

Brandt

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

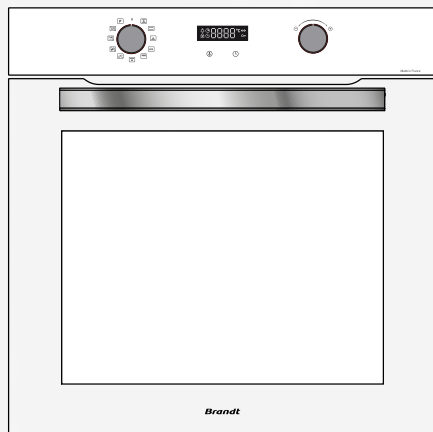
SK

SV



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ EL

ΦΟΥΡΝΟΣ




Αγαπητοί πελάτες,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με γνώμονα εσάς, τον τρόπο ζωής σας, τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Εμπεριέχει την τεχνογνωσία και το πνεύμα καινοτομίας της εταιρείας, αλλά και το πάθος που μας οδηγεί εδώ και περισσότερα από 60 χρόνια.

Μεριμνούμε πάντοτε, ώστε να ικανοποιούμε όλο και καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε επίσης τον ιστότοπό μας **www.brandt.com**, προκειμένου να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες μας και να αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

	<p>BY Cert. 0011825</p> <p>Η σήμανση «Origine France Garantie» διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα ενός προϊόντος για τον καταναλωτή, παρέχοντας σαφή και ακριβή ένδειξη προέλευσης. Η BRANDT είναι περήφανη που φέρουν τη σήμανση αυτήν τα προϊόντα που κατασκευάζονται στα γαλλικά εργοστάσια της εταιρείας στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ.</p>
---	---

<https://brandt.com/>



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.



Οδηγίες ασφαλείας	4
εγκατάσταση της συσκευής σας	6
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση της συσκευής	6
Ηλεκτρική σύνδεση	7
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	8
Περιβάλλον	8
Περιγραφή της συσκευής σας	9
Επισκόπηση του φούρνου	9
Κουμπιά οθόνης και ελέγχου	9
Αξεσουάρ	10
Χρήση της συσκευής σας	11
Ρυθμίσεις	11
Μενού ρυθμίσεων	12
Τρόποι μαγειρέματος	13
Αυτόματες συνδυασμένες λειτουργίες ατμού	14
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	15
Συντήρηση της συσκευής σας	16
Καθαρισμός του εσωτερικού και του εξωτερικού χώρου	17
Σφάλματα και λύσεις	19
Εξυπηρέτηση μετά την πώληση	20
ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	21
Διαγράμματα ψησίματος	22
Δοκιμές λειτουργικότητας	23



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει.

— Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

— Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να

μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.

— Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε τους πιο έντονους λεκέδες.

— Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό τι συνήθως.

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την



παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

— Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο, όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το

υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.

Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα έπιπλο (εικ. Β).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (εικ. Γ/ Δ).

Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή \varnothing 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.



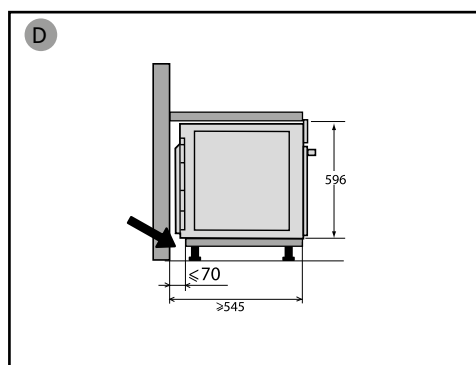
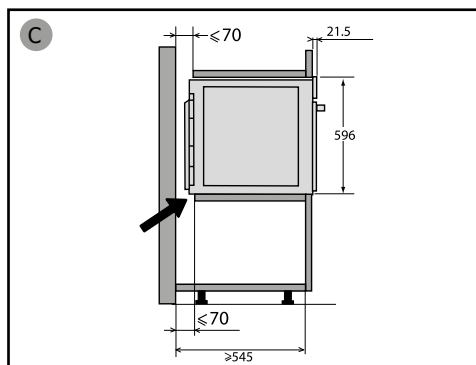
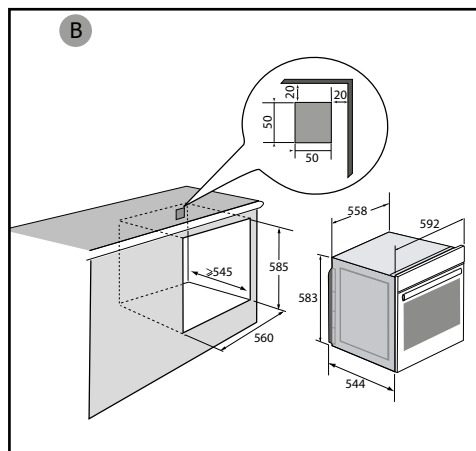
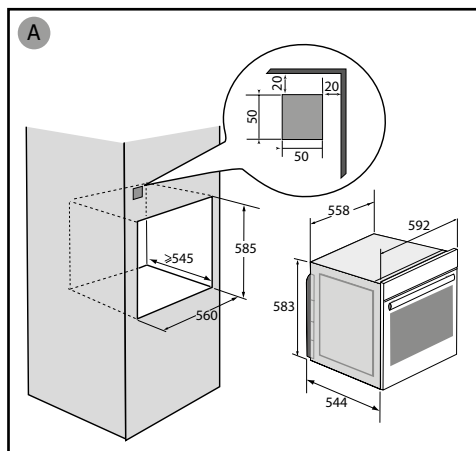
Υπόδειξη

Για να είστε σίγουροι ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά τη συσκευή σας, μη διστάσετε να απευθυνθείτε σε έναν ειδικό οικιακών συσκευών.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση στην κατοικία σας απαιτεί αλλαγές για να συνδέσετε τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάσει δυσλειτουργία με οποιονδήποτε τρόπο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στον τομέα όπου είναι συνδεδεμένος ο φούρνος.





ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

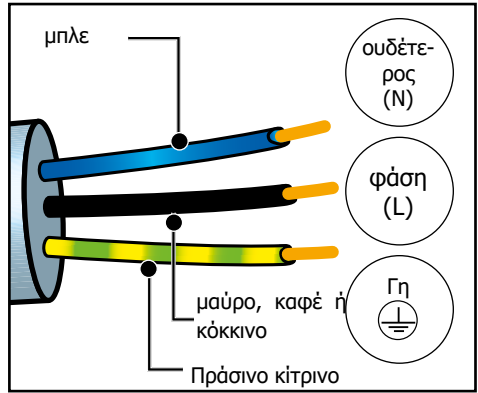
ΠΡΟΣΟΧΗ

Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.

• Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον άδειο, με την πόρτα κλειστή, για περίπου 15 λεπτά στην υψηλότερη θερμοκρασία, για να σπάσει η συσκευή. Το ορυκτό μαλλί που περιβάλλει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί αρχικά να εκπέμψει μια συγκεκριμένη οσμή λόγω της σύνθεσής του. Ομοίως, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό. Όλα αυτά είναι φυσιολογικά



ΠΡΟΣΟΧΗ:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

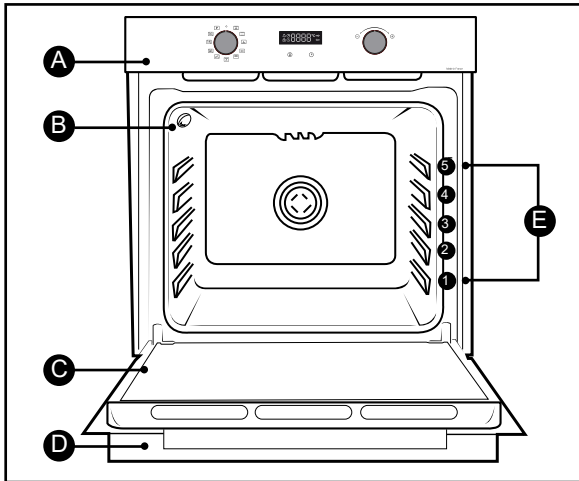
Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



Περιγραφή της συσκευής σας

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



A Πίνακας χειρισμού

B Λυχνία

C Πόρτα

D Λαβή

E Ράγες στήριξης (Αυτός ο φούρνος διαθέτει 5 θέσεις ραγών στήριξης για τα εξαρτήματα: ράγες στήριξης 1 έως 5).

ΟΘΟΝΗ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

• Οθόνη



• Πλήκτρα



Ρύθμιση θερμοκρασίας



Ρύθμιση ώρας και διάρκειας



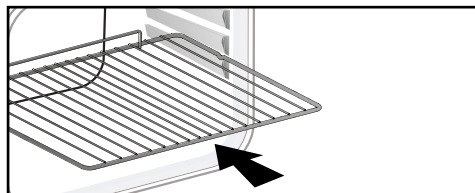
Περιγραφή της συσκευής σας

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

• Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

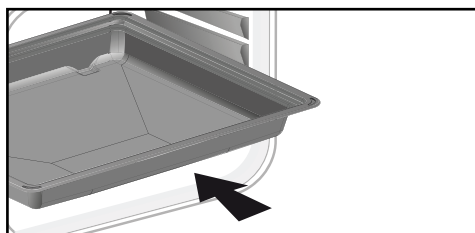
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε τη σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση προς το βάθος του φούρνου.



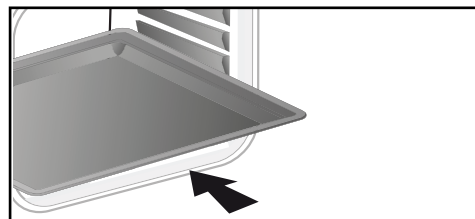
• Ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



• Ταψί πολλαπλών χρήσεων 20 mm

Τοποθετημένο μέσα στις ράγες στήριξης, η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



• Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής 8 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης. Ιδανικό για να ψήνετε κούκις, μπισκότα σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέσετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm.



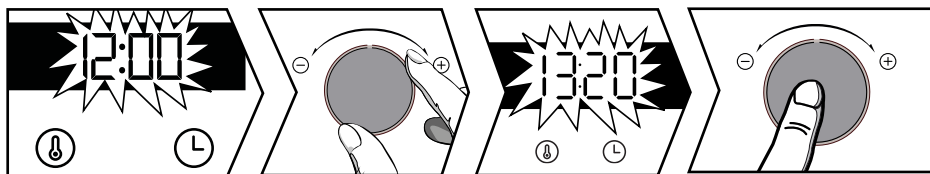
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανερχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυσώσουν.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

• Ρύθμιση της ώρας

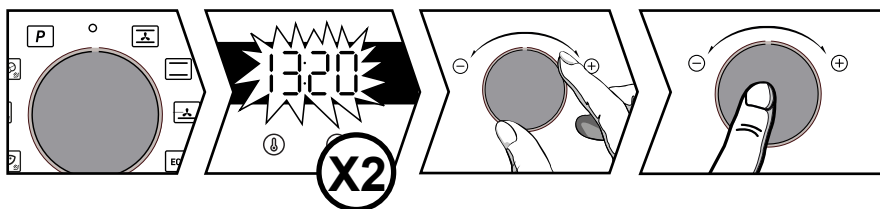


Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία ρύθμισης.

• Αλλαγή της ώρας



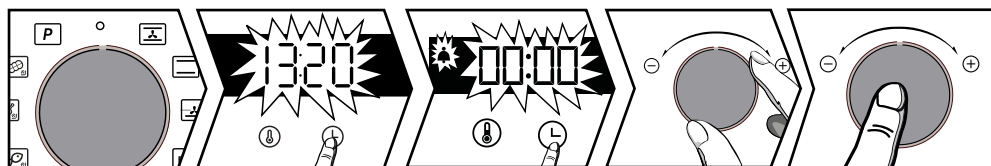
Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.

Πατήστε το πλήκτρο και θα εμφανιστεί το σύμβολο . Πατήστε πάλι .

Προσαρμόστε τη ρύθμιση με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

• Χρονοδιακόπτης

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.



Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.

Πατήστε το πλήκτρο και θα εμφανιστεί το σύμβολο . Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση και η ώρα θα εμφανιστεί ξανά. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.



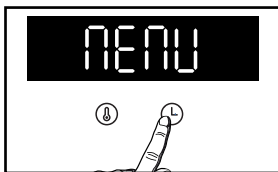
• Κλειδωμα πλήκτρων (ασφάλεια παιδιών)



Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **-** έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο **🔒** στην οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **-** έως ότου το σύμβολο **🔒** εξαφανιστεί από την οθόνη.

MENΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας. Για να το κάνετε αυτό: πατήστε το πλήκτρο **-** έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MENU», για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία ρύθμισης.



Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, επιλέξτε τις διάφορες ρυθμίσεις. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τις διάφορες παραμέτρους με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, επιβεβαιώστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη - βλ. πίνακα:

	AUTO: Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία του θαλάμου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα ON: Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία είναι πάντα αναμμένη, εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO.
	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση των χαρακτηριστικών ήχων των πλήκτρων
	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της λειτουργίας προθέρμανσης
	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης
	Πληροφορίες Υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών

Για έξοδο από το «MENU» (MENOY), πατήστε πάλι **-**.



Χρήση της συσκευής σας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μη αυτόματες λειτουργίες:



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕ ΑΕΡΑ*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C
Συνιστώμενη: 200°C
Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά, που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C
Συνιστώμενη: 200°C Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί. Συνιστάται για αργό μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών: τρυφερό κυνήγι. Για ροδοκοκκίνισμα ψητών κόκκινων κρεάτων. Για σιγομαγείρεμα σε κλειστή γάστρα φαγητών που έχετε αρχίσει να μαγειρεύετε προηγουμένως στην εστία (κόκορας κρασάτος, σπιράδο).



ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 75°C μέγιστη 250°C
Συνιστώμενη: 180°C
Συνιστάται για ζουμερά φαγητά (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα...). Η ζύμη θα ψηθεί καλά από κάτω. Συνιστάται για παρασκευάσματα που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κουγκλόφ...) και για σουφλέ χωρίς κρούστα.



ECO*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C
Συνιστώμενη: 200°C
Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.
Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Το μαγείρεμα γίνεται χωρίς προθέρμανση.



ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΑ

Θέσεις 1 έως 4
Συνιστώμενη: Θέση 4
Συνιστάται για να ψησετε τοστ, να γκρατινάρετε το φαγητό, να ροδίσετε μια κρεμ μπρουλέ...



ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 100°C μέγιστη 250°C
Συνιστώμενη: 200°C
Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές.
Τοποθετήστε το ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm στην κάτω ράγα στήριξης.
Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να ροδοκοκκινίσετε και να ψήνετε καλά κυνήγι, βοδινά παιδάκια. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.



ΨΩΜΙ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 220°C
Συνιστώμενη: 205°C
Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.

Αυτόματες λειτουργίες:

Η Brandt σας προτείνει 3 νέες λειτουργίες, οι οποίες συνδυάζουν αυτόματα δύο λειτουργίες μαγειρέματος: το παραδοσιακό μαγείρεμα και το μαγείρεμα στον ατμό, ώστε να διατηρούνται οι θρεπτικές ιδιότητες των τροφίμων και να επιταχύνεται το μαγείρεμα.



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Συνιστάται για το μαγείρεμα κοτόπουλου.



ΨΑΡΙΑ

Συνιστάται για το μαγείρεμα ολόκληρων ψαριών (σολομός, λαβράκι, μπακαλιάρος...).



ΛΕΥΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

Συνιστάται για να διατηρείται τρυφερό και ζουμερό το ψητό μοσχάρι.

Για αυτές τις 3 λειτουργίες, απλώς βάλτε 500 ml χλιαρό νερό στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm και τοποθετήστε το στον φούρνο, στην κάτω ράγα στήριξης. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του 3ου επιπέδου. Ρυθμίστε το βάρος στην οθόνη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- και επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/-.

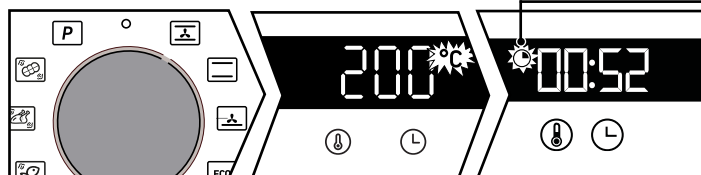
*Λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: για να αποδειχθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014 για την ένδειξη της κατανάλωσης ενέργειας.



Χρήση της συσκευής σας

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

• Έναρξη άμεσου μαγειρέματος



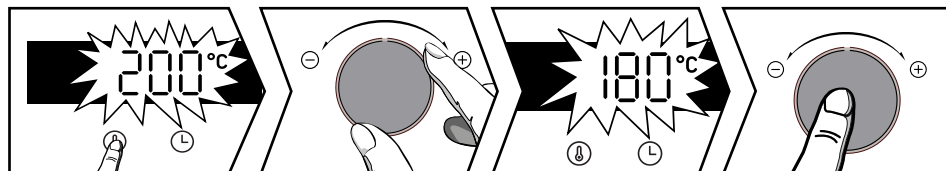
Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

Ο προγραμματιστής εμφανίζει την ώρα, η οποία δεν πρέπει να αναβοσβήνει. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση που θέλετε.

Για τις μη αυτόματες λειτουργίες:

Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

• Αλλαγή της θερμοκρασίας

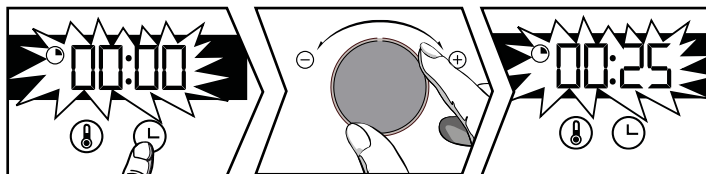


Πατήστε ④.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.



• Αλλαγή της διάρκειας



Σύστημα «Smart Assist»

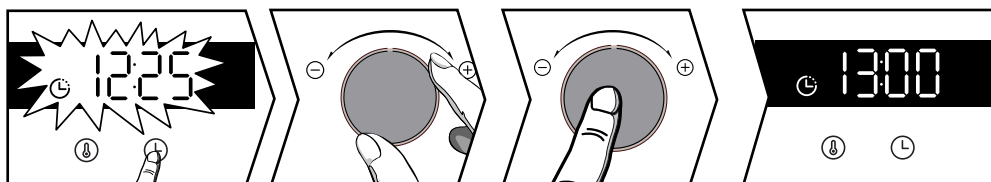
Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Smart Assist», η οποία, κατά τον προγραμματισμό του μαγειρέματος, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (βλ. πίνακα).

Εάν αλλάξετε τη διάρκεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	7 λεπτά
	15 λεπτά

Πατήστε ☹. Ο φούρνος προτείνει μια διάρκεια την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

• Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος



Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο ☹, η ένδειξη ώρας τέλους του μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Η ένδειξη τέλους μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

Ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγειρέμα να ολοκληρωθεί την ώρα που επιλέξατε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη με τη λειτουργία Γκριλ.



Συντήρηση της συσκευής σας

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Καθαρισμός του θαλάμου με πυρόλυση

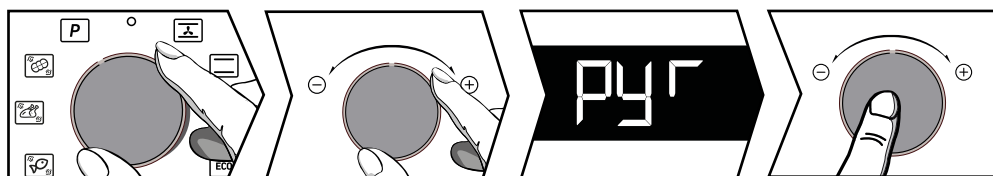


ΠΡΟΣΟΧΗ

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός με πυρόλυση εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

- Άμεσος αυτόματος καθαρισμός



Ο προγραμματιστής πρέπει να εμφανίζει την ώρα της ημέρας, χωρίς να αναβοσβήνει. Επιλέξτε τον κύκλο αυτόματου καθαρισμού με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας **P** : επιλέξτε την πυρόλυση που θέλετε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - ανάλογα με το πόσο βρόμικος είναι ο φούρνος σας και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ανάλογα με την επιλογή σας:

ΡΥΓ = **Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών**, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

—P **P-E** = **PyroExpress* ή Πυρόλυση ECO (1 ώρα και 30 λεπτά)*** επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Στο τέλος του καθαρισμού, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0:00 και η πόρτα ξεκλειδώνει. Επαναφέρετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

*PyroExpress διάρκειας 59 λεπτών



= PyroExpress*

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση ECO διάρκειας 1 ώρα και 30 λεπτών.

