

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four compact 16L Compact oven 16L

FC160MW



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four compact **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager que vous pourrez coordonner à votre four compact **BRANDT**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



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.

www.brandt.com

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
A) CONSIGNES DE SECURITE	4
B) DONNEES TECHNIQUES	7
C) PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	7
2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	8
A) INSTALLER VOTRE APPAREIL EN TOUTE SECURITE	8
B) BRANCHEMENTS ELECTRIQUES	9
C) DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	9
3) UTILISATION DE VOTRE FOUR	10
A) AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS	10
B) REGLAGE DE LA TEMPERATURE	10
C) REGLAGE DE LA DUREE DE CUISSON	10
D) SELECTION DU MODE DE CUISSON	11
E) CONSEILS D'UTILISATION	12
4) ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	13
A) CONSIGNES DE NETTOYAGE	13
B) CONSIGNES DE STOCKAGE	13
5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	13
A) GARANTIE	13
B) RELATIONS CONSOMMATEURS	13

1) A 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. Evitez 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.
- 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	FC160MW
Alimentation	220-240 V~50Hz
Consommation d'énergie	1200W
Dimensions (HxLxP)	277x406x345 mm
Poids net	6 kg

c) Protection de l'environnement

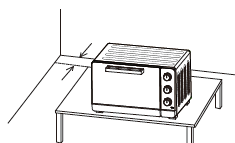


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue 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, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

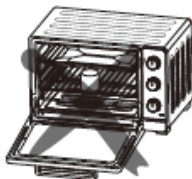
a) Installer votre appareil en toute sécurité



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.



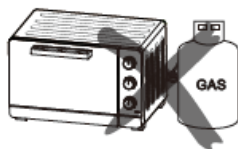
Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est chaud.



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 :

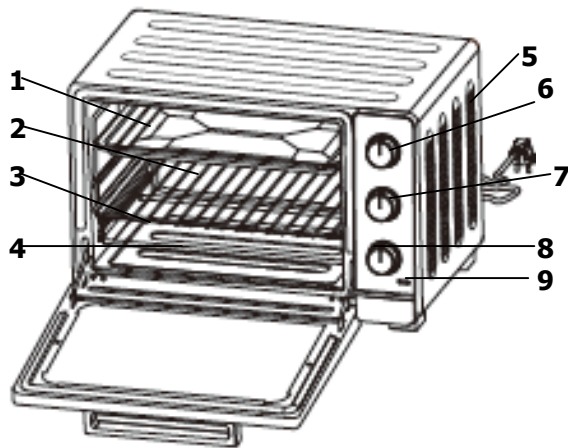
Vérifiez que votre appareil n'a pas été endommagé lors du transport (porte ou joints déformés etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, contactez votre revendeur avant de continuer à utiliser l'appareil.

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. Lèche-frite
2. Grille
3. Gradients
4. Éléments chauffants
5. Ouïes de ventilation
6. Réglage de température
7. Sélecteur de modes de cuisson
8. Minuteur (120 minutes)
9. Voyant lumineux de fonctionnement

Les accessoires :



Pince



Grille





Lèche-frite

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

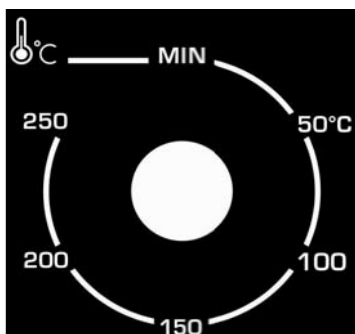
Chauffez le four à vide :

- Insérez la lèchefrite et la grille de cuisson 
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur  et le thermostat sur « **250°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 :

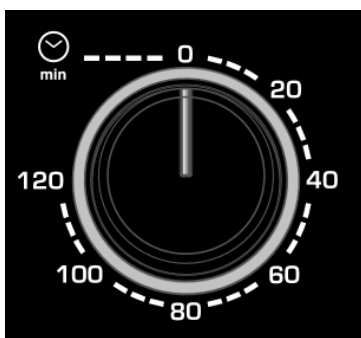
Il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé, toutefois cela reste normal.

b) Réglage de la température



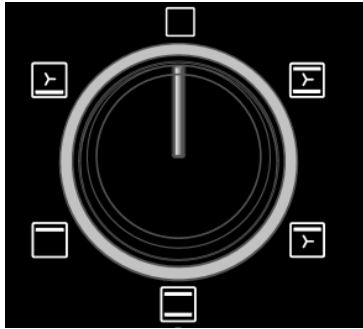
Réglez la « commande de la température » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction du plat que vous allez cuisiner (Températures entre 50°C et 250°C).

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.

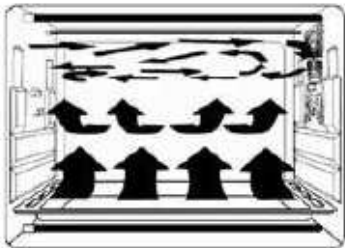
d) Sélection du mode de cuisson













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

Fonctions spécifiques :

Fonction Multifonction (Voûte + Sole + Ventilation)







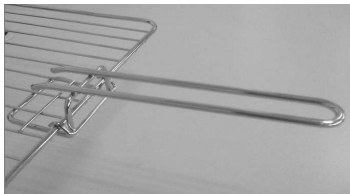
Grâce au ventilateur situé sur le côté de la cavité, l'air chaud circule dans la totalité du four, la chaleur est donc mieux répartie et la cuisson est plus uniforme.

