

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL

دليل الإرشادات والتشغيل
اللغة العربية

Four compact
Compact oven
Horno compacto
Compacte oven
فرن مصغر

FC609MUB



Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	4
a) Consignes de sécurité.....	4
b) Données techniques.....	8
c) Protection de l'environnement.....	8
2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	8
a) Installer votre appareil en toute sécurité.....	8
b) Branchements électriques.....	9
c) Description de votre appareil	10
3) UTILISATION DE VOTRE FOUR.....	10
a) Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois	10
b) Réglage de la température	11
c) Réglage de la durée de cuisson.....	11
d) Sélection du mode de cuisson.....	12
e) Conseils d'utilisation	15
4) ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	15
a) Consignes de nettoyage	15
b) Changement de l'ampoule intérieure	16
c) Consignes de stockage	16

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. 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.

a) *Consignes de sécurité*

Installation

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface plane, sèche et résistante aux échauffements telle qu'un plan de travail de cuisine. Laissez un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tentures et éléments

similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de cet appareil pendant son fonctionnement.
- Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium. Cela peut entraîner des dysfonctionnements et un risque d'incendie.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou matériaux similaires sensibles aux échauffements.
- Veillez à ne pas insérer des ustensiles ou des aliments trop volumineux. Les ustensiles et aliments ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants.

- Cet appareil n'est pas destiné à un autre usage que celui de cuire ou réchauffer des aliments. Le séchage d'aliments, de serviettes, le réchauffage de serviettes humides ou toute autre utilisation similaire peut entraîner un risque d'incendie ou des blessures.
- Manipuler les accessoires avec un plat dessus est dangereux.
- Afin d'éviter que les accessoires (grilles ou plateaux) ne basculent vers l'avant et pour ne pas vous blesser, enlevez systématiquement le plat du four et utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez les accessoires.
- L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Attendez le refroidissement de l'appareil avant de mettre des objets dans le four ou de les enlever, ou bien avant de le nettoyer.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez aucune partie du four dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge abrasive ou grattoir métallique.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Cependant, ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par votre distributeur.

- Cet appareil est équipé d'une porte en verre trempé qui ne se fend pas mais se brise en minuscule morceaux non coupants. Évitez de rayer le verre ou de déformer le cadre de porte. Si la porte présente des rayures ou des chocs, contactez le service client avant d'utiliser le four.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour éclairer des locaux.
- Pour le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments, référez vous à la section 'consignes de nettoyage'.
- Utilisation non conforme
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.



Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant l'utilisation. Portez toujours des protections isolantes lorsque vous touchez un four, des plats ou des aliments chauds ou lorsque vous insérez ou retirez des grilles ou des plats du four.

b) Données techniques

Modèle	FC609MUB
Alimentation	230V~ 50-60Hz
Consommation d'énergie	2200W
Dimensions (HxLxP)	588 x 513 x 375 mm
Poids net	14.55kg

c) Protection de l'environnement

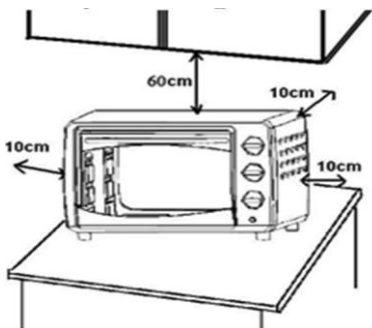


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

a) Installer votre appareil en toute sécurité



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut être brûlé ou tâché. Veillez à ce que les rideaux, etc. ne soient pas en contact avec le four.



Ne placez aucun objet entre la base du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet situé sous le four pourrait être brûlé. Ne placez aucun objet sur le four lorsqu'il est en service car la chaleur pourrait le déformer, le fissurer ou l'endommager, le cas échéant.



Ne chauffez pas d'aliments en bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler.



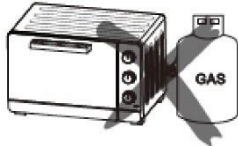
Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez jamais d'eau dans le four ou sur la paroi vitrée lorsqu'il est chaud. La paroi vitrée pourrait se casser.



Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon, cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de l'utilisation, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.



N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats à l'huile tels qu'un poulet rôti, il est recommandé d'utiliser 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.

Avertissement :



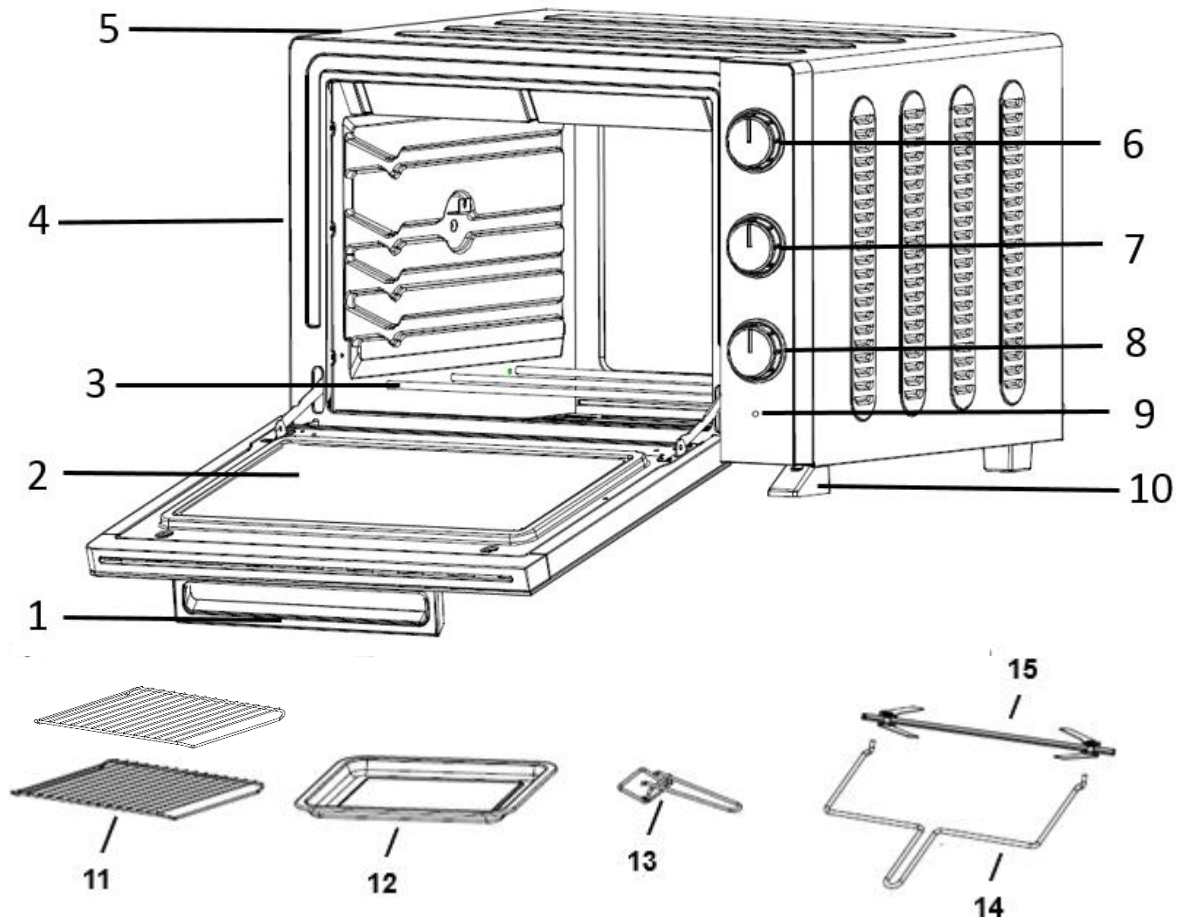
Vérifiez que votre appareil n'a pas été endommagé lors du transport (porte ou joints déformés etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, contactez votre revendeur avant de continuer à utiliser l'appareil.

b) Branchements électriques

Le four doit être branché sur une prise électrique adaptée. Insérez entièrement la fiche dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer de manière excessive. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches dans une même prise.

c) Description de votre appareil

Le four :



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Poignée | 8. Minuteur (120 minutes) |
| 2. Paroi vitrée | 9. Voyant lumineux de fonctionnement |
| 3. Eléments chauffants | 10. Pied du four |
| 4. Gradins | 11. Grilles |
| 5. Cavité extérieure | 12. Lèche frite |
| 6. Réglage de température | 13. Pince |
| 7. Sélecteur de modes de cuisson | 14. Poignée de Tournebroche |
| | 15. Broche avec fourches amovibles |


3) UTILISATION DE VOTRE FOUR

a) Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Déballez l'appareil et vérifiez que les pièces et accessoires sont présents et non endommagés.
- Vérifiez que tous les éléments d'emballage (plastique, carton, polystyrène) aient été retirés à l'intérieur de l'appareil.

- Nettoyez toutes les pièces conformément à la section « Entretien de votre appareil ».
- Séchez minutieusement toutes les pièces et assemblez-les, l'appareil peut maintenant être utilisé

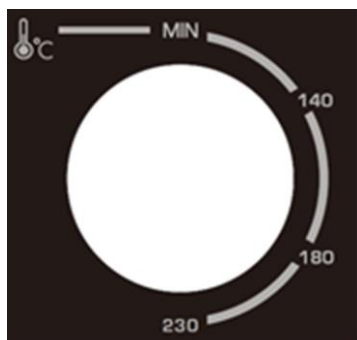
Chauffez le four à vide :

- Insérez la lèchefrite et la grille de cuisson
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur  et le thermostat sur « **230°C** » puis chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.
- Après avoir laissé refroidir, débranchez la prise électrique et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.

Remarque :

Il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé, toutefois cela reste normal.

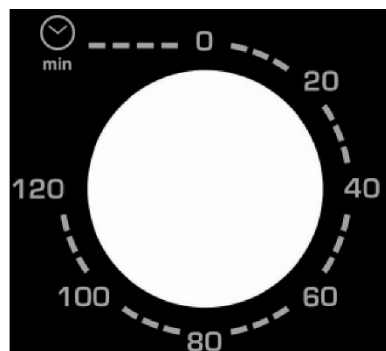
b) Réglage de la température



Réglez la « commande de la température » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction du plat que vous allez cuisiner

(Températures entre 100°C et 230°C).

c) Réglage de la durée de cuisson



Réglez le minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

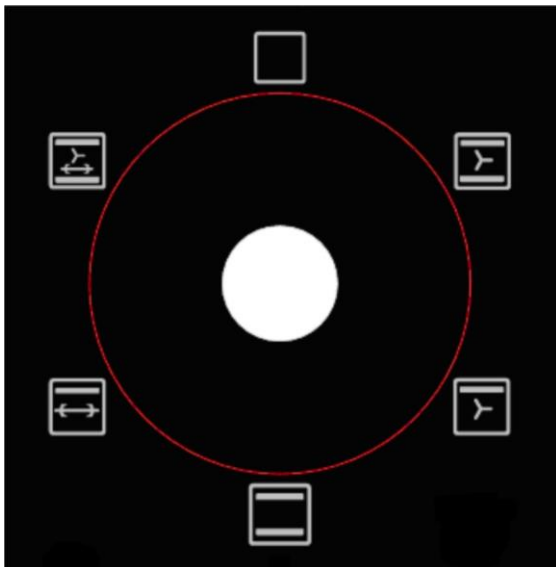
Le voyant lumineux vous permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et une alarme sonnera.

Vous pouvez éteindre le four manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Remarque :

Si l'intérieur du four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

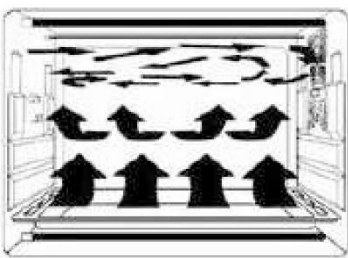
d) Sélection du mode de cuisson



Séquences	Mode de cuisson
	Multifonction : Voûte + Sole + Ventilation
	Gril ventilé : Voûte + Ventilation
	Convection naturelle : Voûte + Sole
	Gril : Voûte + Tournebroche
	Multifonction + Tournebroche : Voûte + Sole + Tournebroche + Ventilation

Fonctions spécifiques :

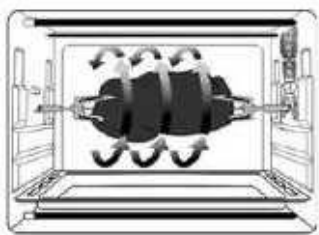
1. Multifonction (Voûte + Sole + Ventilation)



Grâce au ventilateur situé sur le côté de la cavité, l'air chaud circule dans la totalité du four, la chaleur est donc mieux répartie et la cuisson est plus uniforme.

2. Fonction tournebroche

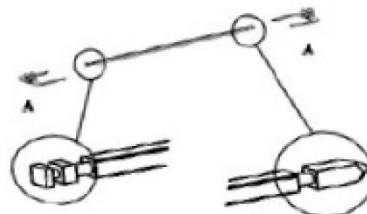
Cette fonction permet de réaliser des pièces rôties à la broche.



