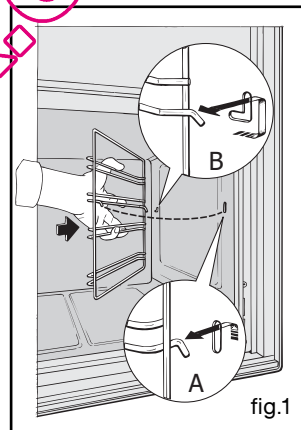
⚠ Attenzione
- Durante la pulizia della cavità del forno, esso deve essere spento.

- Pareti laterali con guide per i ripiani:

Sfilare il ripiano (B fig.2) in avanti sollevandolo (schema A fig.1). Tirare verso di voi tutto il ripiano, sollevarlo per sganciare il fissaggio posteriore (schema B fig.1). Estrarlo dai due fori (C fig.2) della parete catalitica e della muffola del forno. Rimuovere la parete catalitica (A fig.2). Installare gli elementi nuovi (pareti e/o ripiani) procedendo in senso contrario.

- Sostituzione della parete del fondo

Svitare completamente la vite (E fig.2) situata nel lato superiore della parete del fondo (D fig.2). Inclinare la parete in avanti per estrarla dalla muffola. Installare la nuova parete procedendo in senso contrario.



IT 4 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL VOSTRO APPARECCHIO

• CHE COS'È LA PIROLISI?



Consiglio

Il vostro forno è dotato di ripiani smaltati: non è necessario rimuoverli per effettuare la pirolisi.

- La pirolisi è un ciclo di cottura del forno ad altissima temperatura che consente di eliminare tutto lo sporco che proviene dagli schizzi o dalla fuoriuscita di alimenti. I fumi e gli odori vengono distrutti attraverso il passaggio di un catalizzatore.

- La pirolisi non è necessaria dopo ogni cottura, ma solo se il grado di sporco lo richiede.

- Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previa protezione automatica della porta. Quando la temperatura interna del forno supera le temperature di cottura, è impossibile togliere la protezione della porta anche mettendo il selettore in posizione 0.

• QUANDO OCCORRE ESEGUIRE UNA PIROLISI?

Il forno fuma durante il preriscaldamento o emette una quantità di fumo eccessiva durante la cottura.

Il forno sprigiona a freddo un odore fastidioso dopo determinate cotture (agnello, pesce, grigliate...).

Cotture con pochi residui	Biscotti, verdure, pasticcerie, torte salate, soufflés...	Cotture senza schizzi: la pirolisi non è richiesta.
Cotture con molti residui	Carne, pesce (sul piatto), verdure ripiene.	La pirolisi può essere giustificata ogni 3 cotture.
Cotture con moltissimi residui	Grossi pezzi di carne allo spiedo.	La pirolisi può essere eseguita dopo una cottura di questo tipo se vi sono stati molti schizzi.



Consiglio

Non bisogna aspettare che il forno sia pieno di grasso per effettuare questa pulizia.

5 / REGOLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO**IT****• SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO**

⚡ Avvertenza
Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

La lampada è accessibile:

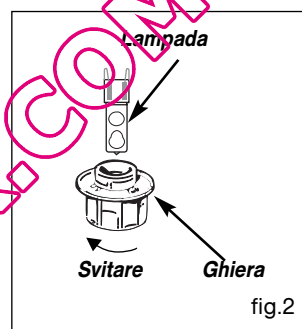
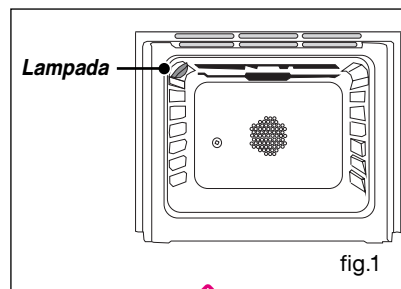
All'interno del forno (fig.1).

La lampada è situata nella parete superiore del forno.

- Svitare la ghiera oblò verso sinistra (fig.2),
- Rimuovere la lampada.

Caratteristiche della lampada:

- 25 W,
 - 220-240 V~,
 - 300°C,
 - G9.
- Cambiare la lampada, ripristinare la ghiera e il collegamento del forno.



🔍 Consiglio
Per svitare più facilmente la ghiera della lampada e la lampada stessa, utilizzare un guanto di gomma.

IT 6 / IN CASO DI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Se avete un dubbio sul buon funzionamento del vostro forno, ciò non comporta necessariamente la presenza di un guasto. *In ogni caso, controllare i seguenti punti:*

NOTATE CHE ...	LE CAUSE POSSIBILI	CHE COSA OCCORRE FARE?
Il forno non riscalda.	- Il forno non è collegato. - Il fusibile dell'impianto elettrico è guasto. - La temperatura selezionata è troppo bassa.	➔ Collegare il forno alla corrente elettrica. ➔ Sostituire il fusibile del vostro impianto e verificate il suo valore (16A). ➔ Aumentare la temperatura selezionata.
* Il lucchetto lampeggia.	- Difetto di bloccaggio dello sportello.	➔ Rivolgetevi al servizio post vendita.
La lampada del vostro forno non funziona più.	- La lampada non funziona. - Il forno non è collegato o il fusibile non funziona.	➔ Sostituire la lampada. ➔ Collegare il forno o sostituire il fusibile.
* La pulizia mediante pirolisi non si avvia.	- Lo sportello non è chiuso in modo corretto. - Il sistema di bloccaggio è difettoso.	➔ Verificare la chiusura dello sportello. ➔ Rivolgetevi al servizio post vendita.
Il forno emette dei segnali acustici.	- Procedura di cottura in corso. - A fine cottura	➔ La temperatura da voi impostata è stata raggiunta. ➔ La vostra cottura programmata è terminata.
La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	- La ventola funziona per un tempo massimo di 1 ora dopo la cottura o quando la temperatura del forno è superiore a 125°C. - Qualora non si arresti dopo un'ora.	➔ Aprire lo sportello per accelerare il processo di raffreddamento del forno. ➔ Rivolgetevi al servizio post vendita.

* Solo per i modelli con la funzione pirolisi.



Attenzione

- Le riparazioni sull'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da personale professionale. Le riparazioni non effettuate in conformità alle istruzioni possono causare pericoli per l'utente.

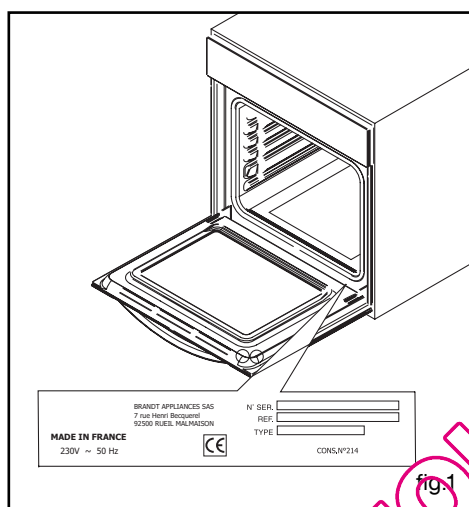


Consiglio

Tuttavia, se il vostro intervento non è sufficiente contattate immediatamente il servizio post vendita.