SEQUENCE	PLATS	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE en min
	POISSON	180°C / 200°C	2	15-20
	ROTI DE BOEUF	250°C *	2	15-20 pour 500g
	QUICHE	200°C	2	35-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C/200°C	2	40-45
	LASAGNES	180 °C / 200°C	2	40 - 45
	PIZZA	220° / 250°C *	2	15-20 selon épaisseur
	TARTES	200°C	2	30 - 40
	PAIN GRILLE	250°C	2	5- 8
	GATEAU	150°C/ 160°C	2	30 – 35
	HAMBURGER	220°C/250°C	2	10-14

* faire préchauffer le four

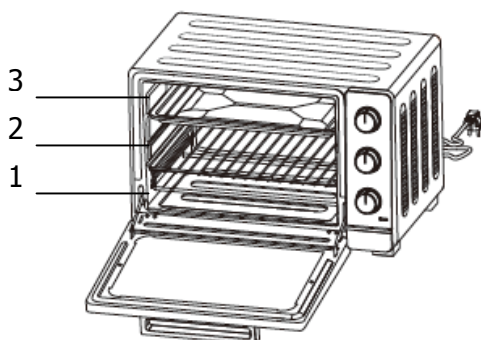
e) Conseils d'utilisation

1. Lèche-frite et grille

Accessoires	Aliments (à titre informatif uniquement)	Comment utiliser la pince ?
Lèche-frite   Remarque : Nous vous recommandons de l'utiliser comme tiroir à miettes	Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau et presque tous les autres aliments préparés au four	
Grille 	Pommes de terre au four, aliments secs	

Attention à bien respecter le sens d'utilisation de la pince afin d'éviter tout risque de brûlure. Les deux petits crochets inférieurs sont à fixer sur le lèche frite ou la grille.

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 rôtir 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 plat, la grille, la poignée du plat et la lèchefrite après chaque utilisation. 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) 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.

5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com

- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au



BRANDT FRANCE - SAS au capital de 1.000.000 euros
89 Boulevard Franklin Roosevelt, 92854 Rueil-Malmaison CS 30002

Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a BRANDT compact oven and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the BRANDT products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new BRANDT compact oven.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

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

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development.



Caution: Before installing and using your appliance, please read carefully this installation and user's guide to quickly familiarise yourself with its functioning.

www.brandt.com



TABLE OF CONTENTS

1) INFORMATION FOR THE USER	17
A) SAFETY RECOMMENDATIONS	17
B) TECHNICAL DATA	20
C) PROTECTING THE ENVIRONMENT	20
2) SETTING UP YOUR APPLIANCE	21
A) INSTALLING YOUR OVEN IN COMPLETE SAFETY	21
B) ELECTRICAL CONNECTION	22
C) DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	22
3) USING YOUR APPLIANCE	23
A) BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	23
B) TEMPERATURE CONTROL	23
C) COOKING TIME SETTING	23
D) COOKING FUNCTION SELECTION	24
E) USE RECOMMENDATIONS	25
4) MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE	26
A) CLEANING INSTRUCTIONS	26
B) STORAGE INSTRUCTIONS	26
5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS	26
A) WARRANTY	26
B) CUSTOMER RELATIONS	26

1) INFORMATION FOR THE USER



Keep this guide with your appliance. If the appliance is sold or given to another person, ensure that the new owner receives this user's guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your own safety as well as the safety of others.

a) Safety recommendations

Installation

- Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used only in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications.
- Before using this appliance, it must be placed on a flat and dry surface resistant to heating like a kitchen counter. Keep at least four inches of clear space around all sides of the oven to allow adequate air circulation.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote-control system.
- Always hold the plug itself, rather than pulling on the power cable.
- A fire may occurs during its functioning if the oven is covered or is in contact with flammable materials such as curtains, drapes, walls, etc.. Do not store any item on the top of the oven during the functioning.
- Children shall not play with the appliance.

Use

- This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Children under 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- Care should be taken to avoid touching heating elements during the use.
- Do not store any item on top of the oven during operation.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven. A fear or some dysfunctions may occur.
- Keep cord away from heated surface and do not cover any events on the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven; cardboard, plastic, paper or other similar materials.
- Large food items and metal utensils must not be placed in the oven as they may lead to a fire or create a risk of electric shock. Keep away utensils and food items from heated surfaces.
- Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. The drying of food or linen and the heating of heating pillows, slippers, sponges, wet linen and other similar goods could bring risks of wounds, inflammation or fire.
- Handling accessories with a cooking vessel laid thereon is dangerous. In order to ensure that the accessories (grid or tray) don't tilt downwards and to prevent injuries, withdraw the cooking vessel from the cavity and always use the handle when inserting or removing the accessories.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause hazard or injury.

Maintenance

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning. Allow the appliance to cool down before adding or removing any parts and before cleaning.
- To protect against electric shock, do not place any part of this oven in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
However, this product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer.
- This appliance has been tempered, safety glass door. Tempered glass does not split but break in pieces will not have sharp edges. Avoid scratching the door surface or nicking edges. Call the service Center before any use.
- For cleaning surfaces in contact with food, please refer "Cleaning instructions" section.