1. Installer les fourches du tournebroche

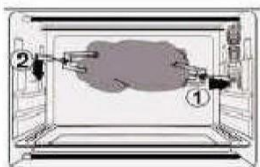
Pour fonctionner, le tournebroche doit être positionné du bon côté : avec le petit crochet sur la gauche du four

Gauche



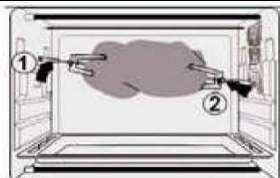
Droite

2. Installer le tournebroche



Insérez les fourches du tournebroche dans l'orifice du tournebroche, puis installez le plateau sous le tournebroche

3. Retirer le tournebroche




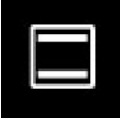
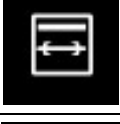
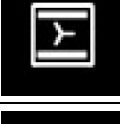
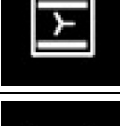
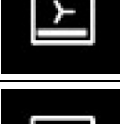
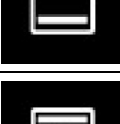

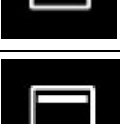
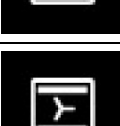
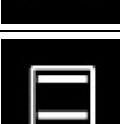
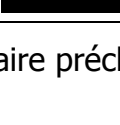
Retirer les fourches du tournebroche à l'aide de la poignée du tournebroche, puis retirez la lèche-frite

Poignée du tournebroche



Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours la poignée du tournebroche pour retirer le tournebroche du four



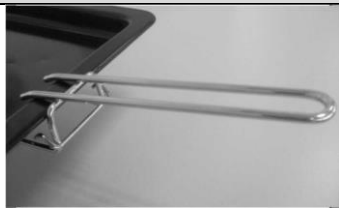


Temps de cuisson conseillé :

SEQUENCE	PLATS	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE EN MIN
	POISSON	180°C / 200°C	2	15-20
	ROTI DE BOEUF	230°C*	2	30 pour 1000g
	POULET	220°C	Tournebroche	55 pour 1500g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C / 200°C	2	40-45
	LASAGNES	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 selon épaisseur
	TARTES	200°C	2	30-35
	TOASTS GRILLES	230°C*	2	3-6 sur grille
	GATEAU	170°C	2	45-55 selon épaisseur
	CUPCAKES	160°C	2	25
	SABLES	170°C*	3	10

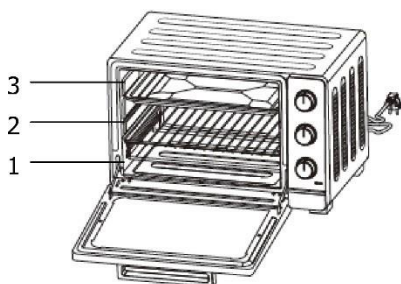
* faire préchauffer le four 5 mn

e) *Conseils d'utilisation*

1. Lèchefrite et grille

Accessoires	Aliments (à titre informatif uniquement)	Comment utiliser la pince ?
 	Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau et presque tous les autres aliments préparés au four	
	Pommes de terre au four, aliments secs	

2. Gradins



Vous pouvez régler la hauteur du plateau sur 3 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le troisième gradin. Pour rôti un poulet, utilisez le premier ou le deuxième gradin.

4) **ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL**

a) *Consignes de nettoyage*

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer. Nettoyer le tournebroche et les fourches, la grille, la poignée du plat et la lèchefrite après chaque utilisation, avec du liquide nettoyant pour vaisselle et au lavabo. Nettoyer l'intérieur du four électrique et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin. Ne frottez pas trop fort sur les surfaces internes du four qui pourraient se rayer. Nettoyer la porte vitrée extérieure du four électrique avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer la vitre de l'appareil. Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.

b) Changement de l'ampoule intérieure

Pour remplacer l'ampoule :

1. Débranchez le four et laissez-le refroidir
2. Tournez le hublot dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
3. Nettoyer-le à l'eau chaude additionnée de détergent
4. Dévissez l'ampoule et remplacez-la (15W E14/25x17)
5. Remettez le hublot en place

c) Consignes de stockage

Débranchez le four, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte et conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions.

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations, as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly

CONTENTS

5) FOR THE USER'S ATTENTION	21
a) Safety Instructions	22
b) Technical Data	23
c) Environmental Protection	23
6) INSTALLATION OF YOUR MACHINE	23
a) Installing your machine safely	23
b) Electrical Connections	24
c) Description of your machine	25
7) USING YOUR OVEN	25
a) Before Using your Machine for the First Time	25
b) Setting the temperature	26
c) Setting the cooking duration	26
d) Selection of the cooking mode	27
e) Recommendations for Use	30
8) LOOKING AFTER YOUR MACHINE	30
a) Cleaning Instructions	30
b) Changing the internal bulb	31
c) Storage Instructions	31

1) FOR THE USER'S ATTENTION



Keep these instructions with your machine. If this machine is sold or transferred to another person, make sure that you give the new owner these instructions for use. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

Installation

- This machine is only intended for domestic use for cooking and reheating food. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications.
- Before using this machine, place it on a flat, dry surface that is resistant to heat such as a kitchen worktop. Leave a space of at least 10 centimetres on each side of the machine to ensure good air circulation.
- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.
- If this machine is covered or in contact with a flammable material including curtains, drapes and similar

items, there is a fire risk when it is in operation.

- Children must not play with the machine. Use
- This machine may be used by children aged 8 or older and also by people with reduced physical, sensory or mental capacities, but only after having given them the necessary information concerning the use of the machine, so that they are aware of the dangers.
- The accessible parts of this machine may become hot when it is operating.
- Young children must be kept away or continually supervised.
- Do not touch the hot surfaces of this machine when it is working.
- Do not place anything on the machine when it is working.
- Do not cover any part of the oven with aluminium foil. This may cause malfunctions and a fire risk.
- Do not allow the power cable come into contact with hot surfaces.
- Do not put any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or similar materials that are sensitive to heat.
- Make sure that utensils and food that are too big are not put in the oven. Utensils and food must not come into contact with the heating elements.

- This machine is not intended for any use other than cooking or reheating food. Drying of food, towels, reheating wet towels or any other similar use may cause a fire risk or injuries.
- Handling accessories with a dish on them is dangerous is dangerous.
- In order to avoid the accessories (racks or trays) tipping forward and so that you are not injured, routinely remove the dish from the oven and always use the tongs when you put the accessories in or take them out.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause danger or injuries.

Maintenance

- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.
- Unplug the machine when you are not using it or before cleaning. Wait until the machine cools before putting objects in the oven or taking them out, or before cleaning it.
- To protect yourself from the risk of electric shock, never immerse any part of the oven in water or other liquids.
- Do not clean the machine with an abrasive sponge or a metal scraper.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. However, this product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by your distributor.

- This machine is fitted with a toughened glass door which will not crack but will break into minuscule pieces which will not cut. Avoid scratching the glass or distorting the door frame. If the door has scratches or impacts on it, contact customer service before using the oven.
- The light must only be used for the oven lighting. It must not be used in light fittings to provide lighting for the premises.
- For cleaning surfaces in contact with food please refer to the "Cleaning Instructions" section.
- Non-compliant use
- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.



The surfaces of the machine are hot during use. Always wear insulation protection

when you touch an oven, hot dishes or food, or when you insert or remove shelves or dishes from the oven dishes.

b) *Technical Data*

Model	FC609MUB
Power supply	230 V~ 50-60 Hz
Energy consumption	2200W
Dimensions mm (HxWxD)	588 x 513 x 375 mm
Net weight	14.55 kg

c) *Environmental Protection*

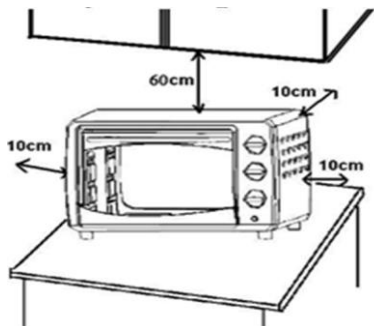


At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

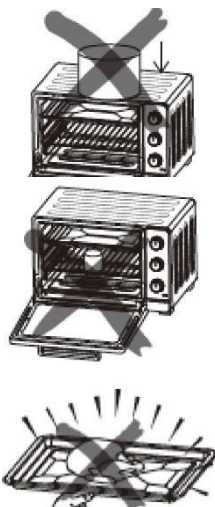
A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2) **INSTALLATION OF YOUR MACHINE**

a) *Installing your machine safely*



If the oven is placed too close to a wall this could be burnt or stained. Make sure that curtains, etc. are not in contact with the oven.



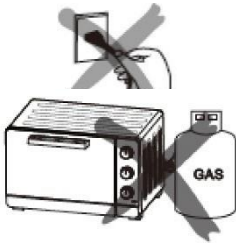
Do not put anything between the base of the oven and the surface on which it stands. Anything placed under the oven could be burnt. Do not place anything on the oven when it is operation because the heat could possibly distort, crack or damage it.

Do not heat food in bottles or tins because the receptacle could break and burn you.

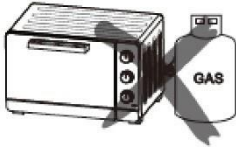
Always use the tongs when you insert the tray or take it out. You risk serious burns if you touch it.



Never pour water into the oven or on the glass wall when it is hot. The glass wall could break.



When you unplug the machine always take hold of the plug. Never pull on the lead as this could break the wires inside.



When in use never place the machine near a gas burner, a source of high heat or an electric fan, etc. This could damage the temperature control.



Never splash the power cable or handle the machine with wet hands. Always disconnect the lead after use or when the machine is left unsupervised. If it is left plugged in a malfunction could cause a fire.

When you cook dishes with oil, such as a roast chicken, it is recommended that 2 sheets of foil are used to reduce splashing. Place one sheet on the tray and the other on the chicken. In this way the oil will run between the two sheets.

Warning:



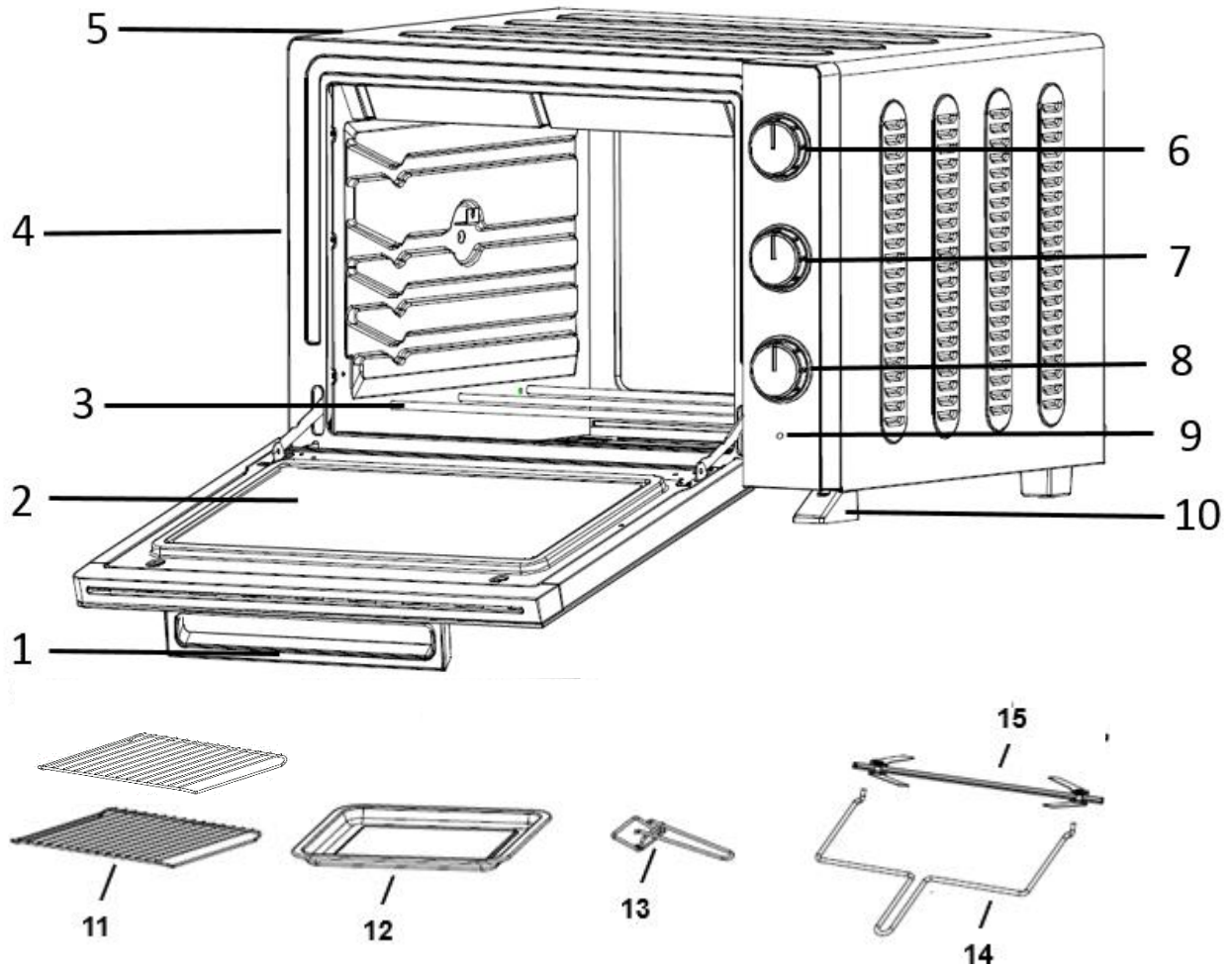
Check that your machine has not been damaged during transport (door or seals distorted, etc.). If you note any damage whatsoever contact your dealer before continuing to use the machine.

b) Electrical Connections

The oven must be connected to a suitable electrical socket. Make sure the plug is completely in the socket. Otherwise it could overheat. Do not use a lighting socket. Never connect several plugs to the same socket.

c) Description of Your Machine

The oven



- 1. Handle
- 2. Glass wall
- 3. Heating elements
- 4. Shelf levels
- 5. External cavity
- 6. Temperature adjustment
- 7. Cooking mode selector

- 8. Timer (120 minutes)
- 9. Power on indicator light
- 10. Oven foot
- 11. 2 Grill rack
- 12. Drip pan
- 13. Tongs
- 14. Rotisserie handle
- 15. Rotisserie skewer with detachable forks


3) USING YOUR OVEN

a) Before Using your Machine for the First Time

- Unpack the machine and check that the parts and accessories are all there and not damaged.
- Check that all the packaging items (plastic, cardboard, polystyrene) have been removed from inside the machine.