7 / SERVIZIO POST VENDITA**IT****• INTERVENTI**

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta depositaria del marchio. Al momento della chiamata, comunicare i riferimenti dell'apparecchio (modello, tipo, numero di matricola). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica (fig. 1).

**PEZZI DI RICAMBIO ORIGINALI**

Nell'ambito di un intervento di manutenzione, richiedere esclusivamente l'utilizzo dei **pezzi di ricambio originali muniti di certificazione.**



* Servizio fornito da Brandt Customer Services, società per azioni semplificata avente capitale sociale di 2.500.000 euro - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

Brandt Appliances - società per azioni semplificata con capitale sociale di 10.000.000 Euro - Registro Camera di Commercio di Nanterre n° 440 302 347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

INHOUD**NL**

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
• Veiligheidsaanwijzingen _____	116
• Respect voor het milieu _____	117
2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Keuze van de plaats _____	118
• Inbouw _____	118
• Elektrische aansluiting _____	119
• Vervanging van de voedingskabel _____	120
3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Toebehoren _____	121
4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT	
• Reiniging van de buitenkant _____	123
• Reiniging van de deur _____	
◦ Demontage van de deur _____	123
◦ Hermonteren van de deur _____	124
• Reiniging van de katalytische oven _____	125
• Verandering van de katalytische wanden	
De draadrekken demonteren _____	125
• Wat is een pyrolyse _____	126
• Wanneer is een pyrolysereniging nodig? _____	126
5 / REGELING VAN HET APPARAAT	
• Vervanging van de lamp _____	127
6 / BIJ PROBLEMEN _____	128
7 / SERVICEDIENST _____	129

NL 1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER

Belangrijk
Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

- **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**

– Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

– Kinderen dienen verhinderd te worden met het apparaat te spelen.

– Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

– Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

– De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

WAARSCHUWING: De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik. Houd kinderen op veilige afstand.

– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

– Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende is geventileerd. U kunt hierbij een bijzonder geurtje of wat rook gewaarworden. Dit is normaal.

– **WAARSCHUWING:** De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op veilige afstand.

– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.

– Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

– Tijdens een reiniging worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd kinderen op veilige afstand.

– Alvorens een pyrolyse reiniging van de oven uit te voeren, verwijdert u alle oventoebehoren uit de oven en verwijdert u tevens grove (aangebakken) etensresten. Bij een pyrolyse worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd kinderen op veilige afstand.

– Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgehouden worden.

– Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem (zie beschrijving van de oven), omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

– Zet de oven altijd uit voordat u de binnenzijde van de oven gaat reinigen.

– Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.

– Naast de bijgeleverde oventoebehoren, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

– Na gebruik van de oven, controleert u of alle bedieningen uit staan.

– Gebruik uw oven niet als voorraadkast of om enige elementen na gebruik op te bergen.

1 / BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER**NL**

– Gebruik nooit stoom- of hogedrukapparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

– Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 23u30 gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS of Auto Stop wordt vertoond in plaats van het uur en een serie van 2 opeenvolgende pieptonen zal een korte tijd weerklinken.

• **RESPECT VOOR HET MILIEU**

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De



recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE 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.

⚠ Let op

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.

- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik met voedingsmiddelen.

NL 2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

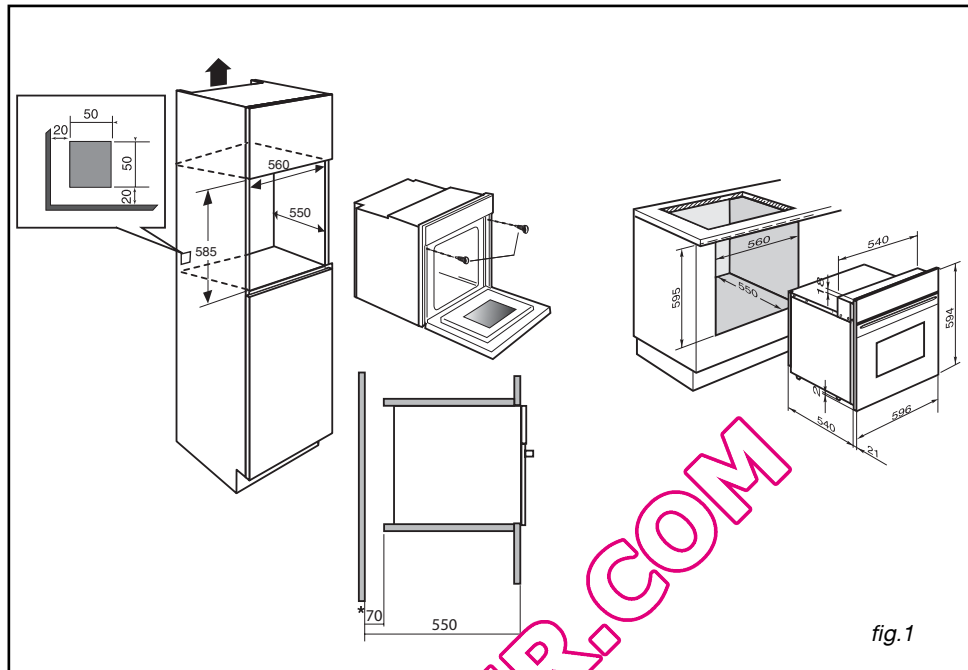


fig. 1

• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven geven de afmetingen van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een uitstekende reiniging garandeert als u met de volgende punten rekening houdt:

- Plaats de oven in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
- Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten (fig.1).

• INBOUW

Werkwijze:

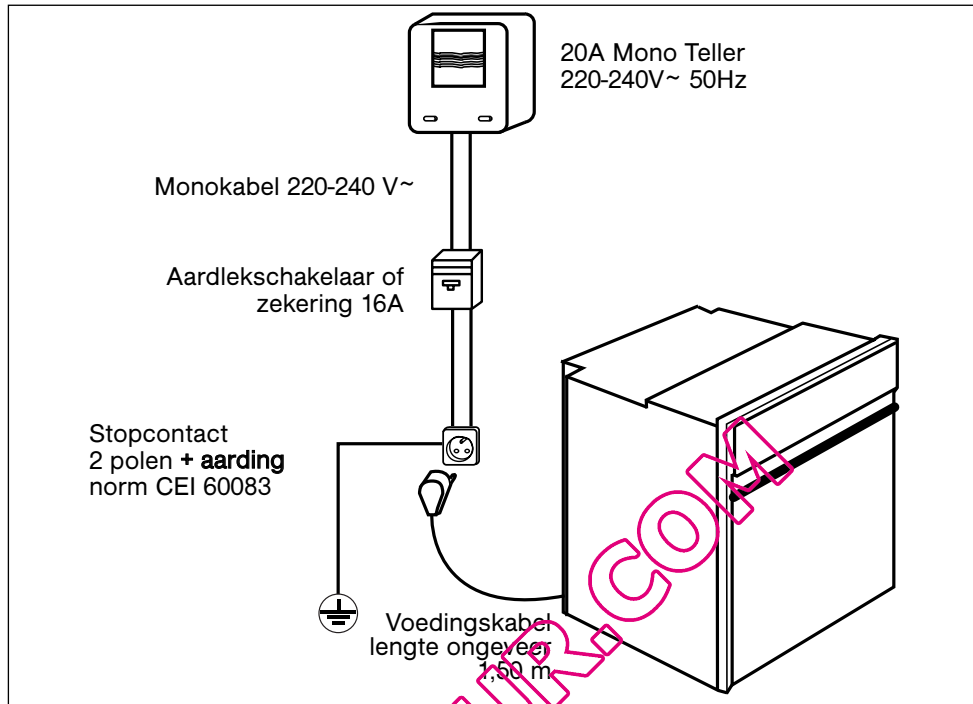
- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes om de schroefgaten te bereiken.
- 2) Maak een opening in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

(*) bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.



Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.

2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT**NL**

• ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn,
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm² (1f + 1N + aarding) die aangesloten

worden op het elektriciteitsnet van 220-240V~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1f + 1 neutraal + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatievoorschriften.



Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem \oplus van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.

NL 2 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT**Let op**

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.

Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.

Indien de oven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

- **VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL**

– De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af:

– Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hier voor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.

– Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.

– Draai de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.

– Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.

– Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.

– Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.

– De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.

– De groen-gele aardingsdraad moet worden verbonden met de klem

– De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.

– Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.

– Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

– Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

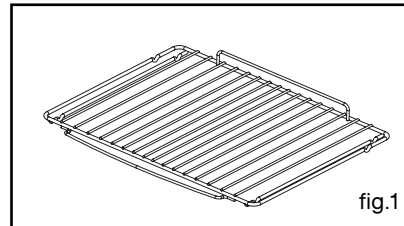
3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**NL**

- **TOEBEHOREN (volgens model)**

- **Rooster met kantelbeveiliging (fig.1)**

Het apparaat is voorzien van een handvat voor gebruiksvriendelijkheid. Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden.

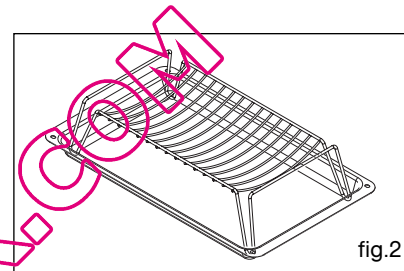
Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).



- **Pannen voorbehouden voor lage temperaturen (fig.2)**

Plaats het vlees (behalve gevogelte) op het rooster, de geëmailleerde ovenschotel eronder.

Plaats de yoghurtpotjes rechtstreeks in de ovenschotel.

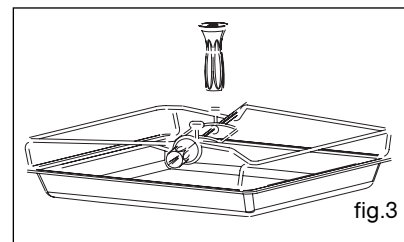


- **Draaispit (fig.3)**

Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees op de vork; schuif de tweede braadvork op het spit; schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast. Plaats het braadspit op het draagkader. Het draagkader wordt in de holle email schotel geplaatst; schuif het draagkader op het 3^e rek; druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achterin de oven om het spit vast te zetten.

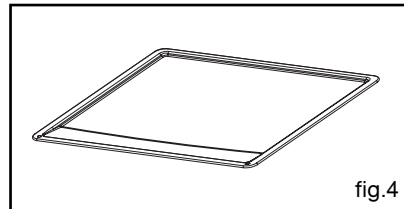
Verwijder het handvat door het los te schroeven, om de ovendeur te kunnen sluiten. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven om het braadstuk uit de oven te halen zonder u te verbranden.

OPMERKING: als het om een groot stuk vlees gaat en om te vermijden dat het de bodem van de schotel raakt en de beweging van het spit belemmert, plaats de schotel onderaan in de oven en het draagkader op het 3^e rek.

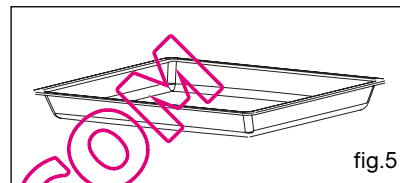


NL 3 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**• TOEBEHOREN (volgens model)****• Multifunctionele ovenschaal 5 mm (fig.4)**

Het dient als gebakspaat en heeft een schuin aflopende rand. Wordt gebruikt voor het bakken van roomsoezen, schuimgebak, madeleines, gebak van bladerdeeg...

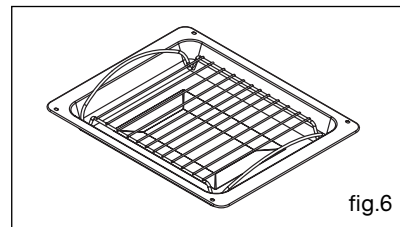
**• Multifunctionele ovenschaal 45 mm (fig.5)**

Deze vangt, als u hem in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren en kan ook gebruikt worden gevuld met water voor bain-marie bereidingen. Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opsppen.

**• Diepe schotel 45mm met rooster (speciaal voor het braden) (fig.6)**

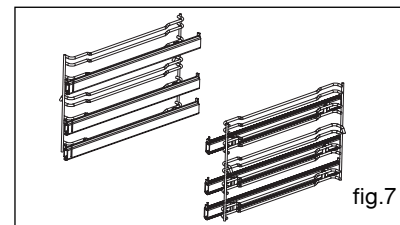
Dit dient om het braadnat en het braadvet op te vangen in de stand "sterke grill" of "grill + hete lucht".

Plaats deze schotel nooit op de bodem (dit zou het email kunnen beschadigen) behalve in grill positie (het bodemverwarmingselement werkt niet in deze positie).

**• Schaal onderzetter (fig.7)**

Dankzij dit systeem, kunt u uw geëmailleerde ovenschotel helemaal uit de oven trekken en heeft u gemakkelijk toegang tot uw gerechten tijdens het bakken.

Uit de oven verwijderen vooraleer u met een pyrolyse reiniging begint.



4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT**NL****• REINIGING VAN DE BUITENKANT**

Om het venstertje van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenspray. Gebruik geen reinigende crèmes of een schuursponsje.

Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.



*De expertise van professionals
in dienst van particulieren*

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.

Deze producten, alsmede accessoires, zijn te krijgen bij uw verkoper.

• REINIGING VAN DE DEUR (model MET PYROLYSE functie)**• Demontage van de deur**

Let op
Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de ruit losclipst.

- Open de deur volledig en blokkeer het met behulp van twee rode aanslagen (fig.1). Deze worden in een plastic zakje bij het apparaat geleverd.

- Verwijder de eerste geclipste ruit op de volgende manier:

Zet de twee andere rode aanslagen op de hiervoor bestemde plaats A (fig.2).

Druk ze naar beneden om de ruit los te clippen (fig.3).

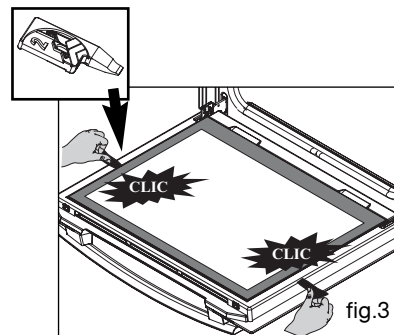
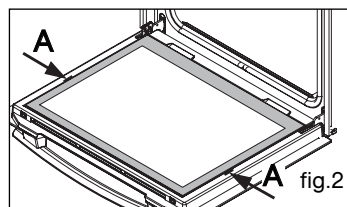
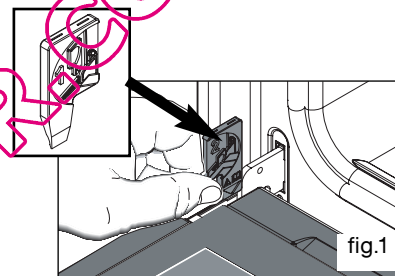
- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel.

