

**Betjeningsvejledning til ovnen**

**Användarmanual för ugnen**

**Bruksanvisning for stekeovn**

**Using your oven**

**FE 200**

***Brandt***

# Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b>	<b>S.3</b>
<b>Oversigt over ovnen</b>	
Beskrivelse af apparatet	<b>S.4</b>
Tilbehør	<b>S.5</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>S.6</b>
<b>Installation af ovnen</b>	
Elektrisk tilslutning	<b>S.7-8</b>
Nyttedimensioner ved indbygning af ovnen	<b>S.9</b>
<b>Vedligeholdelse af ovnen</b>	<b>S.10</b>
<b>Udskiftning af elpæren</b>	<b>S.11</b>
<b>Brug af ovnen</b>	
Tilberedning med øjeblikkelig start	<b>S.11</b>
Ovnens tilberedningsmåder	<b>S.12-13</b>
<b>Fejlfinding</b>	<b>S.14</b>

*I betjeningsvejledningen angiver,*



*sikkerhedsanvisninger,*



*gode råd og vejledning*

# Indledning

DK

*Kære kunde,*

*Tak fordi De har valgt en **ovn** fra **BRANDT**.*

*Vores udviklingsafdeling har udarbejdet en ny generation af apparater, så madlavning bliver en daglig glæde.*

*Vi har til denne nye **Brandt ovn** foretrukket et moderne design med rene linjer, så ovnen med sine brugervenlige funktioner og høje ydeevne kan indgå som en harmonisk del af Deres køkken.*

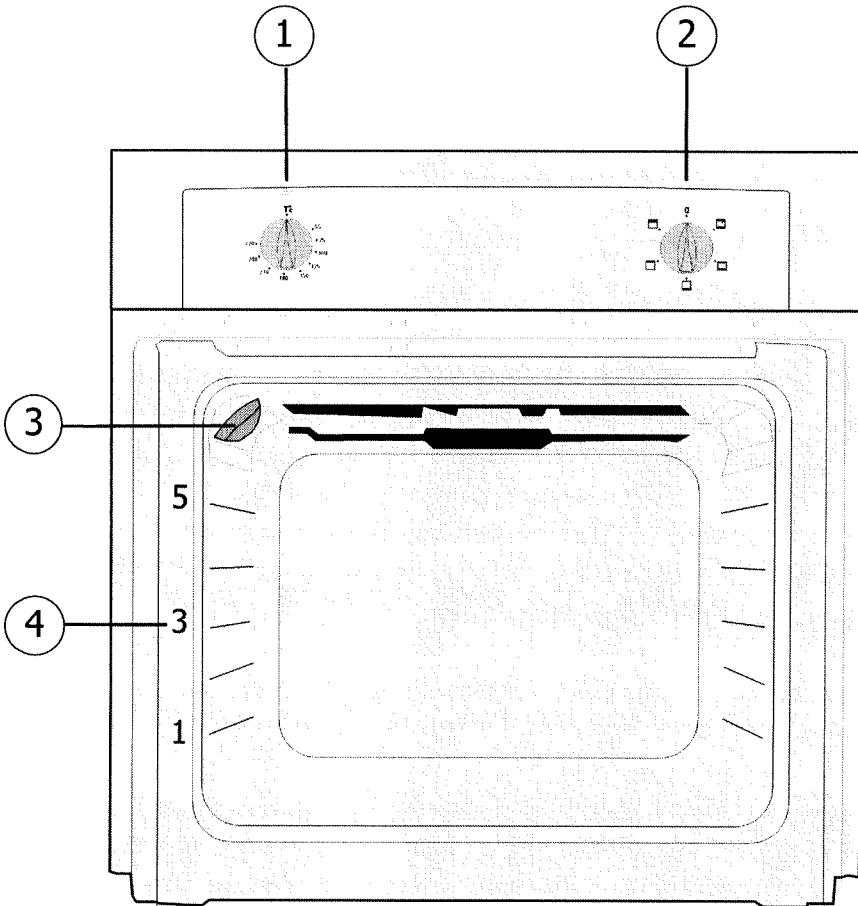
*Brandts produktserier omfatter foruden ovne også en stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye **Brandt ovn**.*

*Serviceafdelingen er altid villig til at besvare spørgsmål og modtager gerne forslag (se adressen bagest i vejledningen), da vi hele tiden prøver at opfylde kundernes behov og krav til vores produkter.*