Improper use

- The appliance is intended for domestic use only in private housing. The use of this appliance in common or professional's area such as a room for a break or work, a premise in a campsite or hotel are not a proper use as defined by the manufacturer.
- The manufacturer accepts no responsibility in case of improper use.
- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance.



Caution: External surfaces may become very hot during operation of the appliance. Always wear protective insulated oven gloves when touching the hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing racks, pans...

b) Technical data

Model no	FC160MW
Power supply	220-240 V~50Hz
Energy consumption	1200W
Dimensions (HxLxD)	277x406x345 mm
Net weight	6 kg

c) Protecting the environment

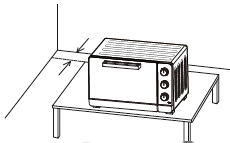


Arrived in end of life, this product should not be thrown with household waste. It must be brought in a recycling center or to your retailer. It allows avoiding negative effects on the environment and health of the inappropriate elimination. By respecting this process, materials can be recycled with a view to realise significant resources and energy savings.

A symbol reminds you that you must not throw your appliance with the household waste appears on the product. For further information, contact your city council or the shop where you bought the product.

2) SETTING UP YOUR APPLIANCE

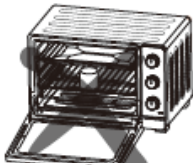
a) *Installing your oven in complete safety*



If the oven is positioned too close to a wall, this wall can be burned or discoloured. Ensure 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 is set. Any object placed under the oven may be burned. Do not put anything on the top of the oven when it is in use because the heat can deform, crack or otherwise damage the item.



Do not heat food directly in the bottle or tin because the container may break and the content can burn the user.



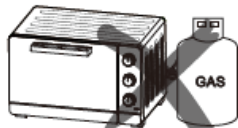
Always use the handle when inserting or removing the tray. Touching the tray may cause severe burns.



Never pour water in the oven door when it is hot.



When unplugging the oven, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord; this could break the wires inside the cord.



During the use, do not position the oven near a gas burner or any other heat source. Doing this could affect the temperature control.



Do not touch the power cable or unit with wet hands. Always unplug the cord after use and whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the mains could cause a fire.

When cooking fat-spitting dishes such as roast chicken, it is recommended to use 2 sheets of aluminium foil in order to reduce face spitting. Place one sheet on the tray and the other over the food. The oil will drip into the gap between the sheets of foil.



Caution :

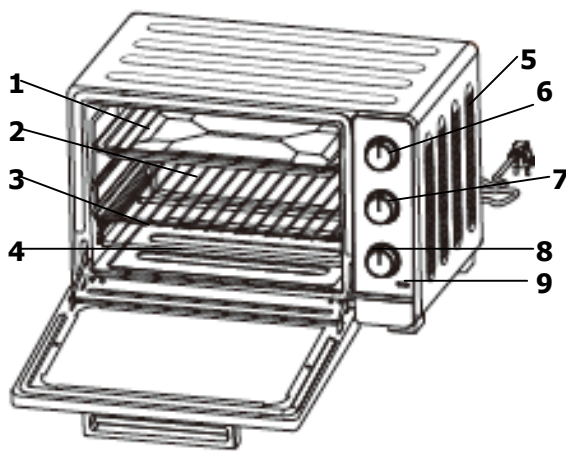
Ensure that your appliance had not suffered any damage during transportation (deformed seal or door, etc.). If you see any kind of damage, contact your retailer before doing anything further with the appliance.

b) Electrical connection

The oven must be connected to a properly wired outlet. Insert the plug into the socket. If it is not properly connected, it could overheat. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same power outlet.

c) Description of your appliance

Oven :



1. Drip pan
2. Wire rack
3. Rack support
4. Heating element
5. Ventilation air intake
6. Temperature control
7. Selector of cooking functions
8. Timer knob (120 minutes)
9. Functioning indicator light

Accessories :



Tray Handle



Wire Rack




Drip Pan

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Before using your appliance for the first time

1. Unpack your appliance and check that all elements and accessories are present and undamaged.
2. Check that all wrap elements (plastic, cardboard box, polystyrene) have been removed.
3. Clean all the parts according to the instructions given in the "Maintenance of your appliance" section.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the oven is now ready to use.

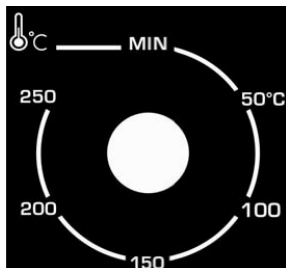
Heat the empty oven:

- Insert the tray and wire track.
- Set the cooking function on  and set the temperature control knob to « **250°C** » then heat the empty oven for about 10 minutes.
- Then, let it cool down, remove the plug from the power socket and clean all the detached parts again.