Zet de ruit niet in het water.

Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsen. Spoel met helder water af en droog het met een niet-pluizige doek.



Let op
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.



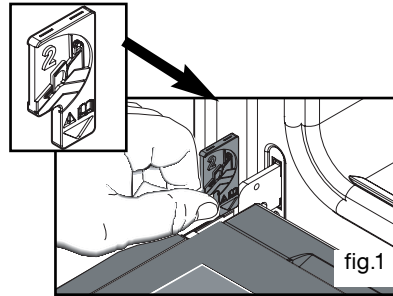
NL 4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT

• REINIGING VAN DE DEUR (model ZONDER PYROLYSE functie)

• Demontage van de deur

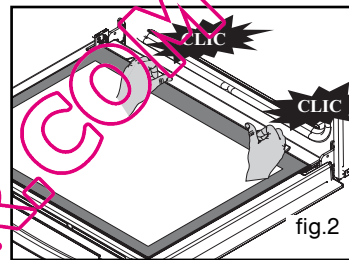
⚠ Let op
Laat het apparaat eerst afkoelen
voordat u de ruit losclipt.

- Open de deur volledig en blokkeer ze met behulp van twee rode aanslagen (fig.1). Deze worden in een plastic zakje bij het apparaat geleverd.



- Verwijder de eerste geclipte ruit door ze met beide handen op te heffen (fig.2).

⚠ Let op
Trek de ruit nooit naar u toe.

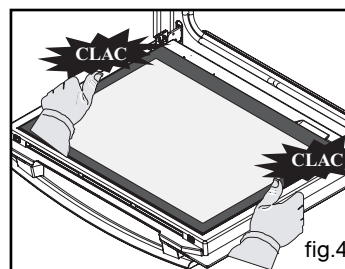


- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel. Zet de ruit niet in het water. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsen. Spoel met helder water af en droog het met een niet-pluizige doek.

• Hermonteren van de deur (ALLE modellen)

Na de reiniging:
 - Clip de ruit (fig.4).
 - Verwijder de rode plastic aanslagen.

Uw apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.



⚠ Let op
Gebruik geen bijtende reinigings-
producten of harde metalen krabbers om
de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het
glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT**NL****• REINIGING VAN DE KATALYTISCHE OVEN (zelf-ontvettend)**

- Deze oven bestaat uit een ommanteling uitgerust met uitneembare panelen bekleed met een speciale microporeuze email (katalytische email) die zelfontvettende eigenschappen verleent aan de oven. De etensresten zetten zich af op en verspreiden zich in de microporiën. Ze oxideren aan beide zijden en verdwijnen beetje bij beetje. Het zelfontvettend email is vooral geschikt voor vetten, niet voor suikers. Daarom is de ovenbodem, die meer onderhevig is aan overkokende suikers, niet bekleed met dit email.

Wij raden sterk aan:

- De katalytische wanden niet af te krabben met een metalen borstel, scherpe of snijdende voorwerpen.
 - Ze niet te reinigen met schuurproducten die in de handel verkrijgbaar zijn.
 - Bij het bakken van grillgerechten is de temperatuur van de wanden niet altijd hoog genoeg om grove vetspatten te verwijderen.
- In dat geval moet na het bakken de cyclus nog 20 tot 20 minuten voortgezet worden op de maximale temperatuur van de gekozen sequentie.

Indien er sporen achterblijven, zullen die verminderen bij volgende bakcyclus.

• VERANDERING VAN DE KATALYTISCHE WANDEN - DE DRAADREKKEN DEMONTEREN

Voordat u begint te demonteren, het apparaat eerst laten afkoelen en controleren of de keuzeknop op STOP staat.

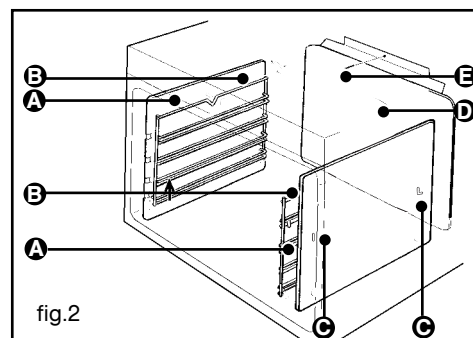
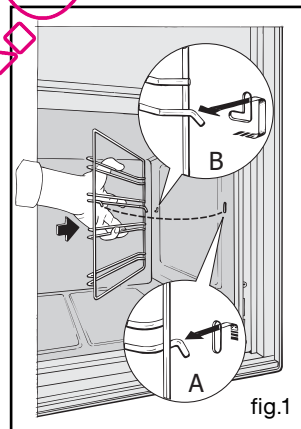
⚠ Let op
- Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

- Zijwanden met draadrekken:

Maak het draadrek (B fig.2) vooraan los door het op te tillen (schema A fig.1). Haal het gehele rek naar u toe en til het op om de achterste bevestiging los te maken (schema B fig.1). Haal het uit de 2 gaten (C fig.2) van de katalytische wand en de ovenmoffel. Verwijder nu de katalytische wand (A fig.2). Plaats de nieuwe elementen (rekken) door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

- Vervanging van de achterwand:

Draai de schroef (E fig.2) bovenaan de achterste wand volledig los (D fig.2). Laat de wand naar voor hellen en haal ze uit de moffel. Plaats de nieuwe wand door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



NL 4 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT

• WAT IS EEN PYROLYSE



Advies

De oven is uitgerust met geëmailleerde draadrekken: Het is niet noodzakelijk ze te verwijderen om een pyrolyse uit te voeren.

- Bij een pyrolysereiniging wordt de binnenzijde van de oven bij zeer hoge temperatuur gereinigd waardoor alle spat- of overkookresten worden verwijderd. De bij de pyrolyse vrijkomende rook en geuren worden via een katalysator vernietigd.

- U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolysereiniging uit te voeren, maar alleen als de oven te vuil is.

- Om veiligheidsredenen wordt de ovendeur vóór het begin van de pyrolysereiniging geblokkeerd. Zodra de temperatuur in de oven boven de baktemperatuur uitstijgt, kunt u de ovendeur niet meer openen, ook niet door de «keuzeknop» in stand 0 te zetten.

• WANNEER IS EEN PYROLYSEREINIGING NODIG?

Uw oven vertoont rookvorming bij het voorverwarmen of ontwikkelt overmatig veel rook tijdens een bakcyclus.

Uw oven verspreidt, als hij koud is, na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerechten...), een onaangename geur.

Bereidingen die weinig bevullen	Koekjes, groenten, gebak quiches, soufflés...	Bereidingen zonder spatten: een pyrolyse is niet nodig.
Bereidingen die bevullen	Vlees, vis, (in een ovenschotel) gevulde groenten.	Pyrolyse kan ongeveer elke 3 bakcycli nodig zijn.
Bereidingen die erg bevullen	Grote stukken vlees aan het spit.	Voer de pyrolyse meteen na 1 keer bakken uit indien er veel spatten op de ovenwanden zitten.