- Clean all the parts as described in the section "Looking after your machine".
- Dry all the parts carefully and assemble them. The machine can now be used.

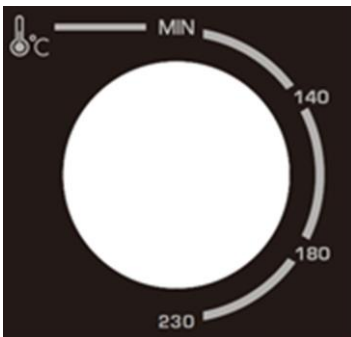
Heat the oven empty.

- Insert the drip pan and the cooking rack
- Adjust the cooking mode selector to  and the thermostat to "230°C" and then heat the oven empty for about 10 minutes.
- After leaving it to cool unplug and clean the spare parts again.

Note:

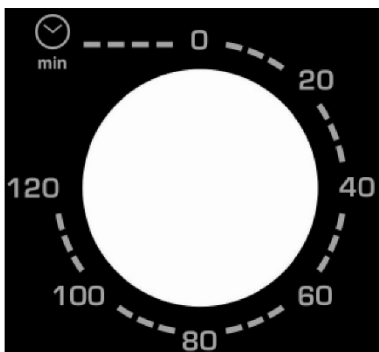
It is possible that there is a smell of smoke and burning. However, this is normal.

b) Setting the temperature



Adjust the "temperature control" by turning it clockwise to select the appropriate temperature for the dish you are going to cook (Temperatures between 100°C and 230°C).

c) Setting the cooking duration



Adjust the timer to the appropriate cooking duration (in minutes) for the dish you are going to cook by turning it clockwise.

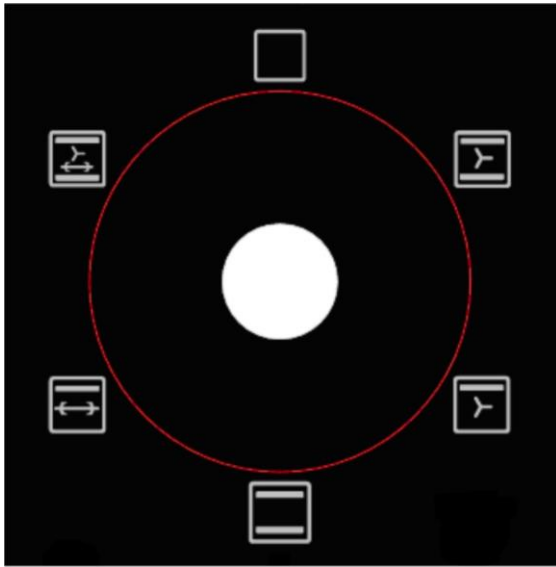
The indicator light enables you to check the heating elements are functioning correctly. The oven will turn off automatically at the end of the selected cooking time and an alarm will sound.

You can turn off the oven manually during cooking by turning the timer anticlockwise to Position "0".

Note:

If the inside of the oven is dirty it may be that cooking has taken longer than usual.

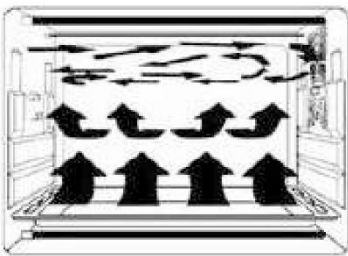
d) Selection of the cooking mode



Sequences	Cooking mode
	Multifunction: Vault + Bottom + Fan
	Fan grill: Vault + Fan
	Natural convection: Vault + Bottom
	Grill: Vault and Rotisserie
	Multifunction + Rotisserie: Vault + Bottom + Rotisserie + Fan

Specific functions

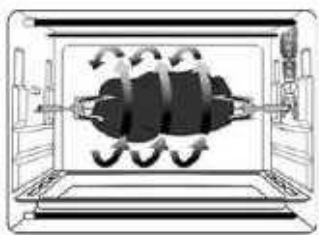
1. Multifunction (Vault + Bottom + Fan)



Due to the fan located on the side of the oven cavity the hot air circulates throughout the entire oven. The heat is therefore better distributed and cooking is more even.

2. Rotisserie function

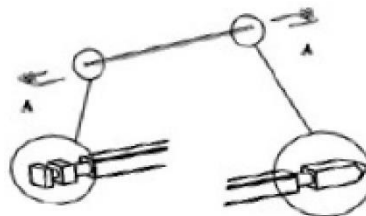
This function makes it possible to prepare food roasted on the skewer.



1. Install the rotisserie forks

To operate the rotisserie must be positioned on the correct side with the small hook on the left of the oven

Left

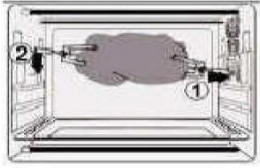


Right

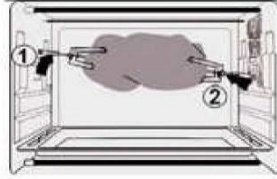
2. Install the rotisserie

3. Remove the rotisserie

Rotisserie handle



Insert the rotisserie forks into the rotisserie orifice and then place the drip pan under the rotisserie


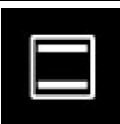
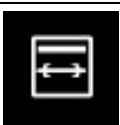



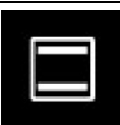


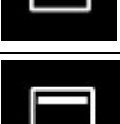




Remove the rotisserie forks using the rotisserie handle, and then remove the drip pan



To avoid burning yourself always use the rotisserie handle to take it out of the oven






Recommended cooking times:

SEQUENCE	DISHES	TEMPERATURE	SHELF LEVEL	DURATION IN MINS
	FISH	180°C/200°C	2	15-20
	ROAST BEEF	230°C*	2	30 for 1000 g
	CHICKEN	220°C	Rotisserie	55 for 1500g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C/200°C	2	40-45
	LASAGNE	180°C/200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 depending on the thickness
	TARTS	200°C	2	30-35
	TOAST	230°C*	2	3-6 on the grill
	CAKE	170°C	2	45-55 depending on the thickness
	CUPCAKES	160°C	2	25
	SHORT BREAD S	170°C*	3	10

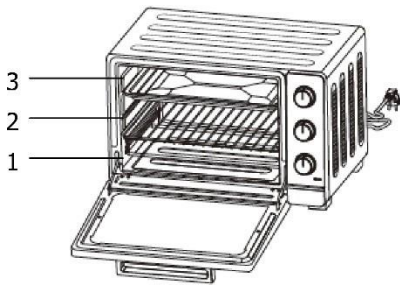
* preheat the oven for 5 min

e) Recommendations for Use

3. Drip pan and grill rack

Accessories	Food (for information only)	How to use the tongs ?
Drip pan   Note: We recommend you use it as a crumb tray	Grilled chicken wings, minced steak, gratins, cakes and almost all other food prepared in the oven	
Grill rack 	Baked potatoes, dry food	

4. Shelf levels



You may adjust the height of the tray at 3 different levels depending on the dishes you want to cook. For example, when you prepare a gratin and you want the top to be cooked more use the third level. To roast a chicken use the first or second level.

4) LOOKING AFTER YOUR MACHINE

a) Cleaning Instructions

Always unplug the machine and let it cool completely before cleaning or moving it. Clean the rotisserie and the forks, the grill rack, the dish handle and the drip pan after each use with washing up liquid for use both in the dishwasher and the sink. Clean the inside of the electric oven and all the detachable parts with a gentle, non-abrasive cleaner and a plastic scourer after each use. Rinse and dry carefully. Do not rub too hard on the internal surfaces of the oven which could be scratched. Clean the exterior glass door of the electric oven with a cleaner for glass surfaces or a gentle detergent and a damp cloth, or a plastic scourer. Do not use an abrasive scourer or cleaner which could scratch the machine's glass. Rinse and dry carefully using a clean cloth. Allow the oven to dry before closing the glass door.

b) Changing the internal bulb

To replace the bulb:

1. Unplug the oven and let it cool
2. Turn the window anti-clockwise.
3. Clean it with hot water to which detergent has been added.
4. Unscrew the bulb and replace it (15 W E14/25x17)
5. Put the window back in place

c) Storage Instructions

Unplug the oven, allow it to cool and clean it before putting it away. Store the electric oven in its box and keep it in a cool, dry place. Never store the machine when it is hot or still plugged in. Never wind the power cable around the machine. Never put any tension on the power cable at the location where it enters the machine. It could be damaged and break.

Brandt

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba de comprar un producto **BRANDT** y le agradecemos su confianza.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, y contestará todas sus preguntas y sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web www.brandt.com , donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día, y le desea que disfrute plenamente de su compra.



Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

2) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	34
a) Instrucciones de seguridad	34
b) Datos técnicos	38
c) Conservación del medio ambiente	38
3) INSTALACIÓN DE SU APARATO	38
a) Instalación de su aparato con toda seguridad	38
b) Conexiones eléctricas	39
c) Descripción de su aparato	40
4) UTILIZACIÓN DE SU HORNO	40
a) Antes de utilizar su aparato por primera vez	40
b) Ajuste de la temperatura	41
c) Regulación del tiempo de cocción	41
d) Selección del modo de cocción	42
e) Recomendaciones de uso	45
5) MANTENIMIENTO DE SU APARATO	45
a) Instrucciones de limpieza	45
b) Sustitución de la bombilla interior	46
c) Instrucciones de almacenamiento	46

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Conserve este manual de uso junto a su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, asegúrese de transmitir este manual de uso al nuevo propietario. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

Instalación

- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, para cocinar y calentar alimentos. Sólo puede utilizarse en ambientes cubiertos, cerrados y caldeados, como una cocina o cualquier otra habitación con las mismas características.
- Antes de utilizar el aparato colóquelo sobre una superficie plana, seca y resistente al calor, como una encimera de cocina. Deje un espacio mínimo de 10 centímetros a cada lado del aparato para que pueda circular el aire.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- No tire nunca del cable. Desenchufe el aparato sujetando el enchufe.
- Si este aparato se cubre o está en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicerías murales y

elementos similares, existe un riesgo de incendio durante el funcionamiento.

- Los niños no pueden jugar con el aparato._

Utilización

- Las personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas y los niños a partir de 8 años solamente podrán utilizar este aparato tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.
- Las partes accesibles de este aparato pueden calentarse mucho durante su funcionamiento.
- Los niños pequeños deben mantenerse lejos del aparato, a menos que estén vigilados permanentemente.
- No toque las superficies calientes de este aparato durante su funcionamiento.
- No ponga nada encima del aparato mientras esté funcionando.
- No recubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Puede provocar fallos de funcionamiento y riesgo de incendio.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las superficies calientes.
- No meta en el horno ninguno de estos materiales: cartones, plásticos, papeles o materiales similares que sean sensibles al calor.
- No introduzca utensilios ni alimentos demasiado voluminosos. Los utensilios y alimentos no deben entrar en contacto con los elementos calentadores.

- Este aparato solo está diseñado para cocinar y calentar alimentos. Su uso para secar alimentos o toallas, para calentar toallas húmedas o para cualquier otro uso similar puede provocar un riesgo de incendio o lesiones.
- Manipular los accesorios con un plato encima es peligroso.
- Para impedir que los accesorios (rejillas o bandejas) no basculen hacia delante y le lesionen, retire sistemáticamente el plato del horno y utilice siempre la pinza cuando introduzca o retire los accesorios.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar peligros o lesiones.

Mantenimiento

- La limpieza y la conservación del aparato no deben ser realizadas por niños, a menos que ya tengan 8 años y estén bajo vigilancia de un adulto.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de introducir objetos o extraer objetos y antes de limpiarlo.
- Para protegerse de los riesgos de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del horno en agua ni en otro líquido.
- No limpie el aparato con un estropajo que raye ni con un estropajo metálico.
- El cable de alimentación no puede ser sustituido. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para obtener más información, consulte las condiciones de garantía proporcionadas por su distribuidor.