- Αυτόματος καθαρισμός με καθυστέρηση

Έχετε τη δυνατότητα να καθυστερήσετε την έναρξη της πυρόλυσης. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος, πατήστε το πλήκτρο **⌚** και ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Ο αυτόματος καθαρισμός θα ξεκινήσει αργότερα, ώστε να ολοκληρωθεί τη νέα προγραμματισμένη ώρα. Επαναφέρετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0 στο τέλος του καθαρισμού.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας



ΠΡΟΣΟΧΗ:

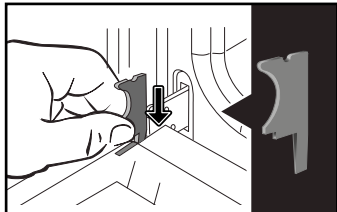
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

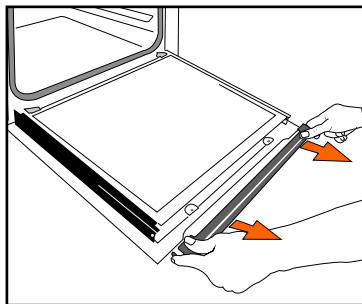
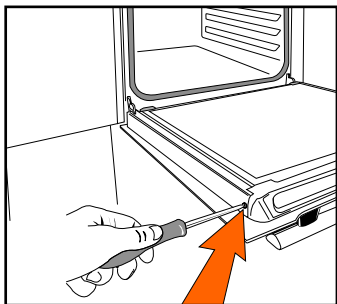
Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

• Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με το πλαστικό στοπ που παρέχεται με τη συσκευή σας.



Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που βρίσκονται σε κάθε πλευρά του πλαισίου της πόρτας με ένα κατσαβίδι torx (T20) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη ράβδο τραβώντας την προς το μέρος σας.



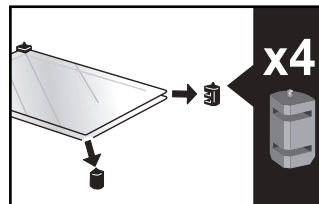
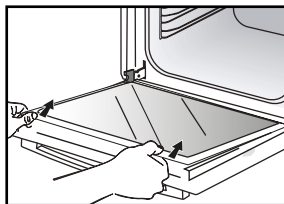


Συντήρηση της συσκευής σας



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Φροντίστε να παρατηρήσετε την κατεύθυνση τοποθέτησης αυτού του 1ου τζαμιού (γαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας).



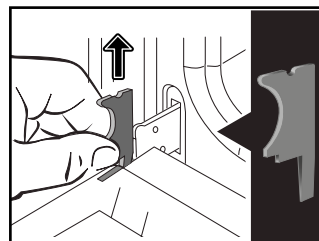
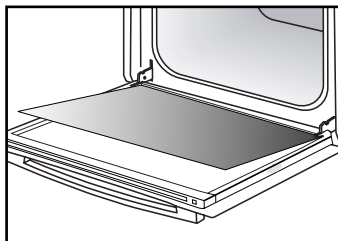
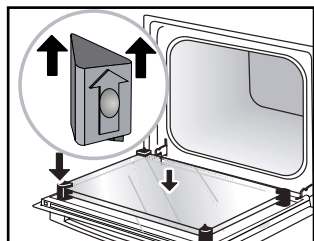
Αφαιρέστε το πρώτο τζάμι: η πόρτα αποτελείται από δύο εσωτερικά τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στηρίγμα από καουτσούκ. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε.

Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

• Επανατοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στηρίγματα από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.

Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα στηρίγματα. Στη συνέχεια, επανατοποθετήστε τη ράβδο και βιδώστε τη ξανά. Προτού κλείσετε την πόρτα, αφαιρέστε το πλαστικό στοπ. Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

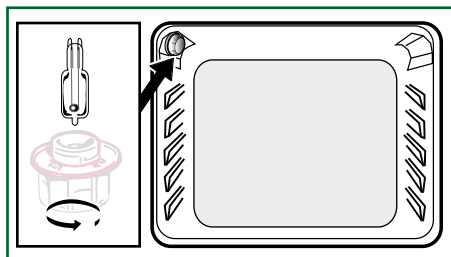


• Αντικατάσταση της λυχνίας



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.



Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

25 W, 220-240 V~, 300°C, υποδοχή G9.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυρμαμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.

Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.

Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.

Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Μπορεί να πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας ή του αισθητήρα θερμοκρασίας. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.

Σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Χρησιμοποιείτε μεθόδους μαγειρέματος με εξαερισμό όταν μαγειρεύετε σε μπεν μαρί.

Θόρυβος δόνησης.

Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα.

Αυτό δεν επηρεάζει την καλή λειτουργία της συσκευής, αλλά μπορεί να προκληθεί θόρυβος δόνησης κατά τη διάρκεια του αερισμού. Βγάλτε τη συσκευή και μετακινήστε το καλώδιο. Επανατοποθετήστε τον φούρνο.

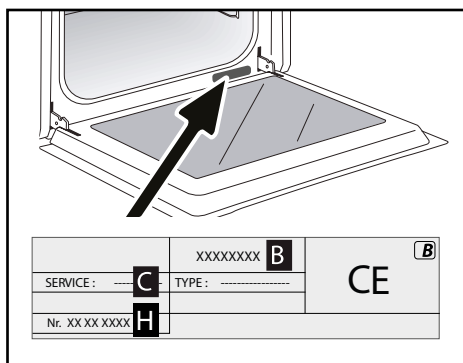


ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.







ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.
















- B: Εμπορική αναφορά
- C: Αναφορά υπηρεσίας
- H: Σειριακός αριθμός

Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		Λεπτά
	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	
Κρεατικά													
Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2					60
Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Ψητό βοδινό σενιάν (1 kg)	240	2											45-60
Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Πουλερικά (μεγάλα κομμάτια)	200	2											60-90
Μπούτια κοτόπουλο					220	3					210	3	30-40
Χοιρινά παιδάκια					210	3							30-40
Μοσχαρίσια παιδάκια					210	3							20-30
Βοδινά παιδάκια σενιάν (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Πρόβεια παιδάκια					210	3							20-30
Ψάρια													
Μικρά ψάρια					275	4							15-20
Μεσαία ψάρι (1 kg έως 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Φιλέτα ψαριού	220	3					200	3					15-20
Λαχανικά													
Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)					275	2							15
Πατάτες ογκρατέν	200	2					180	2					45
Λαζάνια	200	3					180	3					45
Ντομάτες γεμιστές	170	3					160	2					30
Γλυκά													
Κέικ Biscuit de Savoie - Génoise (παντεσπάνι)			150	3									35
Κέικ ρολό	220	3											15-20
Μπριός	170	1	210										35-45
Μπράουνις	180	2					175	3					20-25
Κέικ quatre-quarts	180	1	180	1									45-50
Κλαφουτί	200	2					180	3					30-35
Κρέμες	165	2											30-40