Advies

Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolysereiniging uit te voeren.

5 / REGELING VAN HET APPARAAT**NL****• VERVANGING VAN DE LAMP**

⚡ Waarschuwing
Vergewis er u van dat het apparaat niet ingeplugd is voor u de lamp vervangt om elk risico van elektrische schokken te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is.

- De lamp is toegankelijk:

In de oven (fig.1).

De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

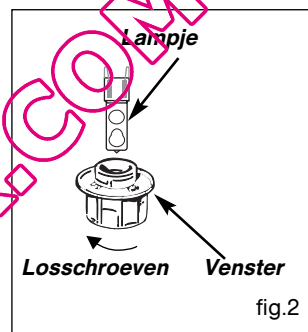
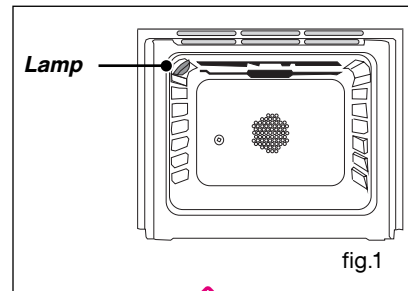
- Draai het vensterkapje naar links (fig.2).
- Verwijder de lamp.

Kenmerken van het lampje:

- 25 W
- 220-240 V~
- 300°C
- G9

- Plaats een nieuwe lamp, draai het vensterkapje opnieuw dicht en sluit de oven opnieuw aan.

🔍 Advies
Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).



NL 6 / BIJ PROBLEMEN


U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. **Controleer in elk geval eerst de volgende punten:**

U CONSTATEERT:	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	- De oven is niet aangesloten. - De zekering van de installatie is defect. - De temperatuur is te laag.	⇒ Sluit de oven aan. ⇒ Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). ⇒ Verhoog de gekozen temperatuur.
* Het vergrendelingslot knippert.	- Vergrendelingsfout van de deur.	⇒ Neem contact op met de servicedienst.
De ovenlamp doet het niet meer.	- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	⇒ Vervang de lamp. ⇒ Sluit de oven aan of vervang de zekering.
* De pyrolyse reiniging werkt niet.	- De ovendeur is niet goed gesloten. - De deurvergrendeling is defect.	⇒ Controleer of de deur goed sluit. ⇒ Neem contact op met de servicedienst.
Uw oven maakt pieptonen.	- Tijdens het bakken. - Aan het einde van het bakken.	⇒ De temperatuur die u hebt gekozen is bereikt. ⇒ Automatisch bakken is beëindigd.
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	- De ventilatie werkt tot maximum 1 uur na het bakken of wanneer de temperatuur van uw oven hoger is dan 125°C. - Als de ventilatie niet stopt na 1 uur.	⇒ Open de ovendeur om de afkoeling van de oven te versnellen. ⇒ Neem contact op met de servicedienst.

* Uitsluitend voor modellen met pyrolyse functie

 **Let op**

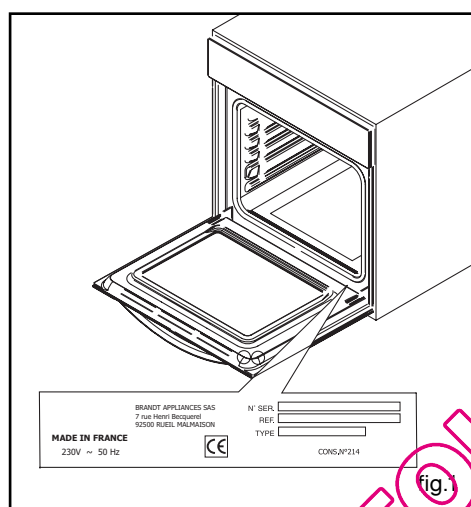
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

 **Advies**

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

7 / SERVICEDIENST**NL****•INGREPEN**

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (fig. 1).

**OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN**

Bij een onderhoudsgreep, dient u uitsluitend **om oorspronkelijke onderdelen te vragen.**



* Service geleverd door Brandt Customer Services, vennootschap op aandelen met kapitaal van 2.500.000 euro, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - vennootschap op aandelen met kapitaal van 10.000.000 euro RCS Nanterre 440.302.347.

FR 02

CS 18

DA 34

DE 50

EN 66

ES 82

IT 98

NL 114

PT 130

QUELFOUR.COM

ÍNDICE**PT**

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Normas de segurança _____	132
• Respeito pelo meio ambiente _____	133
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação _____	134
• Encastramento _____	134
• Ligação eléctrica _____	135
• Substituição do cabo de alimentação _____	136
3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Acessórios _____	137
4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO	
• Limpeza da superfície exterior _____	139
• Limpeza da porta	
◦ Desmontagem da porta _____	139
◦ Montagem da porta _____	140
• Forno de esmalte catalítico _____	141
• Substituição das paredes catalíticas	
Desmontagem dos filamentos das grelhas _____	141
• O que é uma pirólise? _____	142
• Em que caso é preciso efectuar uma pirólise? _____	142
5 / REGULAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Substituição da lâmpada do forno _____	143
6 / EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO	144
7 / SERVIÇO PÓS-VENDA	145

PT 1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR



Importante
Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• NORMAS DE SEGURANÇA

– Este aparelho foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

– Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

– Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.

– Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.

– Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. Isso poderá representar um perigo para si.

– CUIDADO: As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.

– Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.

– Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá notar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são normais.

– CUIDADO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando é utilizado o grelhador. Mantenha as crianças afastadas.

– Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno.

– Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos de aquecimento superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.

– Durante uma limpeza, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.

– Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios do forno e remova os derrames maiores. Durante uma pirólise, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.

– Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (greiha, espeto rotativo...) com as mãos sem protecção.

– Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base (ver capítulo de descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

– Na porta de abertura do forno, não pose cargas pesadas e certifique-se de que nenhuma criança consegue subir nem sentar-se.

– Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

– Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.

– Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).

– Após a utilização do forno, certifique-se de que todos os comandos estão na posição de desligados.

– Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR**PT**

– Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança eléctrica).

– Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 23h30 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) activa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS ou Auto Stop aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

• **RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE**

– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

– O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.