Note:

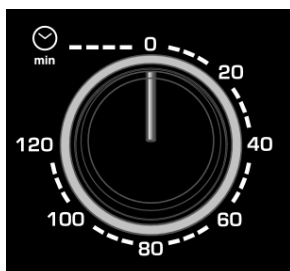
There may be some smoke and a burning smell during the first use, however it is normal.

b) Temperature control



Set the "Temperature Control" by turning the knob clockwise to the suitable temperature for the dish you are cooking.
(Temperature Control between 50°C and 250°C)

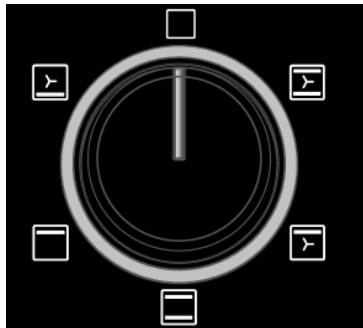
c) Cooking time setting








Set the timer to the cooking time (in minutes) depending on the dish you are cooking by turning it clockwise.
The indicator light allows you to ensure the orderly functioning of the heating elements. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer anti-clockwise to the "0" position.

Note: If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

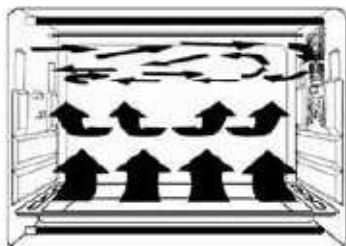
d) Cooking function selection



Séquences	Cooking mode
	Multifunction Upper heat + Lower heat + Fan function
	Ventilated Grill Upper heat + Fan function
	Natural convection Upper heat + Lower heat
	Gril
	Sole + ventilation











Specific functions :

1. Multifunction (Upper & Lower Heating + Fan function)







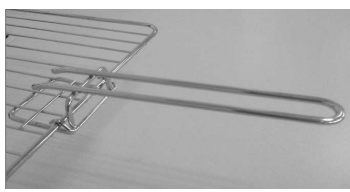
Thanks to the fan function on the side of the cavity, the hot air circulates in the entirety of the oven, so the heat is better distributed and the cook is more uniform.

Recommended baking time :

SEQUENCE / TYPE OF FOOD	TEMPERATURE	RACK SUPPORT	TIMER (min)
 FISH	180°C / 200°C	2	15 - 20
 ROAST BEEF	250°C *	2	15-20 for 500g
 QUICHE	200°C	2	35 - 45
 GRATIN DAUPHINOIS	180°C/200°C	2	40 - 45
 LASAGNA	180 °C / 200°C	2	40 - 45
 PIZZA	220°C / 250°C *	2	15-20 depending on thickness
 PIES	200°C	2	30 - 40
 TOASTED BREAD	250°C	2	5- 8
 CAKE	150/160°C	2	30 - 35
 HAMBURGER	220°C / 250°C	2	10 - 14

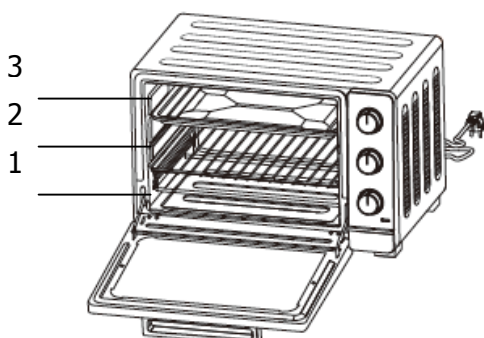
e) Use recommendations

1. Drip pan and Wire Rack

Accessories	Food (for reference only)	How to use Tray handle ?
Drip pan   Note : We recommend you to use it as a crumb tray.	Roast chicken wings, hamburgers, gratin, cakes and most other oven-cooked foods	
Wire rack 	Baked potatoes, dry food	

Please respect the direction of use for tray handle to avoid burning. The two little lower hooks have to be fix on drip pan or wire rack.

2. Rack support



There are 3 different positions for the tray which can adjust according to the dish you are cooking. For example, when you are cooking a gratin and you want to have the top part cooked the most, use the third position. To roast a chicken, use the first or the second position.

4) MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

a) Cleaning instructions

Always unplug and allow the oven to cool completely before cleaning or moving.

Clean the grill pan, the wire rack, the handle and the drip pan after each use.

Clean the interior of your oven and all removable parts with a mild non-abrasive cleaning product and a plastic scouring pad after each use.

Rinse and dry thoroughly. Do not rub too hard the interior surfaces of the oven as this could scratch the finish. Clean the glass oven door exterior with glass cleaner or a mild detergent and a damp cloth or plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning products or pads as they might scratch the glass of the appliance.

Rinse and dry thoroughly with a clean cloth. Allow to dry before closing the glass door.

b) Storage instructions

Unplug the appliance, allow it to cool and clean it before storing. Store the oven in its original box in a clean and dry place. Never store the appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap the power cable tightly around the appliance. Do not put any stress on the cable where it joins the appliance, as this could cause the cable to fray and break.

5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

a) Warranty

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.

When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".

This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website:
www.brandt.com

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: *relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :



BRANDT FRANCE –SAS with a capital of 1.000.000 euros
89, bd Franklin Roosevelt –92500 Rueil-Malmaison

5) الضمان والعلاقة مع المستهلك

(a) الضمان

يضمن هذا المنتج من قبل الموزع. لمزيد من المعلومات المفصلة، يرجى الرجوع إلى شروط الضمان التي قدمها لكم.

• الإصلاح

تجرى عمليات الإصلاح على المعدات من قبل عامل مؤهل في منتج العلامة التجارية. عند طلبه، اذكر رقم جهازك المرجعي وكذلك الرقم التسلسلي أدناه (S / N).