* Ανάλογα με το μοντέλο

Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	
Γλυκά													
Κούκικς – Μπισκότα σαμπλέ	175	3											15-20
Kugelhorph			180	2									40-45
Μαρέγκες	100	2											60-90
Μαντλέν	220	3					200	3					5-10
Σου (μεσαίο)	200	3					180	3					30-40
Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3					200	3					5-10
Σαβαρέν	180	3											30-35
Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1					195	1					30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1					200	1					20-25
Διάφορα													
Σουβλάκια	220	3			210	4							15-20
Τερίν σε μπεν μαρί	200	2					190	2					80-100
Πίτσα με ζύμη μπριζέ	200	2											30-40
Πίτσα με ζύμη για ψωμί													15-18
Κις	220	2											35-40
Σουφλέ													50
Πίτες	200	2											40-45
Ψωμί	220						200		220				30-40
Ψωμί στο γκριλ	180				275	4-5							2-3
Φαγητά γάστρας	180	2											90-180

* Ανάλογα με το μοντέλο



Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.




















Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ΒΑΘΜΟΙ °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Αριθμοί	1	2	3	4	5	6	7	8	9 μέγιστο

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΤΡΟΦΙΜΟ	*Λειτουργία μαγειρέματος	ΕΠΙΠΕΔΟ	Εξαρτήματα	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	150	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	160	20-30	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-30	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 3	ταψί 45 mm + σχάρα	170	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3		150	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-35	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	80-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	80-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	80-120	ναι
Γκρατναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-4	ναι

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το μαγείρεμα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από τον φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

Brandt

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

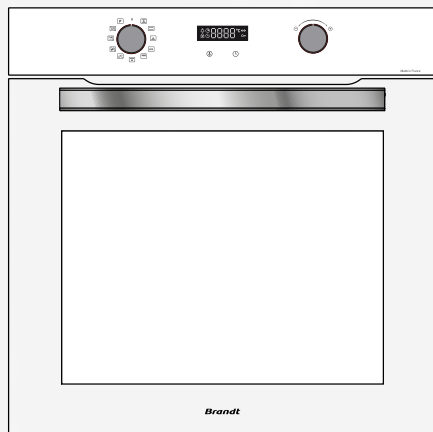
SK

SV



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN




Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product. We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. It comes packed with more than 60 years of expertise, innovative spirit and passion.

In a continuous effort to better satisfy your needs, our customer service department is available to listen and answer all your questions and receive any suggestions you may have.

Visit our website at **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is pleased to be on hand to offer daily support and to help you make the most of your purchase.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BY Cert.0011825</p>	<p>The "Origine France Garantie" label guarantees consumers the product traceability by providing them with a clear and objective indication of origin. BRANDT is proud to affix this label to the products made in our French plants based in Orléans and Vendôme.</p>
---	------------------------	---

<http://brandt.com>



IMPORTANT:

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



Safety instructions	4
installing your appliance	6
Choosing a location and installing the appliance	6
Electrical connection	7
ENVIRONMENT	8
Environment	8
Description of your appliance	9
Overview of the oven	9
Display and control buttons	9
Accessories	10
Using your appliance	11
Settings	11
Settings menu	12
Cooking modes	13
Automatic combined steam functions	14
Starting a cooking process	15
Maintenance of your appliance	16
Cleaning the interior and exterior	17
Faults and solutions	19
After-sales service	20
Servicing	20
COOKING AIDS	21
Baking tables	22
Functionality tests	23



IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.
This user guide is available for download on the brand's website.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



IMPORTANT:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING:

— The appliance and its acces-

sible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

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



WARNING :

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



has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.



The electrical plug must remain accessible after installation.

— It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

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

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating,

the appliance must not be installed behind a decorative door..

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; Farms; Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.



Installing your appliance

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

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

This appliance may be installed either under a worktop (A) or in a column (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

Install the oven in the furniture. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



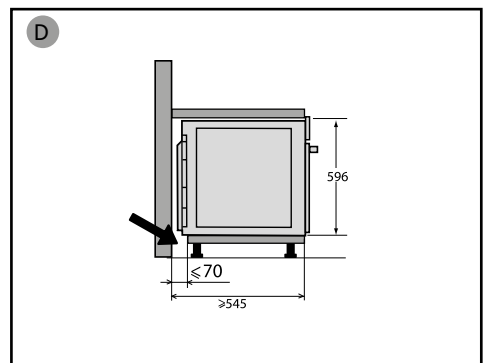
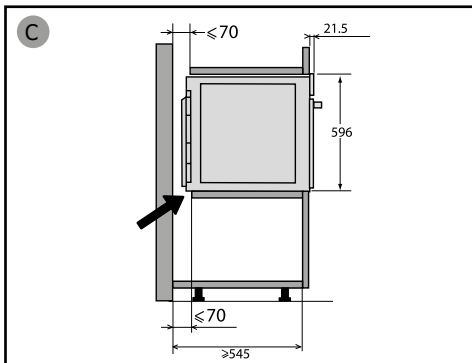
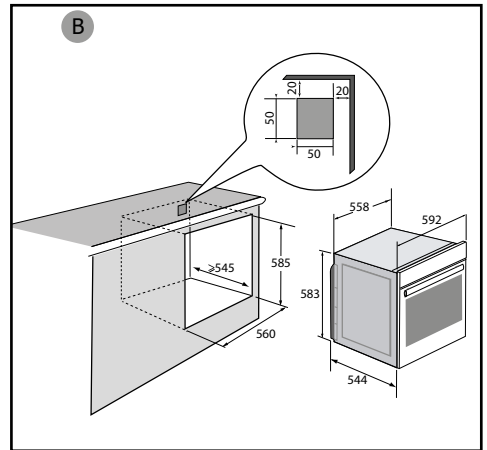
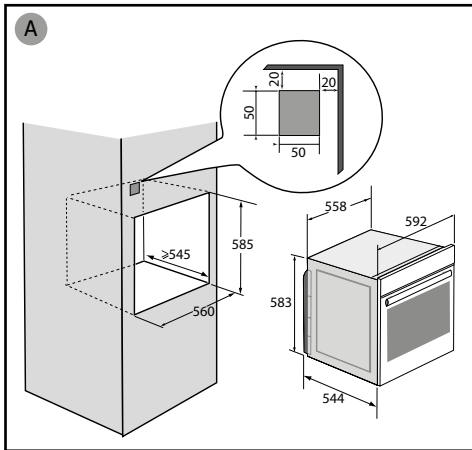
Tip

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



WARNING :

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.