Atenção

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

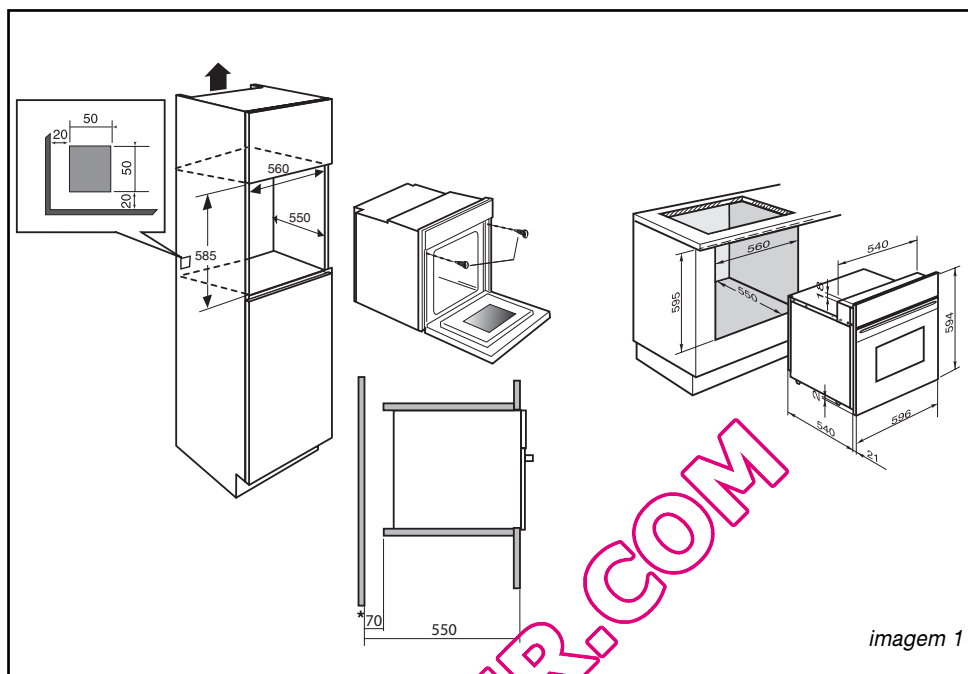
Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE para colocação do símbolo CE.

- Directiva da Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação do símbolo CE.

- Regulamento CE n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

PT 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno. O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar otimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza excepcionais, respeitando os seguintes elementos:

- Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mín. de 5 mm com o móvel vizinho.
- O material do móvel de encastramento ou o respectivo revestimento devem resistir ao calor.
- Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito, nos suportes laterais (imagem 1).

• ENCASTRAMENTO

Para tal:

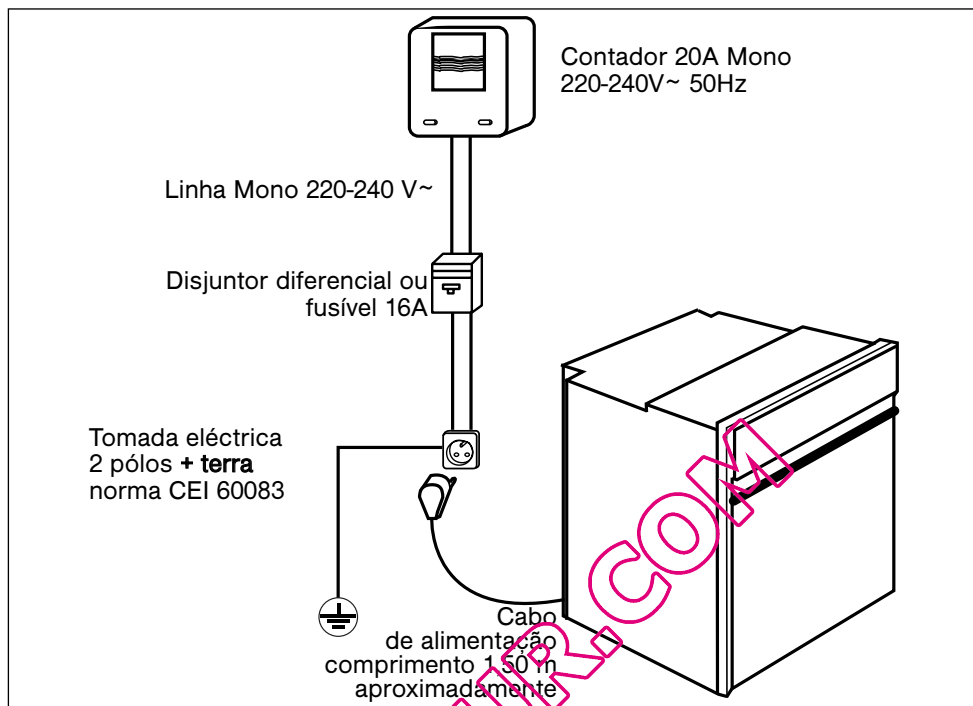
- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício na parede do armário para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

(*) se o móvel estiver aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm.



Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.

2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO**PT****• LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem estar desactivados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes da colocação do aparelho no móvel.


Verifique se:

- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado,
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de $1,5\text{mm}^2$ (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~

através de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

⚠ Atenção

O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

PT 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO**Atenção**

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Se a instalação eléctrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

– O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel. Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:

– Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e, de seguida, gire-a.

– Descarne 12 mm de cada fio do novo cabo de alimentação.

– Entrance cuidadosamente os filamentos.

– Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.

– Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.

– Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.

– O fio da fase no terminal L.

– O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal

– O fio do neutro (azul) no terminal N.

– Aparafuse ao máximo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.

– Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.

– Feche novamente a tampa com o auxílio dos 2 parafusos.

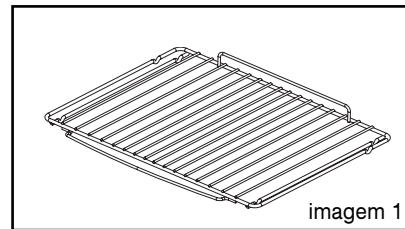
3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO**PT**

- **ACESSÓRIOS (de acordo com o modelo)**

- **Grelha de segurança com pega (imagem 1)**

Equipada à frente com uma pega, para facilitar o manuseamento. A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar.

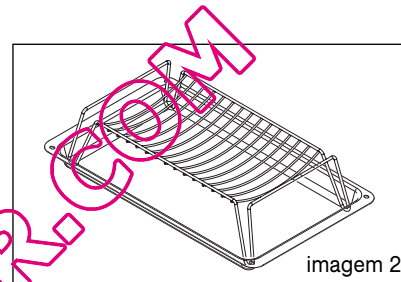
Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os directamente sobre a grelha).



- **Acessórios reservados para a cozedura a baixa temperatura (imagem 2)**

Coloque as carnes (excepto as aves) em cima da grelha, com o tabuleiro esmaltado por baixo.

Coloque os boiões de iogurte directamente em cima do tabuleiro.



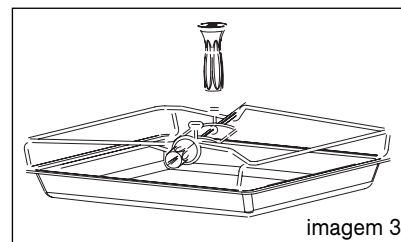
- **Espeto rotativo (imagem 3)**

Enfie uma das forquilhas no espeto. Coloque no espeto o alimento que deseja assar, enfie a outra forquilha, centre e aperte, enroscando as duas forquilhas.

Coloque o espeto no seu suporte. O suporte deverá ser colocado no tabuleiro de esmalte côncavo. Faça deslizar o espeto até ao nível do 3º encaixe, empurre ligeiramente para fixar a ponta do espeto rotativo no quadrado de fixação que se encontra no fundo do forno.

Retire a pega, desapertando-a, para poder fechar a porta. Após a cozedura, enrosque novamente a pega no espeto, de modo a retirar a peça a assar sem se queimar.

NOTA: No entanto, se a peça a assar for grossa, para evitar que ela toque no fundo do tabuleiro e para não perturbar o movimento do espeto, pode colocar o tabuleiro na parte inferior do forno e fixar o espeto no 3º encaixe.