ترد هذه المعلومات على اللوحة المملصقة على الجهاز.

(b) العلاقة مع المستهلك

لمعرفة المزيد عن منتجاتنا يرجى زيارة موقعنا على الانترنت: www.groupebrandt.com

يمكنك الاتصال بنا:

عن طريق موقعنا على الانترنت، www.groupebrandt.com تحت عنوان "الاتصال بنا"

➤ بواسطة البريد الإلكتروني على العنوان التالي: sav.maroc@groupebrandt.com

4) صيانة الجهاز

(a) تعليمات خاصة بالتنظيف

احرص دائما على فصل الجهاز عن الكهرباء و اتركه يبرد تماما قبل تنظيفه أو تحريكه. نظف الوعاء، الشبكة، ومقبض الوعاء والملق بعد كل استخدام. نظف داخل الفرن وجميع الأجزاء القابلة للإزالة بمنظف خفيف غير كاشط، ومنشفة قطنية لمسح البلاستيك بعد كل استخدام. أشطف وجفف بعناية. لا تفرك بقوة الأسطح الداخلية للفرن، فقد تخدشها. نظف السطح الخارجي للفرن الكهربائي بمنظف خاص بالبواب الزجاجي أو بمنظف خفيف ومنشفة مبللة أو قطنية لتنظيف البلاستيك. لا تستخدم منظفات أو منشفات كاشطة قد تخدش زجاج الجهاز. أشطف وجفف بعناية بواسطة قطعة قماش نظيفة. أترك الفرن ليجف قبل إغلاق الباب الزجاجي.

(b) تعليمات التخزين

افصل الفرن عن الكهرباء، و اتركه يبرد ثم نظفه قبل تخزينه. خزن الفرن الكهربائي في علبته وأحفظه في مكان بارد وجاف. لا تبدأ بتخزين الجهاز وهو ساخن أو متصل بالكهرباء. لا تقم بلف الحبل حول الجهاز. لا تمارس أي ضغط على السلك من الجهة المتصلة بالجهاز. يمكنه أن يتعرض للتلف والتكسر.

SEQUENCE	PLATS	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE en min
	POISSON	180°C / 200°C	2	15-20
	ROTI DE BOEUF	250°C *	2	15-20 pour 500g
	QUICHE	200°C	2	35-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C/200°C	2	40-45
	LASAGNES	180 °C / 200°C	2	40 - 45
	PIZZA	220° / 250°C *	2	15-20 selon épaisseur
	TARTES	200°C	2	30 - 40
	PAIN GRILLE	250°C	2	5- 8
	GATEAU	150°C/ 160°C	2	30 – 35
	HAMBURGER	220°C/250°C	2	10-14

* faire préchauffer le four

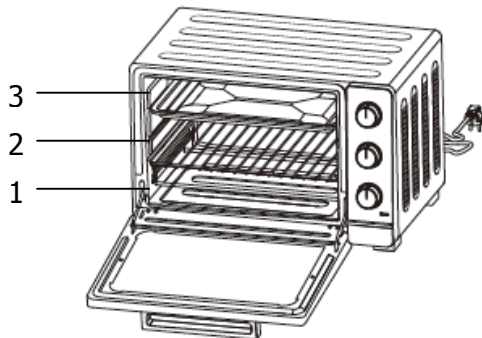
سمك- السمك المشوي- الكيش- كراطان- الازانيا- البييتزا- الكعك- الخبز المحمص- الكعك- الهمبرغر

(e) نصائح الاستعمال

1. الملعق والشبكة

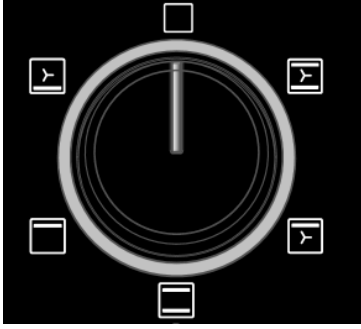
الإكسسوارات	مواد غذائية (لشرح الاستعمال فقط)	كيف يستعمل المشبك؟
 ملعق	أجنحة الدجاج المشوي، اللحم المفروم، كراطان البطاطا، الكعك و كل الأطعمة الأخرى تقريبا التي تعد في الفرن	 نصح باستعمالها كجامعة للفتات والبقايا
 الشبكة	البطاطا في الفرن، والمواد الغذائية الجافة	

2. الدرج



يمكنك ضبط ارتفاع الصحن على 3 مستويات مختلفة وفقا للأطباق التي تريد طهيها. على سبيل المثال، إذا أعددت طبق البطاطس وأردت أن يصبح لون الجزء العلوي منه ذهبيا، استخدم المستوى الثالث. لتحميص الدجاج، استخدم المستوى الأول أو الثاني.