- Este aparato cuenta con una puerta de vidrio templado que no se agrieta, sino que se rompe en minúsculos fragmentos que no cortan. Evite rayar el vidrio o deformar el marco de la puerta. Si la puerta presenta rayones o golpes, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de usar el horno.
- La bombilla debe utilizarse exclusivamente para alumbrar el horno. No debe emplearse en otros soportes para iluminar locales.
- Para limpiar las superficies que están en contacto con los alimentos, consulte la sección "instrucciones de limpieza".
- Utilización inadecuada:
- El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de utilizaciones no adecuadas.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas particulares. La utilización de este producto en locales comunitarios o profesionales, tales como oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.



Durante su funcionamiento las superficies del aparato se calientan.

Lleve siempre protecciones aislantes cuando vaya a tocar un horno, platos o alimentos calientes, o cuando introduzca o retire las rejillas o las bandejas del horno.

b) Datos técnicos

Modelo	FC609MUB
Corriente eléctrica	230V~ 50-60Hz
Consumo energético	2200W
Dimensiones (H. x L. x P.)	588 x 513x 375 mm
Peso neto	14.55kg

c) Conservación del medio ambiente

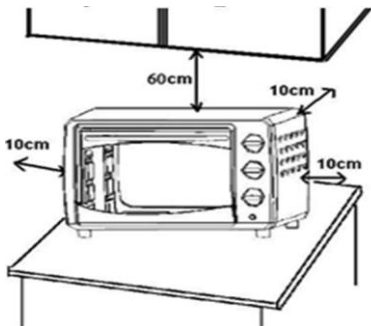


Al final de su vida útil, este producto no debe arrojarse a la basura doméstica. Debe llevarlo a un punto limpio o entregárselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para más información, contacte con su Ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

2) INSTALACIÓN DE SU APARATO

a) Instalación de su aparato con toda seguridad



Si el horno se coloca demasiado cerca de una pared existe riesgo de que esta se quemé o ensucie. Vigile que las cortinas, etc. no entren en contacto con el horno.



No coloque ningún objeto entre la base del horno y la superficie sobre la que esté colocado. Cualquier objeto que se encuentre debajo del horno puede quemarse. No coloque ningún objeto sobre el horno cuando esté en marcha porque el calor podría deformarlo, fisurarlo o dañarlo.



No caliente alimentos embotellados ni envasados porque el recipiente podría romperse y quemarse.



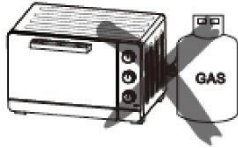
Utilice siempre la pinza cuando introduzca o retire la bandeja. Si la toca puede quemarse gravemente.



No vierta nunca agua en el horno ni sobre la puerta de vidrio si está caliente. La puerta de vidrio podría romperse.



Cuando desenchufe el aparato, tire siempre de la clavija. No tire nunca del cable porque podría romper los cables interiores.



Cuando el aparato esté en uso no lo coloque nunca cerca de un quemador de gas, una fuente de calor fuerte o un ventilador eléctrico, etc., ya que podría dañar el control de la temperatura.



No moje el cable de alimentación ni manipule el aparato con las manos mojadas. Desenchufe siempre el cable tras el uso del aparato o cuando este esté sin vigilancia. Si lo deja enchufado, un mal funcionamiento puede provocar un incendio.

Si cocina platos con aceite, como un pollo asado, se recomienda utilizar 2 hojas de aluminio para reducir las salpicaduras. Coloque una hoja sobre la bandeja y la otra sobre el pollo. De esa manera el aceite se mantendrá entre las dos hojas.

Advertencia:

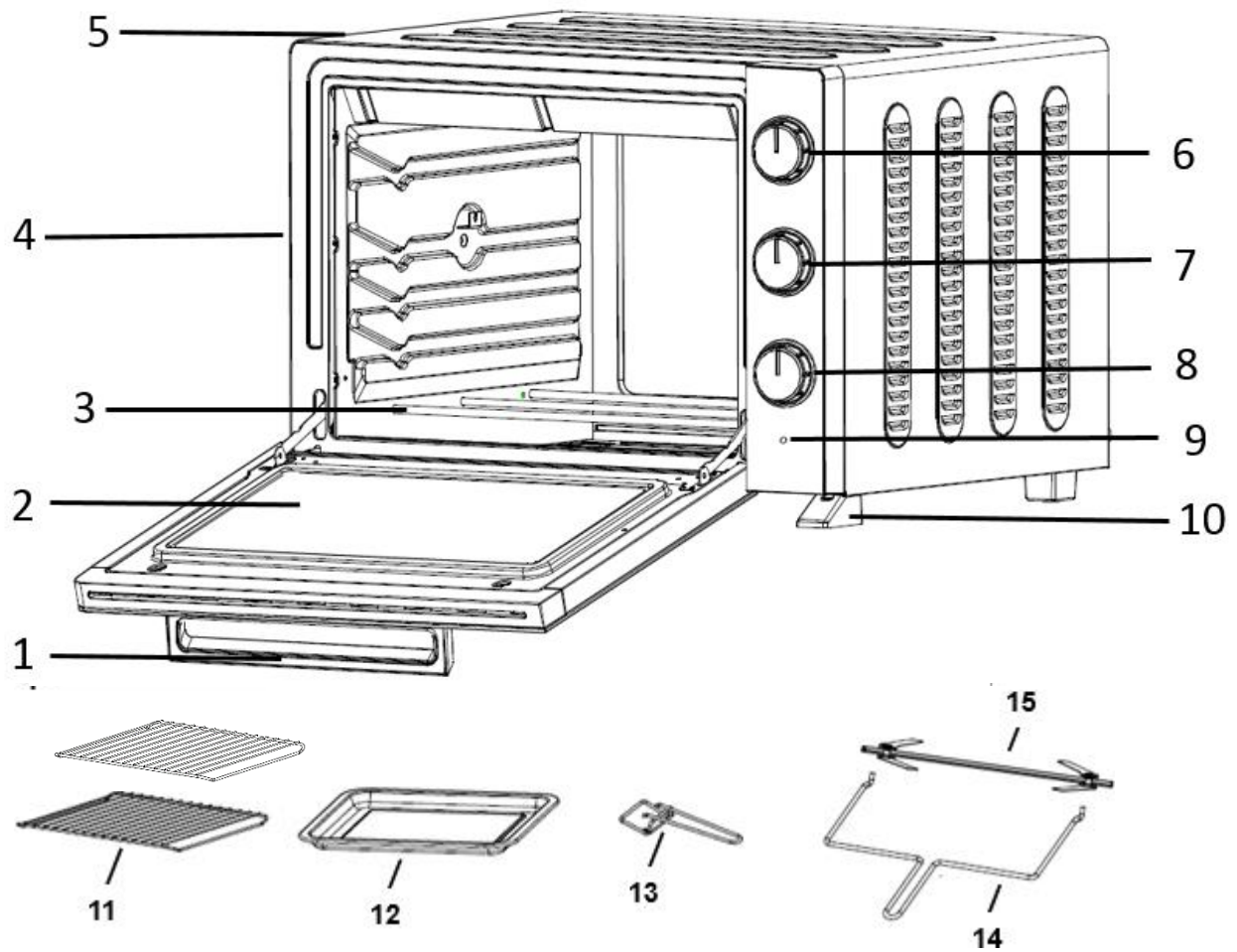


Compruebe que su aparato no ha sufrido daños durante su transporte (puerta o juntas deformadas, etc.). Si descubre algún deterioro póngase en contacto con su distribuidor antes de seguir utilizando el aparato.

b) Conexiones eléctricas

El horno tiene que estar conectado a una toma eléctrica adaptada. Introduzca la clavija por completo en el enchufe. De lo contrario podría calentarse en exceso. No utilice una toma de luz corriente. No conecte nunca varias clavijas en una misma toma.

c) Descripción de su aparato



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Asa | 8. Temporizador (120 minutos) |
| 2. Puerta de vidrio | 9. Indicador luminoso de funcionamiento |
| 3. Elementos calefactores | 10. Pata del horno |
| 4. Soportes escalonados | 11. 2 Rejilla |
| 5. Cavity externa | 12. Bandeja recolectora |
| 6. Regulación de la temperatura | 13. Pinzas |
| 7. Selector de modos de cocción | 14. Asa de asador |
| | 15. Espada con horquillas extraíbles |


3) UTILIZACIÓN DE SU HORNO

a) Antes de utilizar su aparato por primera vez

- Desembale el aparato y compruebe que están todas las piezas y accesorios y que no están dañados.
- Asegúrese de retirar todos los elementos del embalaje (plástico, cartón, poliestireno) del interior del aparato.

- Limpie todas las piezas de conformidad con la sección «Conservación de su aparato».
- Seque minuciosamente todas las piezas y móntelas. Ahora ya puede utilizar el aparato.

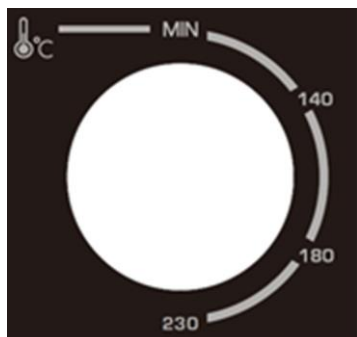
Caliente el horno estando vacío:

- Introduzca la bandeja recolectora y la rejilla de cocción
- Sitúe el selector de modo de cocción en  y el termostato a «**230 °C**» y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.
- Cuando se haya enfriado desenchufe y limpie de nuevo todas las piezas.

Observación:

Puede que note un olor a quemado y a humo: es normal.

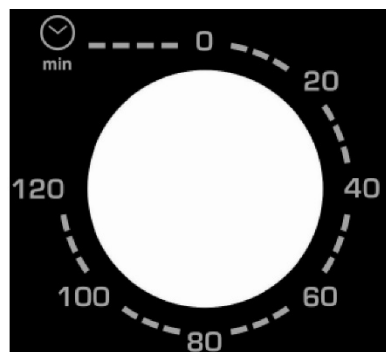
b) Ajuste de la temperatura



Ajuste el "mando de temperatura", girándolo en el sentido de las agujas del reloj y seleccione la temperatura adecuada para el plato que desea cocinar

(Temperaturas entre 100°C y 230°C).

c) Regulación del tiempo de cocción



Ajuste el temporizador al tiempo de cocción (en minutos) que sea adecuado para el plato que va a cocinar, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

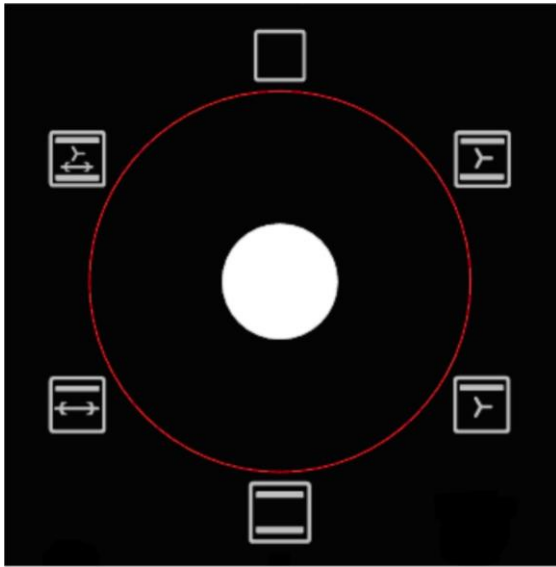
El piloto luminoso le permite comprobar el funcionamiento correcto de los elementos calentadores. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo de cocción seleccionado y sonará una alarma.



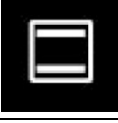
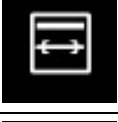

Puede apagar el horno manualmente en cualquier momento de la cocción girando el temporizador en sentido inverso a las agujas del reloj hasta ponerlo en la posición «0».

Observación:

Si el interior del horno está sucio es posible que la cocción tarde más de lo normal.

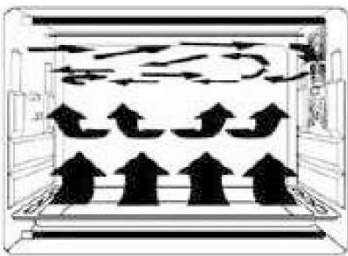
d) Selección del modo de cocción



Secuencias	Modo de cocción
	Multifunción: Bóveda + Solera + Ventilación
	Gril ventilado: Bóveda + Ventilación
	Convección natural: Bóveda + Solera
	Gril: Bóveda + Asador de espada
	Multifunción + Asador de espada: Bóveda + Solera + Asador de espada + Ventilación

Funciones específicas:

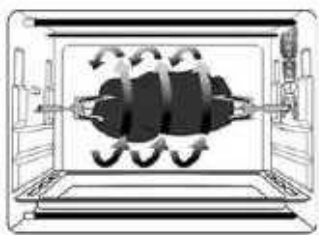
1. Multifunción (Bóveda + Solera + Ventilación)



Gracias al ventilador situado en el lateral de la cavidad del horno, el aire caliente circula por todo el horno, el aire se reparte mejor, y por lo tanto la cocción es más uniforme.

2. Funciones de asador de espada

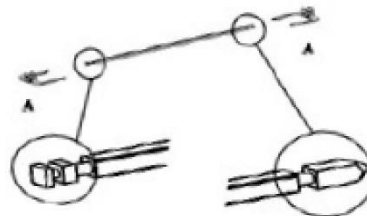
Esta función permite realizar asados en espada.