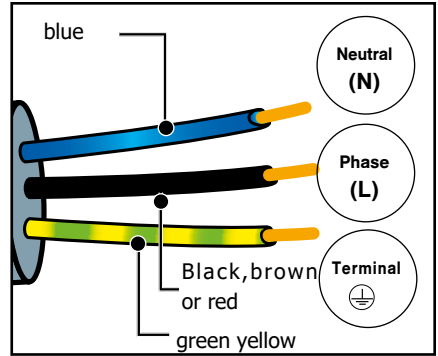


ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

WARNING

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.
The fuse in your set-up must be 16 amperes.



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

• **Prior to first use**

Before using your oven for the first time, heat it with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. to break in the appliance. The mineral wool surrounding the oven cavity may initially give off a particular odour due to its composition. You may also notice smoke development. This is normal.



CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal 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.

The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment waste.

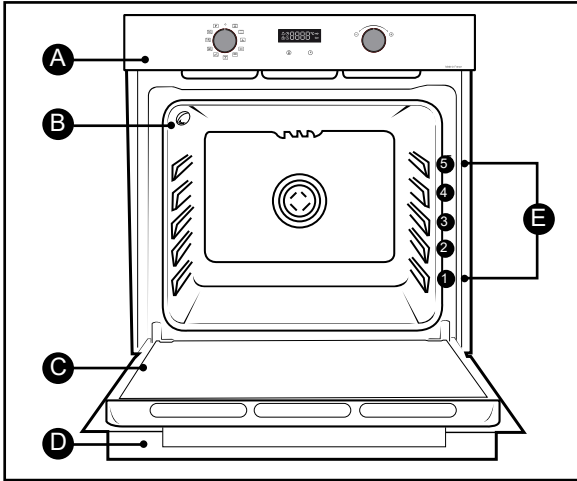
Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

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



Description of your appliance

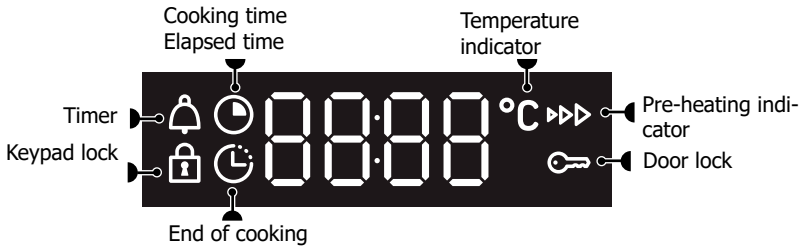
DESCRIPTION OF THE OVEN



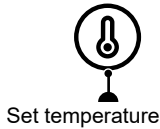
- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle
- E** Shelf runners (This oven has 5 positions for the accessories: shelf 1 to 5).

DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

• Display



• Keys



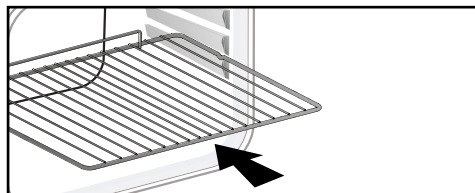


ACCESSORIES (depending on the model)

• Anti-tip safety rack

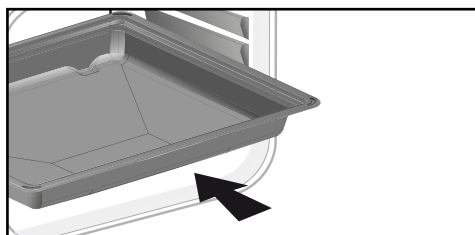
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

Insert the anti-tip safety grid towards the back of the oven.



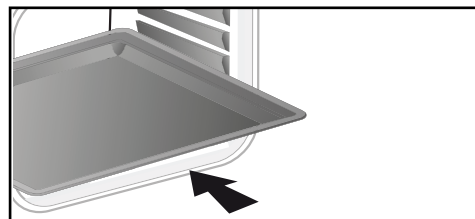
• 45 mm multi-purpose drip tray

To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



• 20mm multi-purpose drip tray

Once inserted in the runners, its tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the grid to collect juice and fat from grilling.



• 8mm pastry tray

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes.

The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the grid to collect juice and fat from grilling.



TIP:

To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.



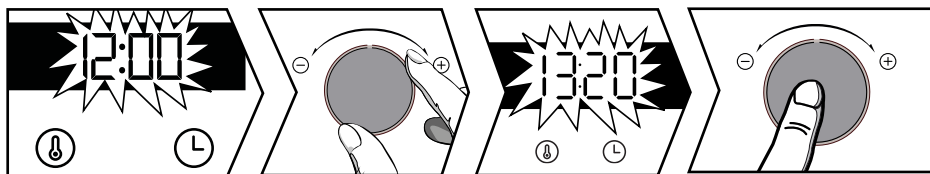
WARNING:

Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.



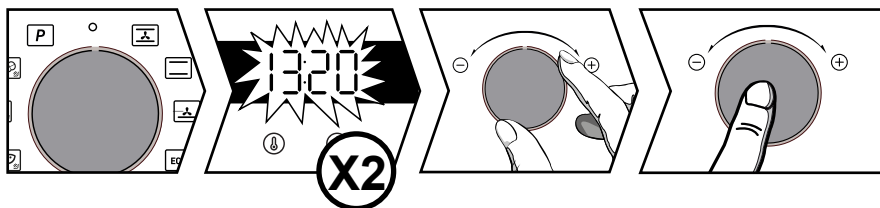
SETTINGS

• Setting the clock



When switching on, the display flashes at 12:00. Set the clock with + and - knob. Confirm by pressing the knob. If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

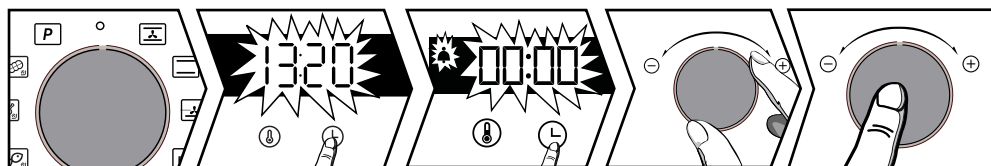
• Changing the time



The function selector must be in position 0. Press the ⌚ key, the 🕒 symbol appears. Press ⌚ again. Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

• Timer

This function can only be used when the oven is off.

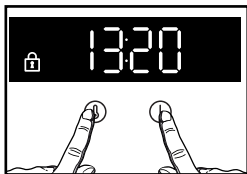


The function selector must be in position 0. Press the ⌚ key, the 🕒 symbol appears. The minute minder flashes. Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob, the timer will then start and the current time reappears. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

Note: you can modify or cancel the timer at any time. To cancel, return to the timer's menu and set it to 00:00.



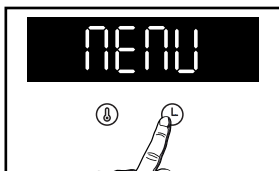
• Keypad lock indicator (child safety device).



Press and at the same time until the symbol appears on the screen. To unlock it, press the and keys until the symbol disappears from the screen.

SETTINGS MENU

You can change different parameters of your oven, to do so: press the key until "MENU" displays to access the settings mode.