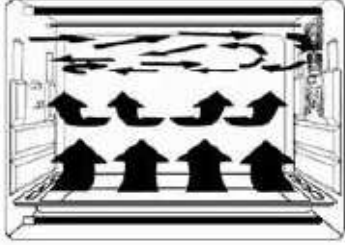
(d) اختيار طريقة الطهي



التسلسل	طريقة الطهي
	متعدد الوظائف: سقف + أسفل الفرن + التهوية
	شبكة مهواة: سقف+تهوية
	الحمل الحراري الطبيعي سقف+ أسفل الفرن
	مشواة
	أسفل الفرن + تهوية

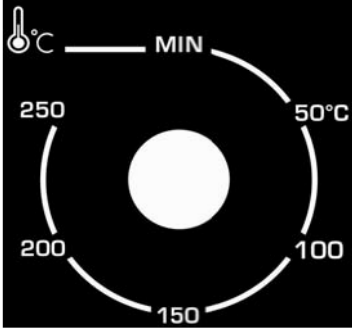
وظائف محددة :

متعدد الوظائف (سطح+أسفل الفرن+ تهوية)



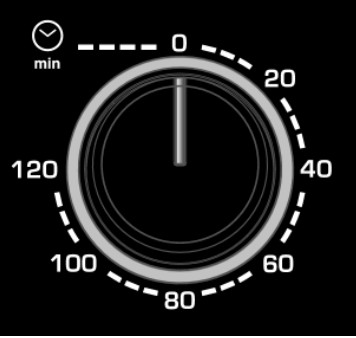
بفضل المروحة على جانب التجويف، يدور الهواء الساخن في الفرن بأكمله، وبالتالي يتم توزيع الحرارة بشكل متساو ويصبح الطبخ أكثر اتساقاً.

(b) ضبط درجة الحرارة



اضبط "التحكم في درجة الحرارة" بتدوير الزر في اتجاه عقارب الساعة لتحديد درجة الحرارة المناسبة اعتمادا على الطبق المراد طهيه (درجات الحرارة بين 50 درجة مئوية و 250 درجة مئوية).

(c) ضبط مدة الطهي




اضبط وقت الطهي (بالدقائق) حسب الطبق الذي تريد طهيه بتدوير الزر في اتجاه عقارب الساعة.

3) طريقة استعمال فرنكم

a) قبل استعمال جهازك لأول مرة

- قم بإخراج المنتج وتحقق من أن كل القطع والإكسسوارات موجودة وغير متلفة.
- تأكد من أن جميع مواد التغليف (البلاستيك والكرتون والبوليسترين) الموجودة داخل الفرن قد أزيلت.
- قم بتنظيف جميع الأجزاء وفقا للنصائح في فقرة "صيانة الجهاز".
- جفف بعناية جميع الأجزاء وقم بتجميعها. يمكنك بعد ذلك أن تستخدم الجهاز

سخن الفرن فارغا:

- أدخل الملعق وشبكة الطبخ
- اضبط مفتاح محدد طريقة الطهي على  ودرجة الحرارة على "C ° 250" ثم قم بتسخين الفرن فارغا لمدة 10 دقائق.
- بعد التبريد، اقطع التيار الكهربائي ونظف جميع القطع مرة أخرى.

1. ملاحظة:

2.

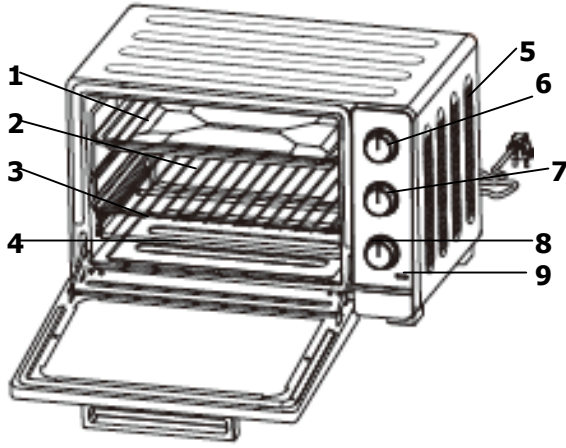
ومن المحتمل أن يطلق الفرن رائحة الدخان والحريق، إلا أن تلك مسألة عادية.

(b) التوصيل الكهربائي

يجب أن يكون الفرن موصولاً بمأخذ كهربائي مناسب. أدخل القابس في المأخذ الكهربائي بشكل كامل. وفي حالة العكس، يمكن أن ترتفع درجة حرارته بشكل بالغ. لا تستخدم مقبس الضوء. لا تقم أبداً بإيصال عدة مقابس بمنفذ واحد.

(c) وصف الجهاز

الفرن :



1. Lèche-frite
2. Grille
3. Gradins
4. Eléments chauffants
5. Ouïes de ventilation
6. Réglage de température
7. Sélecteur de modes de cuisson
8. Minuteur (120 minutes)
9. Voyant lumineux de fonctionnement

1. مِلْعَق
2. الشبْكَة
3. درج
4. عناصر تسخين
5. ثَقُوب التهوئة
6. ضابط درجة الحرارة
7. محدد طريقة الطهي
8. جهاز ضبط الوقت (120 دقيقة)
9. مؤشر التشغيل الضوئي

الأكسسوارات :



المشبك



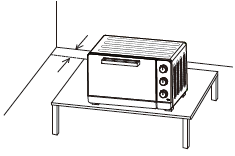
الشبْكَة



مِلْعَق

2) تركيب الجهاز

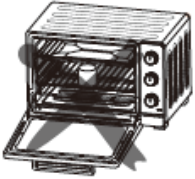
(a) تركيب جهازكم بكل أمان



إذا كان الفرن قريبا جدا من الجدار، فهو يمكن أن يحرقه أو يغير لونه. تأكد من أن الستائر، الخ لا تلامس الفرن.