1. Instale las horquillas del asador de espada.

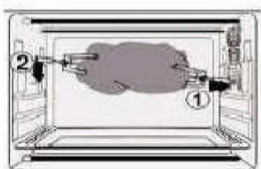
Para funcionar, tiene que estar colocada correctamente: el gancho tiene que estar a la izquierda del horno

Izquierda

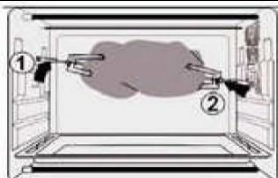


Derecha

2. Instalar el asador de espada 3. Retirar el asador de espada Asa del asador de espada



Inserte las horquillas del asador de espada en el orificio del asador de espada, y seguidamente instale la bandeja debajo del asador de espada



Retire las horquillas del asador de espada mediante el asa del asador de espada Y a continuación, retire la bandeja recolectora



Para no quemarse, use siempre el asa del asador de espada para retirar el asador de espada del horno





Tiempo de cocción recomendado:

SECUENCIA	PLATOS	TEMPERATURA	SOPORTES ESCALONADOS	DURACIÓN EN MIN
	PESCADO	180 °C / 200 °C	2	15-20
	ASADO DE VACA	230°C*	2	30 para 1000g
	POLLO	220°C	Asador de espada	55 para 1500g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	GRATINA DO DAUPHINOIS	180 °C / 200 °C	2	40-45
	LASAÑAS	180 °C / 200 °C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15 - 20 según espesor
	TARTAS	200°C	2	30-35
	TOSTADAS	230°C*	2	3-6 en rejilla
	PASTEL	170°C	2	45 - 55 según espesor
	MAGDALENAS	160°C	2	25
	PASTAF LORA	170°C*	3	10

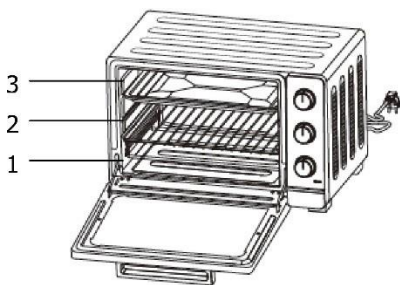
* precalentar el horno 5 min

e) Recomendaciones de uso

5. Bandeja recolectora y rejilla

Accesorios	Alimentos (a título informativo únicamente)	¿Cómo emplear las pinzas ?
 <p>Observación: Le recomendamos utilizarla como bandeja de recoger migas</p>	Alas de pollo asadas, hamburguesas, gratinados, bizcochos y casi cualquier otro alimento horneado	
	Patatas al horno, alimentos secos	

6. Soportes escalonados



Puede regular la altura de la bandeja en 3 niveles diferentes en función de los platos que vaya a cocinar. Por ejemplo, si desea un gratinado que tenga la parte superior más tostada, colóquela en el tercer soporte. Para asar un pollo utilice el primero o el segundo.

4) MANTENIMIENTO DE SU APARATO

a) Instrucciones de limpieza

Antes de limpiar o desplazar el aparato desenchúfelo siempre y deje que se enfríe por completo. Limpiar el asador de espada y las horquillas, el asa de la bandeja y la bandeja recolectora después de cada uso con producto detergente de lavaplatos en una pila. Limpiar el interior del horno eléctrico y el conjunto de las partes extraíbles con un producto de limpieza suave no abrasivo y un estropajo desengrasante de plástico después de cada uso. Aclarar y secar minuciosamente. No frotar las superficies internas demasiado fuerte porque podría rayarlas. Limpiar la puerta de vidrio exterior del horno con un producto de limpieza para superficies de vidrio o un detergente suave y un paño húmedo o un estropajo desengrasante de plástico. No emplee productos de limpieza o almohadillas abrasivas que pudieran rayar el cristal del aparato. Enjuague y seque cuidadosamente con un paño limpio. Deje que el horno se seque antes de volver a cerrar la puerta de vidrio.

b) Sustitución de la bombilla interior

Para sustituir la bombilla:

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
2. Gire la tapa de vidrio en el sentido contrario al de las agujas del reloj
3. Límpiela con agua caliente con detergente.
4. Desenrosque la bombilla y sustitúyala (15W E14/25x17)
5. Vuelva a colocar la tapa de vidrio en su sitio.

c) Instrucciones de almacenamiento

Desenchufe el horno y deje que se enfríe antes de guardarlo. Guarde el horno en su caja y colóquelo en un sitio fresco y seco. No guarde jamás el aparato mientras esté aún caliente o enchufado. No enrolle nunca el cable de alimentación alrededor del aparato. No tense el cable eléctrico en el sitio por el que entra dentro del aparato. Podría estropearse o romperse.

Beste Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Bij het ontwerp en de vervaardiging van dit product hebben wij aan u, uw levenswijze en uw behoeften gedacht om het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen te laten voldoen. We hebben er al onze knowhow, zin voor innovatie en passie die ons al meer dan 60 jaar drijft ingestopt.

Wij streven ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantendienst steeds voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren.

Neem ook een kijkje op onze website www.brandt.com , waar u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie kan terugvinden.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Lees aandachtig deze installatie- en gebruikersgids alvorens u uw apparaat aanzet. Zo zult u sneller vertrouwd geraken met de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER.....	49
a) Veiligheidsvoorschriften	49
b) Technische gegevens	53
c) Milieubescherming	53
2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT.....	53
a) Uw apparaat in alle veiligheid installeren	53
b) Elektrische aansluitingen	54
c) Beschrijving van uw apparaat	55
3) GEBRUIK VAN UW OVEN	55
a) Vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	55
b) Regelen van de temperatuur	56
c) Regelen van de baktijd	56
d) Selectie van de bakwijze.....	57
e) Gebruikstips.....	60
4) ONDERHOUD VAN UW APPARAAT.....	60
a) Schoonmaakvoorschriften.....	60
b) Het lampje van de binnenverlichting vervangen	61
c) Opbergtips.....	61

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Bewaar deze gebruikshandleiding bij het apparaat. Indien u het apparaat verkoopt of afstaat aan iemand anders,

zorg er dan voor dat deze gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar bezorgd wordt. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Deze handleiding werd opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

Installatie

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik voor het koken en opwarmen van voedingsmiddelen. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving, zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Alvorens dit apparaat te gebruiken, plaatst u het op een vlak en droog oppervlak dat bestand is tegen hitte, zoals het werkblad van een keuken. Laat een ruimte van minstens 10 centimeter vrij aan beide kanten van het apparaat om een goede luchtstroming mogelijk te maken.
- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Als dit apparaat afgedekt wordt of in contact komt met brandbaar materiaal met inbegrip van gordijnen, draperieën

en gelijkaardige elementen, is er brandgevaar terwijl het apparaat in werking is.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen._

Gebruik

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking.
- Jonge kinderen moeten op een afstand gehouden worden behalve wanneer ze voortdurend onder toezicht staan.
- Raak de warme oppervlakken van dit apparaat niet aan wanneer het in werking is.
- Plaats geen enkel element op het apparaat wanneer het in werking is.
- Bedek geen stukken van de oven met aluminiumfolie. Dat kan storingen en brandgevaar tot gevolg hebben.
- Zorg ervoor dat het voedings snoer niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Zet geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of gelijkaardige warmtegevoelige materialen.
- Plaats geen te grote voedingsmiddelen of keukengerei in de oven. Het keukengerei en de voedingsmiddelen mogen niet in contact komen met de verwarmingselementen.

- Dit apparaat is niet bestemd voor ander gebruik dan het bakken en verwarmen van voedingsmiddelen. Het drogen van voedingsmiddelen, servetten, het voorverwarmen van vochtige servetten of om het even welk ander gelijkaardig gebruik kan leiden tot brandgevaar of verwondingen.
- Het is gevaarlijk om de accessoires te dragen met daarop een schotel.
- Om te vermijden dat de accessoires (roosters of platen) naar voren kantelen en om verwondingen te voorkomen, haalt u systematisch de schotel uit de oven en gebruikt u steeds de tang wanneer u er accessoires in- of uitschuift.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaar of verwondingen leiden.

Onderhoud

- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of alvorens u het schoonmaakt. Wacht tot het apparaat afgekoeld is alvorens u voorwerpen in de oven steekt of eruit haalt, of alvorens deze schoon te maken.
- Om elektrocutie te voorkomen, mag u geen enkel onderdeel van de oven in water of een andere vloeistof dompelen.
- Maak het apparaat niet schoon met een schuurspons of een metalen schraper.
- Het voedings snoer mag niet vervangen worden. Indien dit beschadigd is, dient u het apparaat niet meer te gebruiken. Dit apparaat geniet evenwel garantie bij uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.

- Dit apparaat is uitgerust met een deur in gehard glas dat niet barst, maar in zeer kleine onscherpe stukken breekt. Vermijd krassen op het glas en vervorm het deurkader niet. Als de deur krassen of schokken vertoont, dient u de klantendienst te contacteren alvorens u de oven gebruikt.
- Het lampje mag uitsluitend gebruikt worden voor de verlichting van de oven. Het mag niet op verlichtingstoestellen gebruikt worden om ruimten te verlichten.
- Voor het schoonmaken van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, verwijzen wij naar het hoofdstuk 'schoonmaakvoorschriften'.
- Onzorgvuldig gebruik
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.



De oppervlakken van het apparaat zijn warm tijdens het gebruik.

Draag

steeds beschermende handschoenen

wanneer u een warme oven, schotels of voedingsmiddelen aanraakt

of wanneer u een rooster of plaat in de oven plaatst of eruit haalt.

b) Technische gegevens

Model	FC609MUB
Voeding	230 V ~ 50-60 Hz
Energieverbruik	2200 W
Afmetingen (HxBxD)	588 x 513x 375 mm
Nettogewicht	14.55 kg

c) Milieubescherming

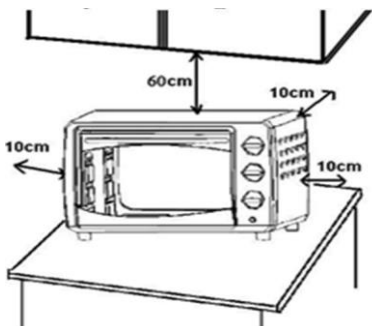


Aan het einde van zijn levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in bij een containerpark of bij uw verdeler. Zo kunnen de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid vermeden worden en kunnen de materialen gerecycled worden, waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

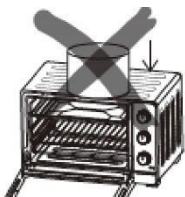
Daarom is het product voorzien van een logo om u eraan te herinneren het van ander afval te scheiden. Neem contact op met uw gemeente of de winkel waar u het product heeft gekocht indien u meer informatie wenst.

2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT

a) Uw apparaat in alle veiligheid installeren



Als de oven zich te dicht bij een muur bevindt, kan dit brand of vlekken veroorzaken. Zorg ervoor dat de gordijnen, enz. niet in contact komen met de oven.



Plaats geen enkel voorwerp tussen de basis van de oven en het oppervlak waarop deze zich bevindt. Elk voorwerp dat zich onder de oven bevindt, zou kunnen verbranden. Plaats geen enkel voorwerp op de oven wanneer deze in werking is. De warmte zou het kunnen vervormen, doen barsten of beschadigen.



Verwarm geen voedingsmiddelen in een fles of doos, want deze recipiënt zou kunnen breken en u verbranden.



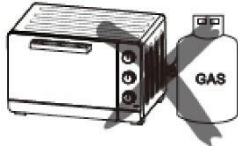
Gebruik steeds de tang wanneer u de plaat erin of eruit schuift. Bij aanraking bestaat het risico dat u ernstige brandwonden oploopt.



Giet nooit water in de oven of op de glazen wand wanneer deze warm is. De glazen wand zou kunnen breken.



Houd steeds de stekker vast wanneer u het apparaat loskoppelt. Trek nooit aan het snoer, hierdoor kunnen de draden aan de binnenkant breken.



Plaats het apparaat tijdens het gebruik nooit in de buurt van een gasbrander, een hittebron of een elektrische ventilator, enz. Dit zou de temperatuurcontrole kunnen beschadigen.



Maak het voedings snoer niet nat en hanteer het apparaat niet met natte handen. Verwijder de stekker steeds uit het stopcontact na gebruik of wanneer het apparaat zich niet onder toezicht bevindt. Als het aangesloten blijft, kan een storing brand veroorzaken.

Wanneer u schotels met olie bereidt, zoals een gebraden kip bijvoorbeeld, is het raadzaam 2 vellen aluminiumfolie te gebruiken om spatten te voorkomen. Leg een vel op de plaat en het andere op de kip. Op die manier zal de olie tussen de twee vellen aluminiumfolie lopen.