Use the knob to select the different settings. Confirm your choice by pressing the knob, active and deactivate the different parameters with the + and - knob, and confirm with the knob; see table:

	AUTO: In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. ON: In cooking mode, the light stays on all the time, except in ECO mode.
	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
	Activate/de-activate pre-heating mode
	Activate/de-activate demonstration mode
	After-sales information

To exit the "MENU", press again.



COOKING MODES

Manual functions:



CONV VENTILATED*

Min. temperature 35°C, max. 275°C
Recommendation: 200°C
Recommended for meat, fish and vegetables, preferably placed in an earthenware dish.



CONVENTIONAL

Min. temperature 35°C, max. 275°C
Recommendation: 200°C
This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.
Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).



PULSED BOTTOM

Min. temperature 75°C, max. 250°C
Recommendation: 180°C
Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



ECO*

Min. temperature 35°C, max. 275°C
Recommendation: 200°C
This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.
This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.
All types of cooking are done without preheating.



FULL GRILL

Positions 1 to 4
Recommendation: Position 4
Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.



PULSED GRILL

Min. temperature 100°C, max. 250°C
Recommendation: 200°C
Roasts and poultry are juicy and crisp all over.
Insert the 45 mm multi-purpose drip tray onto the bottom shelf runners.
Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To keep fish steaks moist.



BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C
Recommendation: 205°C
Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

Automatic functions:

Brandt offers you 3 new functions that automatically combine two cooking modes: conventional and steam cooking in order to preserve the nutritional qualities of your food and cook faster.



POULTRY

Recommended to cook chicken.



FISH

Recommended to cook whole fish (Salmon, Bass, Cod, etc.).



WHITE MEAT

Recommended to preserve the juiciness and tenderness of veal roasts.

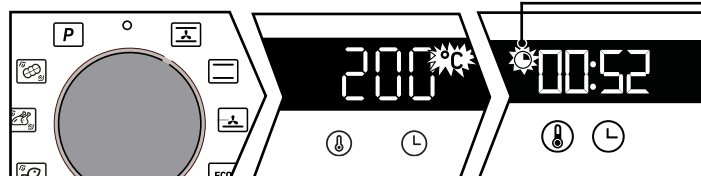
To use these 3 functions, simply add 500ml of warm water in your 45 mm multi-purpose drip tray and place it on the bottom shelf of your oven, and the dish you want to cook on level 3.
Adjust the weight on your display with the +/- knob and confirm it by pressing this knob.

**Cooking mode as per standard EN 60350-1: to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.*



START A COOKING PROGRAMME

- Start a cooking programme immediately



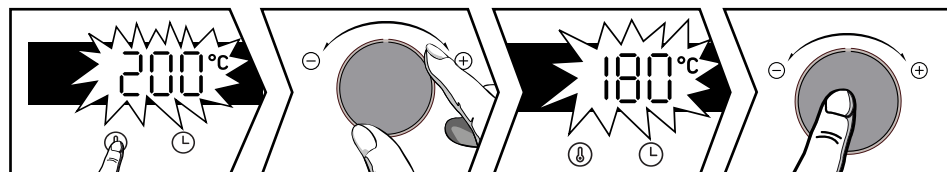
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.

The time displayed by the programmer is not flashing. Turn the function selector to any position.

For manual functions:

The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

- Changing the temperature



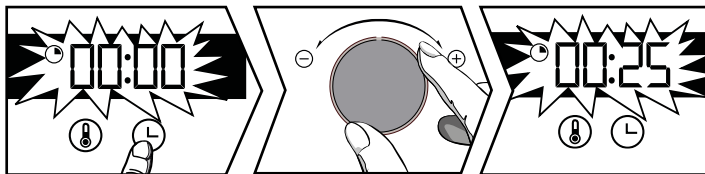
Press .

Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.



Using your appliance

• Changing the cooking time



"Smart Assist" system

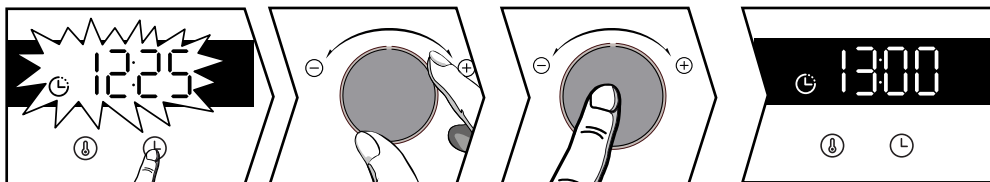
Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the knob. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING FUNCTIONS	Cooking time
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

Press . Your oven suggests a cooking time which can be modified. Set the cooking time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob..

• Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press ; the cooking end time flashes. Set the new cooking end time with + and - knob.

Confirm by pressing the knob..

The cooking end time display stops flashing.

Your oven will start later on to finish cooking at the selected time.

Note: This function is not available with the Grill setting.



CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

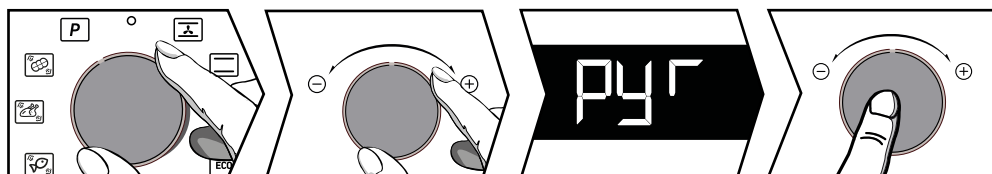
- **Cleaning the oven cavity with pyrolysis**

WARNING

Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning by pyrolysis only occurs after the door locks automatically, it is then impossible to unlock the door.

- **Immediate self-cleaning**



The programmer must display the time of day and must not be flashing. Select the self-cleaning cycle with the function selector **P** : select your pyrolysis cycle with the + and - knob depending on the degree of soiling of your oven, and confirm by pressing the knob.

Select between: **PYR** = 2-hour **pyrolysis cycle**, confirm by pressing the knob.

-P **P-E** = **PyroExpress*** or **ECO Pyrolysis (1H30)*** confirm by pressing the knob.

At the end of the cleaning cycle, 00:00 will appear on the display and the door will be unlocked. Turn the function selector back to 0.


*** PyroExpress in 59 minutes**

-P = **PyroExpress***

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin.

- **Delayed self-cleaning**

You can choose to delay the start of the pyrolysis cycle: When the programme duration displays on the screen, press the  key and set the new end time with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The self-clean will start later on to end at the new set time. Turn the function selector back to 0 once the cleaning cycle has ended.