PT 3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO**• ACESSÓRIOS (de acordo com o modelo)****• Placa multiusos de 5 mm (imagem 4)**

Serve de tabuleiro de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madalenas, queques, massas folhadas, etc.

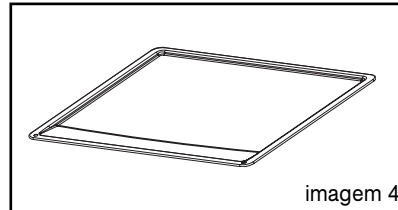


imagem 4

• Placa multiusos de 45 mm (imagem 5)

Inserida nos encaixes debaixo da grelha, recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

Evite colocar na pingadeira grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.

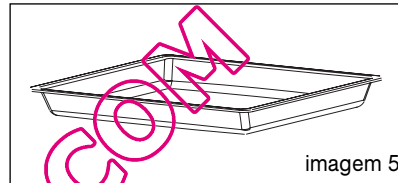


imagem 5

• Placa côncava de 45 mm equipada com uma grelha de suporte especial para grelhados (imagem 6)

Serve para recolher o sumo e gorduras das carnes ou peixes colocados directamente na grelha no grelhador ou grelhador com ar quente.

Nunca coloque esta placa na parte inferior (existe o risco de danificar o esmalte), excepto na posição de grelhador (o elemento de aquecimento da parte inferior não funciona nestas posições).

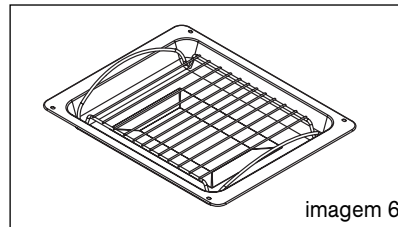


imagem 6

• Suporte da placa de saída (imagem 7)

Graças a este sistema, pode extrair totalmente o seu tabuleiro e aceder facilmente aos pratos que estiverem em curso de cozedura.

A retire do forno antes de proceder a uma limpeza por pirólise.

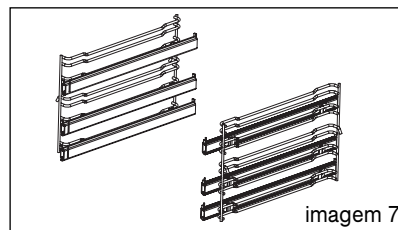


imagem 7

4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO**PT****• LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR**

Para limpar a janela do programador electrónico, bem como a porta do forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.

Não utilize cremes abrasivos nem o esfregão das esponjas.

Para preservar o seu aparelho, recomendamos a utilização de produtos de limpeza Clearit.



**A mestria dos profissionais
ao serviço dos particulares.**

A Clearit propõe-lhe produtos profissionais e soluções adequadas para a limpeza diária dos seus electrodomésticos e da sua cozinha.

Encontre no seu revendedor habitual os diversos produtos desta marca, bem como uma vasta gama de acessórios e consumíveis.

• LIMPEZA DA PORTA (modelo COM função de PIROLISE)**• Desmontagem da porta****Atenção**

Antes de efectuar a remoção do vidro, deixe arrefecer o aparelho.

- Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos (imagem 1). São fornecidos no saco plástico do seu aparelho.

- Retire o primeiro vidro fixado da seguinte forma:

Insira os dois outros batentes vermelhos nos locais **A** previstos para esse fim (imagem 2). Faça força sobre estas peças para soltar o vidro (imagem 3).

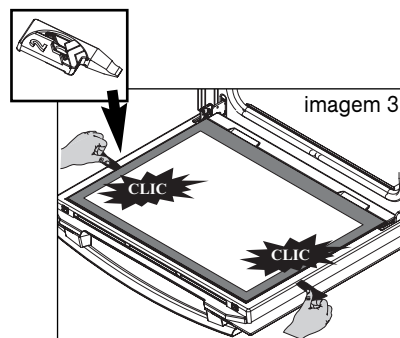
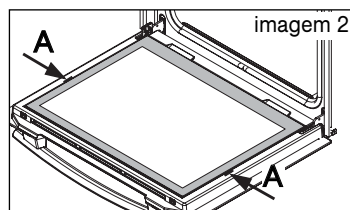
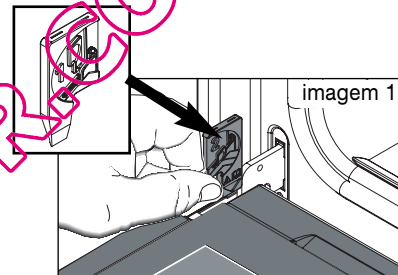
- Limpe o vidro com uma esponja mole e líquido da loiça.

Não coloque o vidro dentro de água.

Não utilize cremes abrasivos, nem o esfregão das esponjas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

**Atenção**

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas metálicas demasiado duras para limpar a porta de vidro do forno, caso contrário, poderá riscar a superfície e estalar o vidro.



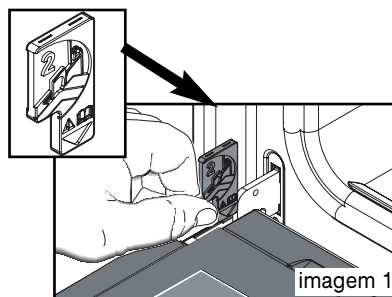
PT 4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

• **LIMPEZA DA PORTA (modelo SEM função de PIRÓLISE)**

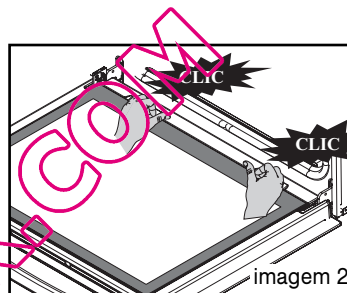
• **Desmontagem da porta**

⚠ Atenção
Antes de efectuar a remoção do vidro, deixe arrefecer o aparelho.

- Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos (imagem 1). São fornecidos no saco plástico do seu aparelho.



- Retire o primeiro vidro fixado, levantando-o em simultâneo com as duas mãos (imagem 2).



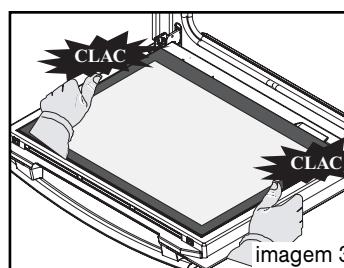
⚠ Atenção
Nunca puxe o vidro contra si.

- Limpe o vidro com uma esponja mole e líquido da loiça. Não coloque o vidro dentro de água. Não utilize cremes abrasivos, nem o esfregão das esponjas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

• **Montagem da porta (TODOS os modelos)**

Após a limpeza:
 - Fixe o seu vidro (imagem 4).
 - Retire os batentes de plástico vermelhos.

O seu aparelho encontra-se de novo operacional.



⚠ Atenção
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas metálicas demasiado duras para limpar a porta de vidro do forno, caso contrário, poderá riscar a superfície e estalar o vidro.

4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO**PT****• FORNO DE ESMALTE CATALÍTICO (auto-desengordurante)**

- Este forno é constituído por um interior equipado com paredes amovíveis recobertas de um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades auto-desengordurantes. Desde o seu aparecimento, as sujidades espalham-se e difundem-se amplamente nas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte auto-desengordurante é sobretudo adaptado para as matérias gordurosas, mas não para o açúcar. Por isso, o revestimento da base, mais sujeito aos derrames de açúcar, não está revestido por este esmalte.