Waarschuwing:



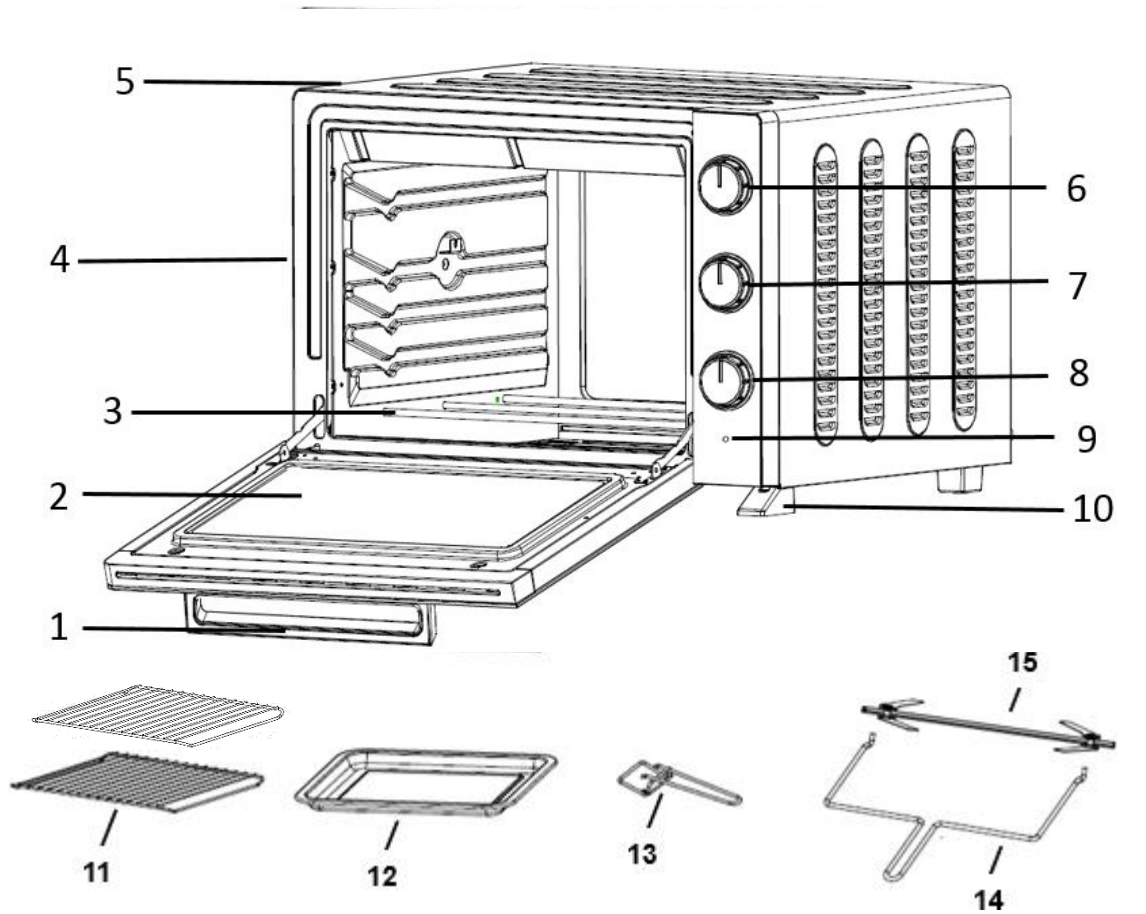
Controleer of uw apparaat geen beschadigingen heeft opgelopen tijdens het vervoer (vervormde deur of afdichtingen). Indien u om het even welke beschadiging vaststelt, neem dan contact op met uw verkoper alvorens u het apparaat blijft gebruiken.

b) Elektrische aansluitingen

De oven moet op een aangepast stopcontact aangesloten worden. Stop de stekker volledig in het stopcontact. Zo niet, zou de oven overhit kunnen geraken. Gebruik geen stopcontact voor verlichting. Sluit nooit verschillende stekkers aan op eenzelfde stopcontact.

c) *Beschrijving van uw apparaat*

De oven:



- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Handvat | 8. Timer (120 minuten) |
| 2. Glazen wand | 9. Controlelampje |
| 3. Verwarmingselementen | 10. Voet van de oven |
| 4. Richels | 11. 2 Rooster |
| 5. Buitenholte | 12. Braadslede |
| 6. Temperatuurregelaar | 13. Tang |
| 7. Selectieknop bakwijze | 14. Handvat van het draaispit |
| | 15. Spit met afneembare vorken |


3) GEBRUIK VAN UW OVEN

a) *Vooraleer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt*

- Pak het apparaat uit en controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en niet beschadigd zijn.
- Controleer of alle verpakkingsmateriaal (plastic, karton, polystyreen) verwijderd werd uit het apparaat.

- Maak alle onderdelen schoon overeenkomstig het hoofdstuk "Onderhoud van uw apparaat".
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af en steek ze in elkaar. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

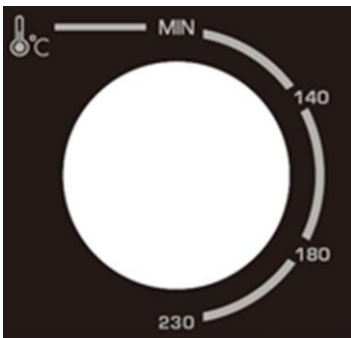
Verwarm de oven leeg:

- Schuif de braadslede en het bakrooster erin
- Stel de selectieknop voor de bakwijze in op  en de thermostaat op "**230°C**" en laat de oven vervolgens gedurende 10 minuten verwarmen.
- Nadat de oven afgekoeld is, trekt u de stekker uit het stopcontact en maakt u alle losse onderdelen opnieuw schoon.

Opmerking:

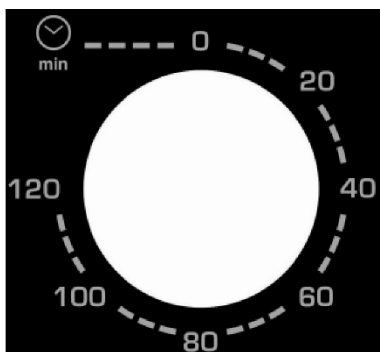
Het is mogelijk dat er een geur van rook of brand ontsnapt, maar dat is normaal.

b) De temperatuur instellen



Draai de "temperatuurregelaar" met de klok mee en selecteer de gewenste temperatuur in functie van het gerecht dat u wil bereiden. (Temperaturen tussen 100°C en 230°C).

c) De baktijd instellen



Stel de timer in (in minuten) op de gewenste baktijd in functie van het gerecht dat u wil bereiden door deze met de klok mee te draaien.

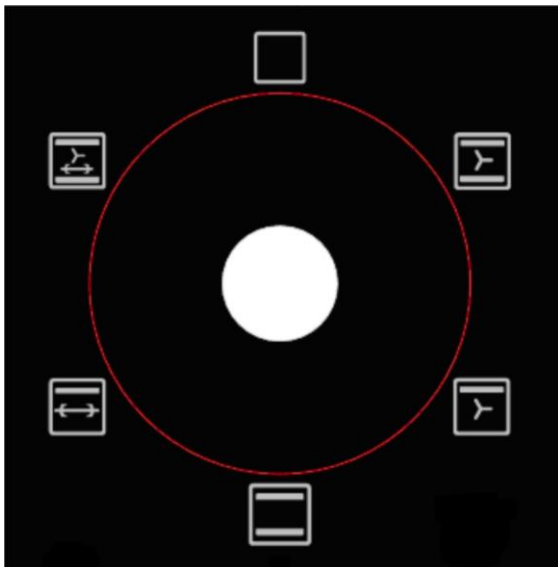
Met het lichtgevende controlelampje kan u de goede werking van de verwarmingselementen controleren. De oven zal aan het einde van de geselecteerde baktijd doven en er zal alarm weerklinken.

U kan de oven manueel uitschakelen tijdens het bakken door de timer tegen de klok in te draaien tot op stand "0".

Opmerking:

Als de binnenkant van de oven vuil is, is het mogelijk dat het bakken langer duurt dan gewoonlijk.

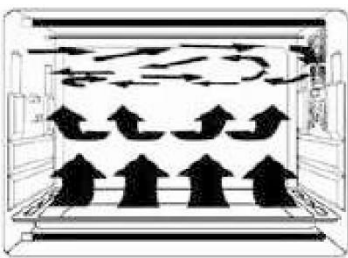
d) Selectie van de bakwijze



Sequenties	Bakmodus
	Multifunctie: Bovenwarmte + Onderwarmte + Ventilatie
	Geventileerde grill: Bovenwarmte + Ventilatie
	Natuurlijke convectie: Bovenwarmte + Onderwarmte
	Grill: Bovenwarmte + Draaispit
	Multifunctie + Draaispit: Bovenwarmte + Onderwarmte + Draaispit + Ventilatie

Specifieke functies:

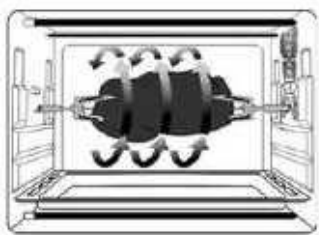
1. Multifunctie (Bovenwarmte + Onderwarmte + Ventilatie)



Dankzij de ventilator aan de zijkant van de holte circuleert de warme lucht in de volledige oven, waardoor de hitte beter verdeeld wordt en het bakken gelijkmatiger verloopt.

2. Functie draaispit

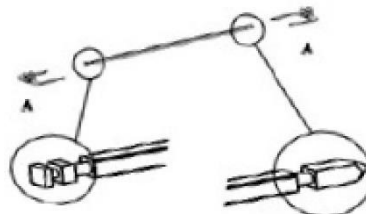
Deze functie maakt het mogelijk om voedingsmiddelen aan het spit te bereiden.



1. De vorken op het draaispit installeren

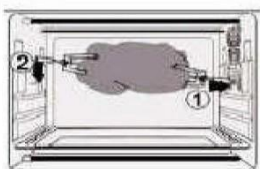
Om te kunnen werken moet het draaispit aan de juiste kant bevestigd zijn: met het kleine haakje aan de linkerkant van de oven.

Links



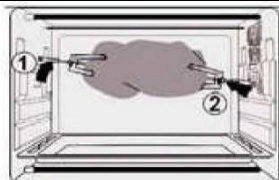
Rechts

2. Het draaispit installeren



Schuif de vorken van het draaispit in de opening van het draaispit. Plaats vervolgens de verwijder vervolgens de braadslede.

3. Het draaispit verwijderen



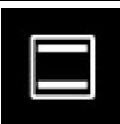
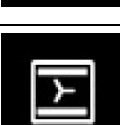
Verwijder de vorken van het draaispit met behulp van het handvat van het draaispit, verwijder vervolgens de braadslede.

Handvat van het draaispit



Om te voorkomen dat u zich verbrandt, gebruikt u steeds het handvat van het draaispit om het draaispit uit de oven te verwijderen.






Aanbevolen baktijd:

SEQUENTIE	BEREIDINGEN	TEMPERATUUR	RICHEL	DUUR IN MIN
	VIS	180°C / 200°C	2	15-20
	RUNDSGEBRAAD	230°C*	2	30 voor 1000 g
	KIP	220°C	Draaispit	55 voor 1500 g
	QUICHE	200°C	2	40-45
	AARDAPPE LGRATIN	180°C / 200°C	2	40-45
	LASAGNA	180°C / 200°C	2	40-45
	PIZZA	220°C*	2	15-20 naar gelang de dikte
	TAARTEN	200°C	2	30-35
	GEROOSTERDE TOASTS	230°C*	2	3-6 op grillstand
	CAKE	170°C	2	45-55 naar gelang de dikte
	CUPCAKES	160°C	2	25
	ZANDK OEKJES	170°C*	3	10

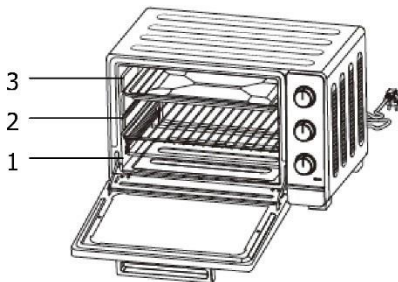
* de oven 5 min laten voorverwarmen

e) Gebruikstips

7. Braadslede en rooster

Accessoires	Voedingsmiddelen (louter indicatief)	Hoe de tang gebruiken ?
Braadslede 	Geroosterde kippenvleugels, gehakt, gratin, cake en bijna alle voedingsmiddelen die in de oven worden bereid	
 Opmerking: Wij raden u aan deze als kruimellade te gebruiken		
Rooster 	Aardappels in de oven, droge voedingsmiddelen	

8. Richels



U kan de hoogte van de plaat afstellen op 3 verschillende niveaus in functie van de bereidingen. Wanneer u bijvoorbeeld een gratin wil klaarmaken en wil dat het bovenste deel harder gebakken is, gebruikt u de derde richel. Om een kip te braden, gebruikt u de eerste of de tweede richel.

4) ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

a) Schoonmaakvoorschriften

Trek de stekker van het apparaat steeds uit het stopcontact en laat de oven volledig afkoelen alvorens deze schoon te maken of te verplaatsen. Maak het draaispit en de vorken, de rooster, het handvat van de schotel en de braadslede na ieder gebruik schoon met afwasmiddel in de gootsteen. Maak na elk gebruik de binnenkant van de elektrische oven en alle uitneembare onderdelen schoon met een zacht niet-schurend schoonmaakmiddel en een plastic schuurspons. Spoel en droog zorgvuldig af. Schuur niet te hard op de binnenste oppervlakken van de oven die zouden kunnen krassen. Maak de buitenkant van de ruit van de deur van de elektrische oven schoon met een schoonmaakmiddel voor vensters of een zachte detergent en een vochtige doek of plastic schuurspons. Gebruik geen schoonmaakmiddel of schuurspons die krassen zouden kunnen maken op de ruit van het apparaat. Spoel en droog zorgvuldig af met behulp van een schone doek. Laat de oven drogen alvorens de glazen deur te sluiten.

b) Het lampje van de binnenverlichting vervangen

Om het lampje te vervangen:

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.
2. Draai het venstertje tegen de klok in.
3. Maak het schoon met warm water met detergent.
4. Schroef het lampje los en vervang het (15W E14/25x17).
5. Bevestig het venstertje opnieuw.

c) Opbergtips

Trek de stekker van de oven uit het stopcontact, laat afkoelen en maak deze schoon alvorens de oven op te bergen. Plaats de elektrische oven in zijn doos en bewaar hem op een koele en droge plek. Plaats het apparaat nooit in de doos wanneer hij warm of nog aangesloten is. Draai het voedingssnoer nooit rond het apparaat. Zorg ervoor dat er geen spanning is op het voedingssnoer op de plaats waar dit het apparaat binnenkomt. Het snoer zou kunnen beschadigen en breken.

ب) تغيير المصباح الكهربائي الداخلي

لاستبدال مصباح الكهرباء:




1. افصل الفرن عن الكهرباء واتركه يبرد
2. استدر اللوح الزجاجي في عكس إتجاه عقارب الساعة
3. نظفه بالماء الساخن المضاف إليه سائل التنظيف
4. فك المصباح الكهربائي واستبدله (25 واط وضوء شمعة اللمبة 14 / 17×25)
5. أعد اللوح الزجاجي إلى مكانه

ج) إرشادات التخزين

افصل الفرن عن الكهرباء، واتركه حتى يبرد ونظّفه قبل أن تعيده إلى موضع تخزينه. أعد الفرن الكهربائي إلى عبوته واحفظه في مكان بارد وجاف. لا تعد الجهاز أبدًا إلى موضع تخزينه وهو ساخن أو لا يزال موصولًا بالكهرباء. لا تشد سلك التغذية الكهربائية حول جسم الجهاز. لا تشد أبدًا سلك التغذية الكهربائية من تلك الناحية التي يدخل منها داخل الجهاز. فقد يتلف أو ينقطع.

ه) نصائح الاستخدام

1. صينية الفرن وشبكة الشواء

الملاحظات	الأطعمة (للعلم فقط)	كيفية استخدام ملقط الشواء ؟
صينية الفرن 	أجنحة دجاج مشوية، ولحم مفروم، وبطاطس بالجبن، وكعكة، وتقريبًا كل الأطعمة الأخرى التي تُعد في الفرن	
ملحوظة: نوصيك باستخدامه كاستخدامك لدرج الفئات.		
شبكة الشواء 	لطهي البطاطس في الفرن والأطعمة المجففة	

2. مواضع الرف



4) صيانة جهازك

أ) إرشادات التنظيف

افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد تمامًا قبل أن تنظفه أو تنقله. نظف محرك الشواية وسيخ الشواء الدوّارة، وشبكة الشواء، ومقبض الطبق وصينية الفرن بعد كل استخدام، بسائل التنظيف الذي تستخدمه لغسل الصحون والحوض. نظف الجزء الداخلي للفرن الكهربائي وجميع الأجزاء القابلة للنزع بأداة تنظيف ناعمة غير كاشطة واسفنجة تنظيف بلاستيك بعد كل استخدام. ثم اغسله وجفّه بعناية. لا تفرك الأسطح الداخلية للفرن بقوة شديدة فقد يتعرض للخدش. نظف الباب الزجاجي الخارجي للفرن الكهربائي بمنظف للأسطح الزجاجية أو بسائل تنظيف ناعم وقطعة شيفون مبللة أو اسفنجة تنظيف بلاستيك. لا تستخدم منظف أو اسفنجة تنظيف كاشطة مما قد تخدش زجاج الجهاز. ثم اغسله وجفّه بعناية بقطعة شيفون نظيفة. اترك الفرن مفتوحًا حتى يجف قبل غلق الباب الزجاجي.

التسلسل	الأطباق	درجة الحرارة	موضع الرف	المدة بالدقائق
	السمك	180° درجة مئوية / 200° درجة مئوية	2	من 15 إلى 20
	اللحم المشوي	230° درجة مئوية*	2	30 دقيقة لكل 1000 غرام
	لحم الدجاج	220° درجة مئوية	محرك الشواية	55 دقيقة لكل 1500 غرام
	الفطائر	200° درجة مئوية	2	من 40 إلى 45
	غراتان البطاطس و الجبنة	180° درجة مئوية / 200° درجة مئوية	2	من 40 إلى 45
	لازانيا	180° درجة مئوية / 200° درجة مئوية	2	من 40 إلى 45
	البيتزا	220° درجة مئوية*	2	من 15 إلى 20 حسب السماكة
	كعكة الفواكه	200° درجة مئوية	2	من 30 إلى 35
	التوست المشوي	230° درجة مئوية*	2	من 3 إلى 6 على شبكة الشواء
	الكعكة	170° درجة مئوية	2	من 45 إلى 55 حسب السماكة
	الكعكة الصغيرة	160° درجة مئوية	2	25
	سابليه	170° درجة مئوية	3	10

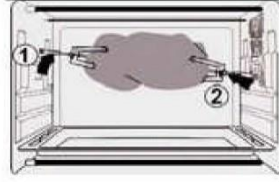
*قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقائق

مقبض محرك الشواية



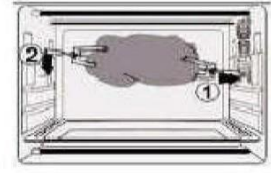
لتجنب الإصابة بالحروق، استخدم دائماً مقبض الشواية لنزع محرك الشواية من الفرن

3. انزع محرك الشواية



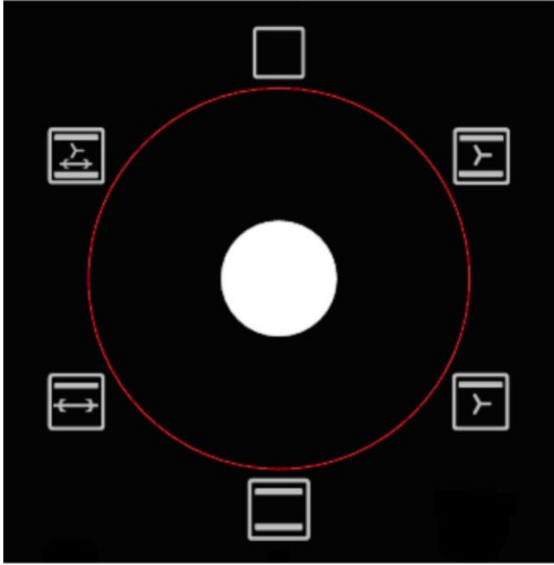
انزع سيخ الشواء الدوّارة من محرك الشواية باستخدام مقبض الشواية، ثم انزع صينية الفرن

2. تركيب الشواية



ادخل سيخ الشواء الدوّارة في محرك الشواية داخل فتحات مخصصة لها، ثم ضع الصينية تحت محرك الشواية

د) اختيار طريقة الطهي

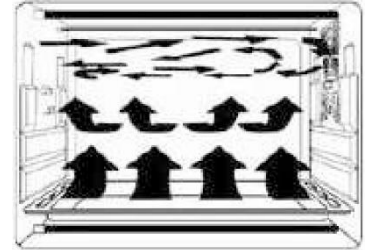


طريقة الطهي	الخطوات المتتالية
الخاصية متعددة الوظائف: عناصر تسخين علوية + عناصر تسخين سفلية + تهوية	
شبكة التهوية: عناصر تسخين علوية + تهوية	
إنتقال طبيعي للحرارة: عناصر تسخين علوية + عناصر تسخين سفلية	
الشواية: عناصر تسخين علوية + شواية	
خاصية متعددة الوظائف + شواية: عناصر تسخين علوية + عناصر تسخين سفلية + شواية + تهوية	

الوظائف الخاصة:

1. خاصية متعددة الوظائف (عناصر تسخين علوية + عناصر تسخين سفلية + تهوية)

تعمل المروحة الموجودة في إحدى جانبي جوف الفرن على تمرير الهواء الساخن في كل أنحاء الفرن، ومن ثمة توزع الحرارة بالتساوي فيتم طهي الطعام بالتساوي.

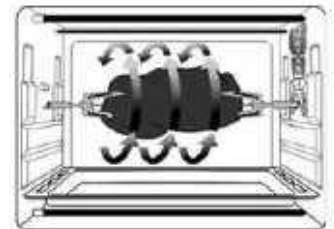
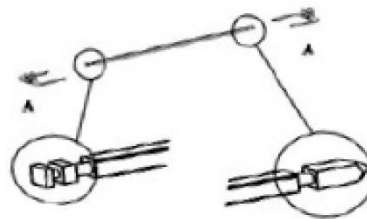


2. وظيفة محرك الشواية


يساعد محرك الشواية في إعداد قطع لحم مشوية على السبخ.

a. تركيب سيخ الشواء الدوّارة في محرك الشواية

يجب تركيب محرك الشواية لتشغيله في الجانب المحدد له: باستخدام الخُطاف الصغير الموجود في الجانب الأيسر من الفرن



يمين يسار

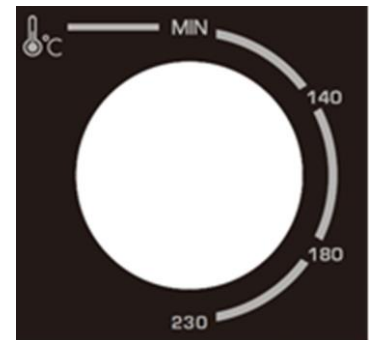
- نظف جميع الأجزاء حسب الإرشادات المذكورة في القسم « صيانة جهازك ».
- جفف أجزاء جميع القطع وركبها، ويمكنك الآن استخدام الجهاز
- سخن الفرن وهو فارغ:
- ادخل صينية الفرن وشبكة الشواء
- اضبط وضعية الطهي على  واضبط الترموستات على « 230° درجة مئوية » ثم سخن الفرن وهو فارغ لحوالي 10 دقائق.
- بعد ترك الفرن ليبرد، افصل قابس الكهرباء ونظف مجدداً جميع الأجزاء بعد فكها.

ملحوظة:

قد تبعث من الفرن رائحة دخان أو رائحة حريق، على الرغم أن كل شيء يبدو طبيعياً.

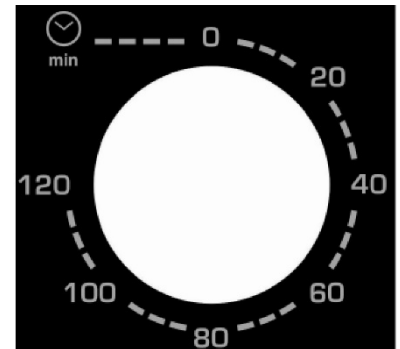
ب) ضبط درجة الحرارة

اضبط «زر ضبط درجة الحرارة» باستدارته في اتجاه عقارب الساعة لاختيار درجة الحرارة المناسبة حسب الطبق الذي ستطهيه (تتراوح درجات الحرارة ما بين 100 درجة مئوية و230 درجة مئوية).