CLEANING THE OUTER SURFACES

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

Removing the over door glass panels



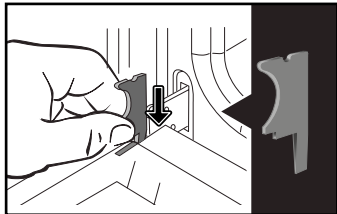
IMPORTANT:

Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

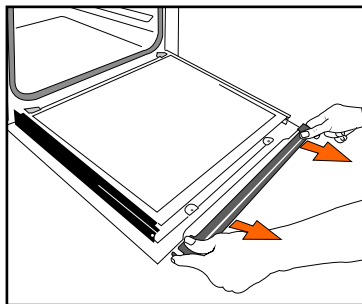
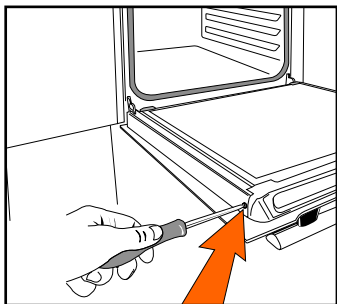
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid. To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

• Removing the oven door glass panels

Open the door fully and block it with the plastic wedge provided with your appliance.



Unscrew the two screws on either side of the door mounts using a torx screwdriver (T20), then pull the rail out towards you.



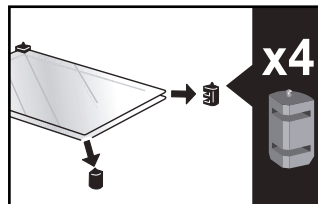
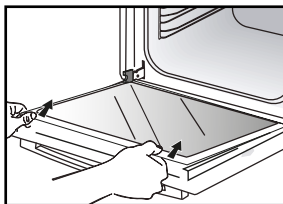


Caring for and cleaning your appliance



IMPORTANT:

Make sure to note the fitting orientation of the first glass panel (shiny surface towards you)



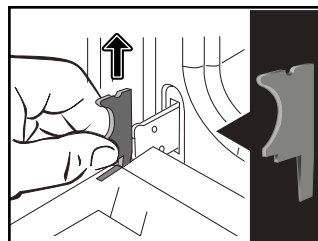
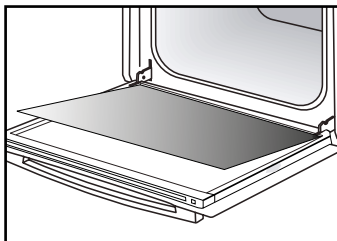
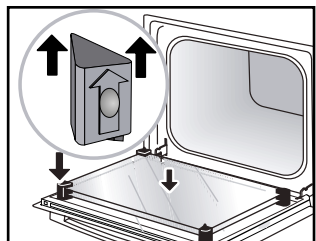
Remove the first glass panel: the door consists of two inside glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove the inside panels to clean them.

Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

• Reassembling the oven door glass panels

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.

Insert the last glass panel into the stops, reposition the rail and screw it back in. Remove the plastic wedge before closing the door. Your appliance is now ready to use again.

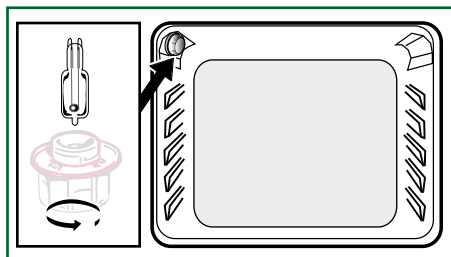


• Replacing the light bulb



IMPORTANT:

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



Bulb details:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source with energy rating G.



ANOMALIES AND SOLUTIONS

The oven is not heating.

Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

The oven light is not working.

Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

The cooling fan continues to operate after the oven stops.

This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

The pyrolysis cleaning cycle does not begin.

Check that the door is locked. There may be a door locking or temperature sensor fault. If the fault persists, contact the Customer Service Department.

The symbol flashes in the display.

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

Cooking in a bain-marie.

Please use ventilated cooking methods when cooking in a bain-marie.

Vibration noise.

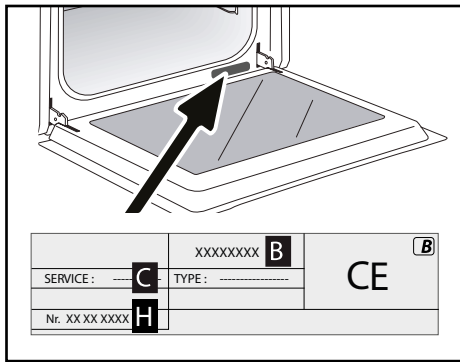
Make sure the power cord is not in contact with the rear surface of the oven.

This will not have any impact on your appliance's operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.



SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.










- B: Commercial reference
- C: Service reference
- H: Serial number

GENUINE REPLACEMENT PARTS

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









Cooking chart

TYPE OF FOOD	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	min.
Meat													
Roast pork (1kg)	200	2					180	2					60
Roast veal (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Roast beef rare (1kg)	240	2											45-60
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1			220						200	2	45
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Large pieces of poultry	200	2											60-90
Chicken thighs					220	3					210	3	30-40
Pork chops					210	3							30-40
Veal ribs					210	3							20-30
Beef ribs rare (1kg)					210	3					210	3	20-30
Mutton ribs					210	3							20-30
Fish													
Small fish					275	4							15-20
Medium fish (1kg to 1.5kg)	200	3					180	3					30-35
Fish fillets	220	3					200	3					15-20
Vegetables													
Gratins (precooked ingredients)					275	2							15
Potato gratins	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2					30
Pastries													
Sponge cake			150	3									35
Swiss roll	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Creams	165	2											30-40

* Depending on model

Cooking chart

TYPE OF FOOD	 *		 *		 *		 *		 *			
	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	LEVEL	min.
Pastries												
Cookies - Shortbread biscuits	175	3										15-20
Kugelhopf			180	2								40-45
Meringues	100	2										60-90
Madeleines	220	3				200	3					5-10
Medium choux pastry	200	3				180	3					30-40
Puff pastry hors d'oeuvres	220	3				200	3					5-10
Savarin cake	180	3										30-35
Shortcrust pastry tart	200	1				195	1					30-40
Fine puff pastry tart	215	1				200	1					20-25
Other												
Skewers	220	3			210	4						15-20
Hot water bath terrine pâté	200	2					190	2				80-100
Shortcrust pizza	200	2										30-40
Bread dough pizza												15-18
Quiches	220	2										35-40
Soufflé												50
Savoury pies	200	2										40-45
Bread	220						200		220			30-40
Toasted bread	180				275	4-5						2-3
Casseroles (stews)	180	2										90-180

* Depending on model






















All the T°C and cooking times are given for preheated ovens

Note: Before placing it in the oven, meat must be kept at room temperature for at least one hour.

EQUIVALENT: GAS MARKS T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Gas marks	1	2	3	4	5	6	7	8	9 and max

FUNCTION PERFORMANCE TESTS

CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	Min. TIME	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	20-30	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	160	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 4	45 mm pan + wire rack	170	20-30	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	30-40	yes
Small cakes		2+ 3	45 mm pan + wire rack	170	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 4	45 mm pan + wire rack	150	25-35	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	80-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	80-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-4	yes

* Depending on model

NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.