Recomendamos vivamente que:

- Não raspe estas paredes catalíticas com uma escova metálica, instrumentos pontiagudos ou cortantes.

- Não tente limpar com produtos de esfregar comerciais.

- Durante a cozedura de grelhados, a temperatura das paredes nem sempre é suficiente para eliminar as projecções gordurosas importantes.

Neste caso, após a cozedura, prolongue o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, na temperatura máxima da sequência escolhida.

Se ficarem marcas, atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes.

• SUBSTITUIÇÃO DAS PAREDES CATALÍTICAS - DESMONTAGEM DOS ENCAIXES DOS FILAMENTOS

Antes de efectuar a desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique se o selector de cozedura está na posição DESLIGADO.

⚠ Atenção
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

- Paredes laterais com encaixes dos filamentos:

Desengate o encaixe do filamento (**B imagem 2**) à frente, levantando os (**esquema A imagem 1**). Puxe para si o conjunto do encaixe, levantando-o para o desencaixar da fixação traseira (**esquema B imagem 1**). Retire-o dos 2 buracos (**C imagem 2**) da parede catalítica e do gancho do forno. A seguir, retire a parede catalítica (**A imagem 2**). Coloque os novos elementos (encaixes), efectuando as operações na ordem inversa.

- Substituição da parede do fundo

Desaperte totalmente o parafuso (**E imagem 2**), que se encontra na parte superior da parede do fundo (**D imagem 2**). Incline a parede para a frente para a retirar do gancho. Coloque a nova parede, efectuando as operações na ordem inversa.

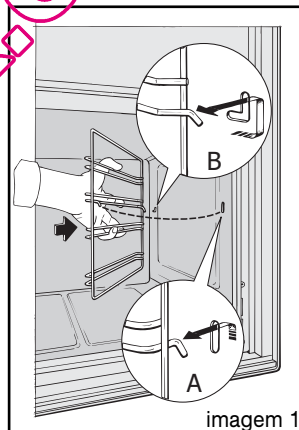


imagem 1

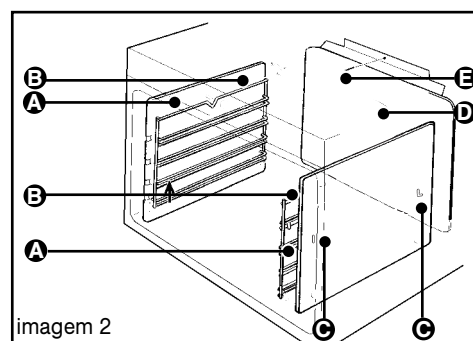


imagem 2

PT 4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

• O QUE É UMA PIRÓLISE?



Conselho

O seu forno vem equipado com encaixes dos filamentos esmaltados: não é necessário retirá-los para efectuar a pirólise.

- A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperaturas muito altas, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames. Os fumos e odores libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

- A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas apenas se o grau de sujidade o justificar.

- Como medida de segurança, a operação de limpeza só se efectua após bloqueio automático da porta. Quando a temperatura no interior do forno ultrapassar as temperaturas de cozedura, é impossível abrir a porta, mesmo que coloque o botão “selector de funções” em 0.

• EM QUE CASO É PRECISO EFECTUAR UMA PIRÓLISE?

Quando o seu forno deitar fumo durante um pré-aquecimento, ou deitar muito fumo durante as cozeduras.

O forno liberta a frio um cheiro desagradável na sequência de diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem manchas: Não há necessidade de efectuar uma pirólise.
Cozeduras causando sujidade	Carnes, peixes, (num tabuleiro) legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras causando muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja projecções grandes.



Conselho

Não deixe que o forno acumule demasiadas gorduras para efectuar a limpeza por pirólise.

5 / REGULAÇÃO DO SEU APARELHO**PT****• SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO****Cuidado**

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

A lâmpada está acessível:

No interior do forno (imagem 1).

A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

- Desaperte o difusor luminoso para a esquerda (imagem 2).
- Retire a lâmpada.

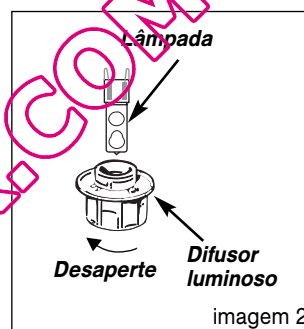
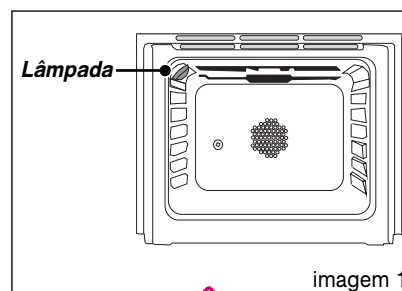
Características da lâmpada:

- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

- Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor luminoso e, em seguida, ligue o forno.

**Conselho**

Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



PT 6 / EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. *Em todo o caso, verifique os seguintes pontos:*

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
O forno não aquece.	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	⇒ Ligue o forno. ⇒ Substitua o fusível da sua instalação e verifique o respectivo valor (16A). ⇒ Aumente a temperatura seleccionada.
* O cadeado pisca.	- Defeito de bloqueio da porta.	⇒ Contacte o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	⇒ Mude a lâmpada. ⇒ Ligue o forno ou mude o fusível.
* A limpeza por pirólise não é feita.	- A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado.	⇒ Certifique-se de que a porta está fechada. ⇒ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	- Cozedura em curso. - Em fim de cozedura.	⇒ A temperatura à sua escolha foi atingida. ⇒ A cozedura que programou terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	- A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125 °C. - Se não parar após 1 hora.	⇒ Abra a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno ⇒ Contacte o Serviço Pós-Venda.

* Apenas para modelos com a função de pirólise.

 **Atenção**

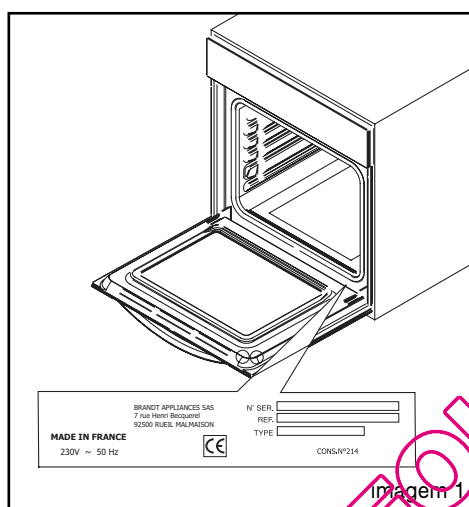
- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador.

 **Conselho**

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

7 / SERVIÇO PÓS-VENDA**PT****• INTERVENÇÕES**

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (imagem 1).

**PEÇAS DE ORIGEM**

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.



* Serviço fornecido por Brandt Customer Services, sociedade por acções simplificada com um capital social de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - sociedade por acções simplificada com um capital social de 10.000.000 Euros RCS Nanterre 440 302 347.

NOTES

QUELFOR.COM

NOTES

QUELFOR.COM

QUELFOR.COM