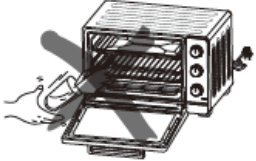
لا تضع أي شيء بين قاعدة الفرن والسطح الذي وضعت عليه. وجود مواد تحت الفرن قد يعرضها للاحتراق. لا تضع شيئا فوق سطح الفرن عند استعماله لأن الحرارة قد تغيير شكله، تلحق به شقوقا أو أضرار.



لا تسخن الغذاء في زجاجات أو في علب لأنها قد تنكسر وتحرقك.



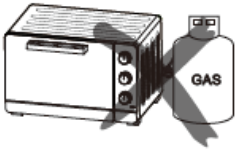
استخدم دائما المشبك عند إدخال أو إزالة الصحن. لمسه قد يؤدي إلى حروق خطيرة.



لا تسكب الماء أبد في الفرن عندما يكون ساخنا.



عند فصل الجهاز عن الكهرباء، لا تسحب أبدا السلك، لأنك بذلك قد تقطع الأسلاك بداخله.



عند استخدام الجهاز، لا تضعه على مقربة من الموقد الغازي، أو مصدر للحرارة العالية أو مروحة كهربائية، الخ. فذلك يمكن أن يؤثر على التحكم في درجة الحرارة.



لا تقم برش سلك الكهرباء بالطعام ولا تمسك الجهاز بأيدي مبللة. افصل السلك دائما عن الكهرباء بعد الاستخدام أو عند تركه دون مراقبة. إذا تركته متصلا بالكهرباء، فاعطل قد يسبب حريقا.

عند طهي أطباق بالزيت كالدجاج المشوي، فمن المستحسن استخدام 2 ورقة من الألمنيوم للحد من انتشار الزيت. ضع ورقة على الصحن والأخرى على الدجاج. وهكذا، سينحصر الزيت بين الورقتين.

تحذير:

تأكد من عدم إتلاف جهازك أثناء نقله (الباب أو الأختام متلفة). وإذا اكتشفت أي ضرر، اتصل بالموزع قبل الاستمرار في استخدام الجهاز.



أسطح الجهاز تصبح ساخنة أثناء استخدامه. ارتد قفازات عازلة تحميك عند لمس الفرن، والأطباق أو الطعام الساخن أو عند إدخال أو إزالة الشبكات أو الأطباق من الفرن.



(b) معطيات تقنية

FC160MW	النموذج
220-240 V~50Hz	التزويد بالطاقة
1200W	استهلاك الطاقة
277x406x345 mm	الأبعاد (HxLxP)
6 kg	الوزن الصافي

(c) حماية البيئة

عند انتهاء دورة حياة المنتج، لا تتخلص منه مع النفايات المنزلية. يجب أخذه إلى مطرح



النفايات أو إلى بائع الجهاز. سيمكنك ذلك من عدم الإضرار بالبيئة و الصحة نتيجة

تخلصك من الجهاز بطريقة سليمة له، كما سيسمح بإعادة تدوير مواد الجهاز لتوفير الطاقة والموارد بشكل

كبير.

تظهر على الجهاز علامة تذكرك بعدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية. لمزيد من المعلومات،

اتصل ببلديتك أو المحل الذي اشتريته منه المنتج.

الصيانة

- لا ينبغي تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال إلا إذا تعدى عمرهم 8 سنوات وكانوا خاضعين للمراقبة.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استعماله أو قبل التنظيف. انتظر حتى يبرد الجهاز ثم قم بوضع الأشياء أو إزالتها من الفرن، أو بتنظيفها.
- لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، لا تغمر أي جزء من الفرن بالماء أو أية سوائل أخرى.
- لا تنظف الجهاز بالإسفنجة الكاشط أو مكشطة معدنية.
- لا يمكن استبدال سلك الطاقة في حالة تلفه، ينبغي أن تتخلص من الجهاز. ومع ذلك، فإن وكيلنا يضمن هذا المنتج. لمزيد من التفاصيل، يرجى الرجوع إلى شروط الضمان التي يقدمها الوكيل.
- يتوفر هذا الجهاز على باب زجاجي صلب لا يتشقق ولا يتفتت إلى قطع حادة صغيرة. تجنب خدش الزجاج أو تغيير شكل إطار الباب. إذا ظهرت خدوش أو صدمات على الباب، اتصل بمصلحة الزبناء قبل استخدام الفرن.
- لتنظيف السطح الملامس للمواد الغذائية، راجع قسم " تعليمات التنظيف ".

استخدام غير سليم

- لا يتحمل المصنع المسؤولية عن الاستخدام غير السليم للجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي الخاص. استخدام هذا المنتج في المباني المشتركة أو أماكن العمل كمكان الاستراحة بالمكتب أو ورشة العمل، والمخيمات، والفنادق، الخ. لا يتلاءم مع الاستعمال الذي حددته الشركة المصنعة.