ج) مدة الطهي

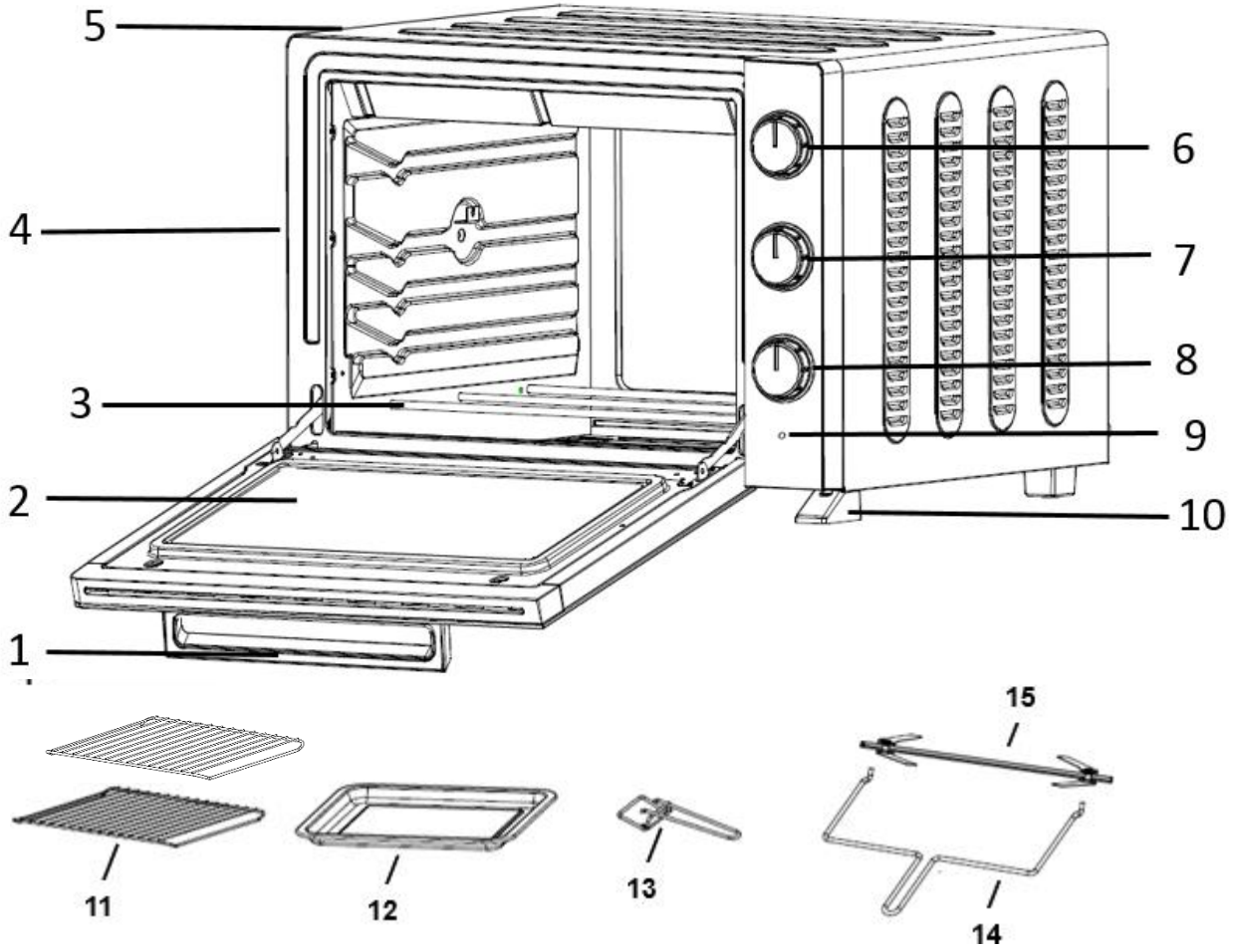
اضبط المؤقت على مدة الطهي (بالدقائق) المناسبة للطبق الذي ستطهيه باستدارته في اتجاه عقارب الساعة. يشير وميض المؤشر الضوئي إلى سلامة تشغيل عناصر التسخين. سينطفئ الفرن تلقائياً عند انتهاء مدة الطهي المحددة وإصدار صفير الإنذار. يمكنك أن تطفئ الفرن يدوياً أثناء الطهي باستدارة المؤقت في الاتجاه المعاكس لإتجاه عقارب الساعة إلى أن يصل إلى الوضعية « 0 ».



ملحوظة:

إذا كان الفرن متسخاً من الداخل، ربما يستغرق الطهي مدة أطول قليلاً عن المعتاد.

ج) وصف جهازك



1. مقبض الغلاية
2. الجوف الزجاجي
3. عناصر سخنة
4. مواضع الرف
5. الجسم الخارجي
6. المنظم الحراري
7. اختيار طريقة الطهي

8. المؤقت (120 دقيقة)
9. مؤشر التشغيل الضوئي
10. أرجل الفرن
11. شبكة الشواء
12. صينية الفرن
13. ملقط الشواء
14. مقبض الشواء
15. سيخ شواء مع دوّارة قابلة للإزالة

3) كيفية استخدام الفرن

أ) قبل استخدام جهازك لأول مرة

- فك تعبئة الجهاز وتأكد من أن أجزائه ومسلزماته موجودة كاملة وغير تالفة.
- تأكد من نزع جميع عناصر التعبئة (البلاستيك، والكارتون، والبولستيرين) من داخل الجهاز.

لا تسكب الماء في الفرن أو على جوفه الزجاجي وهو ساخن. فقد ينكسر جوفه الزجاجي.



وعند فصل الجهاز عن الكهرباء، امسك قابس الكهرباء دائماً. لا تشد أبداً سلك الكهرباء، فقد يتلف ذلك الأسلاك بداخل الجهاز.



وعند استخدام الجهاز، لا تضعه أبداً بالقرب من موقد بالغاز، أو مصدر حرارة مرتفعة، أو مروحة كهربائية، إلخ فقد يلحق ذلك ضرراً بنظام ضبط درجة الحرارة.



لا تبلل سلك التغذية الكهربائية ولا تتعامل مع الجهاز ويديك مبللتين. افصل سلك الكهرباء بعد الانتهاء من الاستخدام أو عند ترك الجهاز دون مراقبة. إذا ظل القابس في قيس الكهرباء، فقد ينتج عن أي عطل اندلاع حريق.



عند طبخ الأطباق بالزيت مثل دجاج مشوي، يوصى باستخدام رقاقتين ألومنيوم للحد من تطاير الزيت. ضع إحدى الرقاقتين الألومنيوم على الصينية والأخرى على الدجاجة. واسكب الزيت بين الرقاقتين.

تحذير:

تأكد من أن جهازك لم يُتلف أثناء نقله. (تأكد من سلامة الباب والوصلات إلخ). إذا لاحظت أي تلف من أي نوع، اتصل بالبائع قبل أن تشرع في استخدام الجهاز.



ب) الوصلات الكهربائية

يجب إيصال الفرن بالكهرباء باستخدام القبس الكهربائي المناسب لها. أدخل قابس الكهرباء كله في القبس الكهربائي. ما لم تحكم إدخاله في قيس الكهرباء، قد ترتفع درجة حرارته ارتفاعاً مبالغاً فيه. لا تستخدم قيس الإنارة. لا توصله أبداً في قيس كهرباء مع العديد من الأقباس الأخرى.

ب) بيانات فنية

الموديل	النموذج FC609MUB
التيار الكهربائي	230V~ 50-60Hz
معدل استهلاك الطاقة	2200 واط
الأبعاد (الارتفاع×العرض×العمق)	375 x 513 x 588 مم
الوزن الصافي	14.55 كغ

ج) حماية البيئة

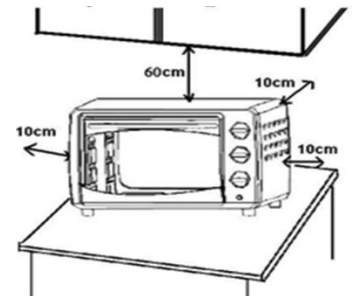
لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذ إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب الضرر على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة المواد بغرض توفير الطاقة والموارد

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

2) كيفية تركيب الجهاز

أ) تركيب جهازك بأمان تام

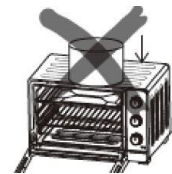
إذا كان الفرن شديد القرب من جدار، فقد يتعرض الأخير للحرق أو للبقع. يرجى التأكد من بُعد الستائر وغيرها من المواد عن الفرن.



لا تضع شيئاً بين قاعدة الفرن والسطح الذي تضعه عليه. فقد يتعرض أي شيء تحت الفرن للاحتراق. لا تضع شيئاً فوق الفرن أثناء تشغيله إذ قد تشوّه الحرارة أو تكسره أو تلتفه، إن وجد.

لا تسخن الأطعمة داخل زجاجة أو داخل غلّبة فقد ينكسر الوعاء ويصيبك بحروق.

استخدم دائماً ملقط الشواء عند إدخال الصينية أو إخراجها. قد تتعرض لإصابتك بحروق شديدة إذا لمستها.



- باب هذا الجهاز مصنوع من الزجاج المقاوم الذي لا يصد الصدمات بل ينكسر إلى فتات صغيرة غير حادة. تجنب خدش الزجاج أو تشويبه إطار الباب. إذا وجدت في الباب خدوش أو صدمات، اتصل بخدمة العملاء قبل استخدام الفرن.
- يجب استخدام المصباح فقط لإضاءة الفرن. يجب ألا تستخدم داخل وحدات الإضاءة للأماكن.
- لتنظيف الأسطح الملامسة للمواد الغذائية، ارجع إلى القسم "إرشادات التنظيف".
- استخدام غير مطابق للجهاز
- يعفي المصنع نفسه من أي المسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخدامًا غير مطابقًا للاستخدامات المحددة له.
- هذا الجهاز مُخصص حصرياً للاستخدام المنزلي في مساكن خاصة. لا يصلح استخدام هذا المنتج في المواقع المُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة في المكاتب أو الورش أو مواقع التخييم أو الفنادق، إلخ فلا يطابق لك الاستخدام الي حدده له المصنِّع.

ارتدِ دائماً

استخدامه.

أسطح الجهاز ساخنة أثناء
مستلزمات الوقاية العازلة للحرارة

عند ملامسة فرن أو أطباق أو أظعمة ساخنة

أو عند إدخال شبكات أو أظعمة إلى الفرن
أو إخراجهما منه.



- هذا الجهاز ليس مخصص لاستخدام آخر عدا الطهي أو تسخين الأطعمة. قد ينتج عن تجفيف الأطعمة، أو مناديل الطاولة، أو المنشفات المبللة أو أي استخدام آخر مشابه احتمال اندلاع حريق أو الإصابة بجروح.
- من الخطر التلاعب بالملحقات يعلوها طبق الطعام فوقها.
- لتجنب ميل الملحقات (شبيكات الشواء أو صواني الفرن) للأمام ولتجنب إصابتك بجروح، انزع دائمًا صينية الفرن واستخدام ملقط الشواء عند إدخال الملحقات أو نزعها.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المصنع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى وبجروح.

الصيانة

- يمكن للأطفال القيام بتنظيف الجهاز والاعتناء به شرط وجود من يراقبهم وأن تكون أعمارهم تزيد عن 8 سنوات.
- افصل الجهاز عن الكهرباء في حالة عدم استخدامه أو قبل تنظيفه. انتظر حتى يبرد الجهاز قبل أي شيء داخل الفرن أو نزعها منه، أو حتى قبل تنظيفه.
- للوقاية من احتمالات الإصابة بصدمات كهربائية، لا تغمر أي قطعة من قطع الفرن في الماء أو داخل سائل آخر.
- لا يتم استخدام إسفنجة كاشطة أو مكشطة معدنية من أجل تنظيف الجهاز.
- لا يمكن استبدال كابل التغذية الكهربائية. وإذا تُلّف كابل الكهرباء، اعتبر الجهاز خردة. بيد أن هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الإطلاع على شروط الضمان الذي وضعها الموزع.

مماثلة، فهناك خطر اندلاع حريق أثناء تشغيل الجهاز.

- يجب ألا يلعب الأطفال في الجهاز أو يعبتون. الاستخدام
- يُسمح للأطفال في عمر 8 سنوات وكذلك ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذا الجهاز شرط تزويدهم مُسبقاً بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الجهاز، حتى يدركوا المخاطر.
- قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب إبعاد الجهاز عن متناول الصغار ما لم يتواجد من يراقبهم دائماً.
- عدم ملامسة الأسطح الساخنة للجهاز أثناء تشغيله.
- عدم وضع أي شيء فوق الفرن أثناء تشغيله.
- عدم تغطية أي جزء من الفرن برفائق الألومنيوم. فقد يحدث ذلك قصور في تشغيله وخطر اندلاع حريق.
- عدم ترك سلك التغذية الكهربائية يلمس أسطح ساخنة.
- لا تضع أي من المواد التالية داخل الفرن: كارتون أو بلاستيك أو ورق أو ما يشابه من المواد الحساسة للسخونية.
- يرجى عدم إدخال الأواني والمستلزمات أو الأطعمة كبيرة الحجم. يجب عدم ملامسة الأواني والمستلزمات والأطعمة بعناصر التسخين.



يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة جهازكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام جهازكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين.

(1) إرشادات السلامة

التركيب

- إن هذا الجهاز مُخصص حصرياً للاستخدام المنزلي، والغرض منه الطهي وتسخين الأطعمة. لا يتم استخدامه إلا في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- وقبل استخدام هذا الجهاز، يجب وضعه فوق سطح مستوٍ وجاف ومقاوم للسخونة مثل رخام المطبخ. اترك مسافة 10 سم على الأقل من جوانب الجهاز الأربعة لتسمح بمرور تيار الهواء.
- يجب حفظ الجهاز وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تشد السلك لتفصل الغلاية عن الكهرباء بل امسك القابس الكهربائي وانزعه.
- إذا كان هذا الجهاز مُغطى أو على احتكاك بمادة قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر أو السواتر أو عناصر

- (1) الامسد تخدم تُهم م لمعومات 63.....
 أ) الامسلامة إرشادات 63.....
 ب) فنية بيازات 67.....
 ج) البديئة حماية 67.....
- (2) جهازك تركيب كيفة 67.....
 أ) تامر أمان جهازك تركيب 67.....
 ب) الكهربية الوصلات 68.....
 ج) جهازك وصف 68.....
- (3) الجهاز اسد تخدام كيفة 69.....
 أ) مرة لأول جهازك اسد تخدام قبل 69.....
 ب) الحرارة درجة ضبط 70.....
 ج) الطهي مدة ضبط 70.....
 د) الطهي طريقة اختيار 71.....
 هـ) الاسد تخدام ز صاءج 74.....
- (4) جهازك صيانة 74.....
 أ) التنظيف إرشادات 74.....
 ب) الداخلي الكهربية المصباح تغيير 75.....
 ج) التخزين الارشادات إرشادات 75.....

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات براندت وشرايكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً لتحقيق ذلك.

وسعيّاً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معنا عبر موقعنا www.brandt.com، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن براندت سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: قبل تشغيل جهازك، يرجى قراءة دليل التركيب والاستخدام هذا بتأنٍ لكي نعتاد على تشغيله بسرعة.