الاستخدام

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل أطفال تفوق أعمارهم 8 سنوات ، أو أشخاص ذوو قدرات مادية وحسية وعقلية محدودة، وذلك بعد إعطائهم المعلومات اللازمة بشأن استخدام الجهاز، حتى يصيروا على بينة من المخاطر.
- قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء التشغيل.
- يجب أن يبقى بعيدا عن الأطفال الصغار ما لم يكونوا تحت المراقبة بشكل مستمر.
- لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز أثناء تشغيله.
- لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تغط أي جزء من الفرن بورق الألمنيوم. فقد يتسبب ذلك في حدوث خلل واندلاع حريق.
- لا تدع سلك الطاقة يلامس أي سطح ساخن.
- لا تضع أيا من هذه المواد في الفرن: الورق المقوى والبلاستيك والورق أو مواد مماثلة حساسة اتجاه ارتفاع درجة الحرارة.
- لا تقم بإدخال أدوات المطبخ أو الأطعمة بحجم كبير. فالأواني والطعام لا ينبغي أن تلامس عناصر التدفئة.
- صمم هذا الجهاز لغرض الطهي أو تسخين الطعام. أما تجفيف المواد الغذائية وتسخين المناشف المبللة، أو أي استخدام آخر مماثل قد يؤدي إلى نشوب حريق أو إصابات.
- استخدام الإكسسوارات محملة بالأطباق أمر خطير. لمنع اندفاع (الشبكات أو الصحن) إلى الأمام وتفادي وقوع إصابات، قم دائما بإزالة الطبق من الفرن أولا، ثم استخدام المشبك لإدخال أو إزالة الإكسسوارات.
- استخدام إكسسوارات لا توصي بها الشركة المصنعة مع الجهاز قد يكون خطرا أو يسبب إصابات.

1) إشعار إلى المستهلك

احتفظ بكتيب التشغيل رفقة الجهاز. في حالة بيع أو إعطاء هذا الجهاز إلى شخص آخر، تأكد من إرفاقه بكتيب الإرشادات. نشكرك على قراءة هذه النصائح قبل تركيب وتشغيل جهازك. لقد تم إصدار هذا الكتيب حرصا منا على سلامتك و سلامة الآخرين.



(a) نصائح

التركيب

- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي بهدف الطبخ، وإعادة تسخين الطعام. ولا يمكن استخدامه إلا في الأماكن المغطاة، المغلقة والساخنة مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تخضع لنفس المواصفات.
- قبل استخدام هذه الجهاز، ضعه فوق مكان مسطح، جاف ومقاوم للحرارة كسطح العمل بالمطبخ. اترك مساحة جانبية لا تقل عن 10 سم في كلتا الجهتين لتهووية الجهاز جيدا.
- احتفظ بالجهاز وسلك الطاقة بعيدا عن متناول الأطفال دون سن الثامنة.
- لا يشتغل هذا الجهاز بواسطة جهاز ضبط وقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد.
- لا تسحب وسلك الطاقة ولكن افصل الجهاز عن الكهرباء بالإمساك بالمقبس الكهربائي جيدا.
- إذا كان الجهاز مغطى أو ملامسا لمواد قابلة للاشتعال بما في ذلك الستائر، والبساط وغيرها من المواد ، فهناك خطر اندلاع حريق أثناء التشغيل.
- لا يجب أن يلعب الأطفال بالجهاز.

1) إشعار إلى المستهلك

- A) السلامة
- B) معطيات تقنية
- C) حماية البيئة

2) تركيب جهازكم

- A) ركبوا جهازكم بكل أمان
- B) التوصيل الكهربائي
- C) وصف الجهاز

3) كيفية استخدام الفرن

- A) قبل استخدام جهازكم لأول مرة
- B) ضبط درجة الحرارة
- C) ضبط مدة الطهو
- D) اختيار طريقة الطهو
- E) نصائح

4) صيانة جهازكم

- A) نصائح خاصة بالتنظيف
- B) نصائح خاصة بالتخزين

5) الضمان والعلاقة مع المستهلك

- A) الضمان
- B) العلاقة مع المستهلك

Brandt

زبنائنا الكرام

نشكركم على شراء فرن **براندت**.

لقد عملنا على تصميم هذا الفرن بشغف وخبرة حتى يتناسب واحتياجاتكم. مبتكر، و عالي الأداء، لقد تم تصميمه ليكون سهل الاستخدام.

تجدون ضمن مجموعة منتجات **براندت**، مجموعة كبيرة من الأجهزة المنزلية الصغيرة، التي يمكنكم إرفاقها ميزان المطبخ الجديد.

حرصا منا على تلبية احتياجاتكم على نحو أفضل فيما يتعلق بمنتجاتنا، نضع مصلحة الزبناء في خدمتكم، للاستماع إليكم والإجابة عن أسئلتكم واقتراحاتكم.

يمكنكم زيارة موقعنا على الإنترنت www.groupebrandt.com حيث ستجدون جميع منتجاتنا، فضلا عن معلومات مفيدة ومكاملة.

براندت

سعيًا منا إلى تحسين منتجاتنا باستمرار، نحتفظ بالحق في القيام بتعديلات فنية أو وظيفية أو جمالية تلاءم تطورها.



هام: قبل استخدام الجهاز، يرجى قراءة كتيب التركيب والتشغيل للتعرف على طريقة استخدام

الجهاز بشكل أسرع.

Brandt

تاداشرالابيتك

نرف

FC160MW