*Brandt er med sin nyteknologi med til at sikre en større livskvalitet i hverdagen og tilbyder produkter, der bliver stadig mere effektive, lettere at betjene, mere miljøvenlige, flottere og mere driftssikre.*

*Mærket **BRANDT**.*

# Oversigt over ovnen



## BESKRIVELSE AF APPARATET

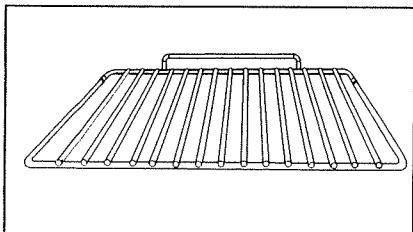
1 Temperaturvælger

3 Lampe

2 Funktionsvælger

4 Indikator for valgt ovnrille

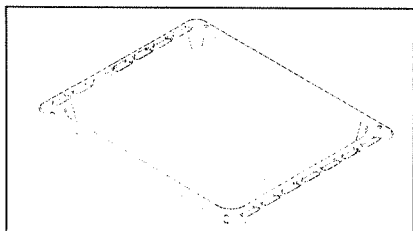
# Tilbehør



## Sikker ovnrister, der ikke tipper

Risten kan anvendes som underlag for fade og forme med retter, der skal steges, bages eller gratineres. Risten er velegnet til grillkød, der lægges direkte på risten.

DK

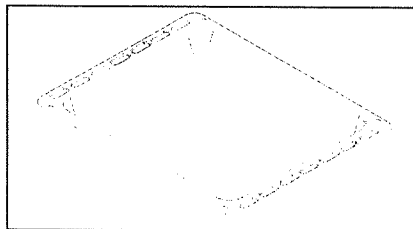


## Bageplade

(til bagværk)

Denne bageplade har en skrå kant. Den bruges til bagning af bagværk, f.eks. marengs, småkager, tærter mv.

Læg ikke kødstykker og stege direkte på bagepladen, da det vil sprøjte meget på ovnens sider.



## Bradepande

Den bruges til at opsamle stegekraft og -saft, når ovnen er indstillet på kraftig grill eller grill med varmluft. Den kan bruges som stegefad. Sørg for, at det stykke kød, der skal steges, ikke er større end bradepanden,

f.eks. fjerkræ med grøntsager, der steges ved middel varme.

Bradepanden kan sættes ind i ovnen under grill-legemet for at opsamle stegekraft og -saft fra grillkødet. Den kan også anvendes til stegning over vandbad og skal i så fald fyldes halvt op med vand.



# Sikkerhedsanvisninger

## **Læs venligst disse anvisninger, før ovnen installeres og tages i brug.**

Denne ovn er beregnet til privat brug i hjemmet og udelukkende til tilberedning af madvarer. Ovnens indeholder ingen komponenter med asbest.

### **BRUG AF OVNE FØRSTE GANG:**

Før ovnen bruges første gang, skal den opvarmes med ovndøren lukket og uden madvarer i ca. 15 minutter på maks. position for at blive "tilkørt". Den mineraluld, der omgiver ovnrummet, kan på grund af bestanddelene afgive en speciel lugt i begyndelsen. Der kan af samme grund også opstå en smule røg. Dette er helt normalt.

### **EFTERFØLGENDE BRUG AF OVNE:**

- Kontroller altid, at ovndøren er rigtigt lukket, så tætningslisten kan udfylde sin funktion på en effektiv måde.

- Sørg for, at der ikke er nogen, som støtter sig til eller sætter sig på ovndøren, når den er åben.

**- De tilgængelige dele og ovnens flader kan blive varme, når grillen bruges med ovndøren på klem. Hold derfor små børn på afstand.**

- Ovnens bliver varm, når den er tændt. Rør aldrig ved varmelegemerne inde i ovnen.

- Brug en grillhandske eller et stykke isolerende stof, når fade og tilbehør tages ud efter tilberedning i ovnen, f.eks. grill, grillspyd, bradepande, bageplade osv..

- Beklæd ikke ovnen med aluminiumspapir. Det vil i givet fald medføre en ophobning af varme, som har negativ indflydelse på resultatet af tilberedningen, og som beskadiger emaljebelægningen.

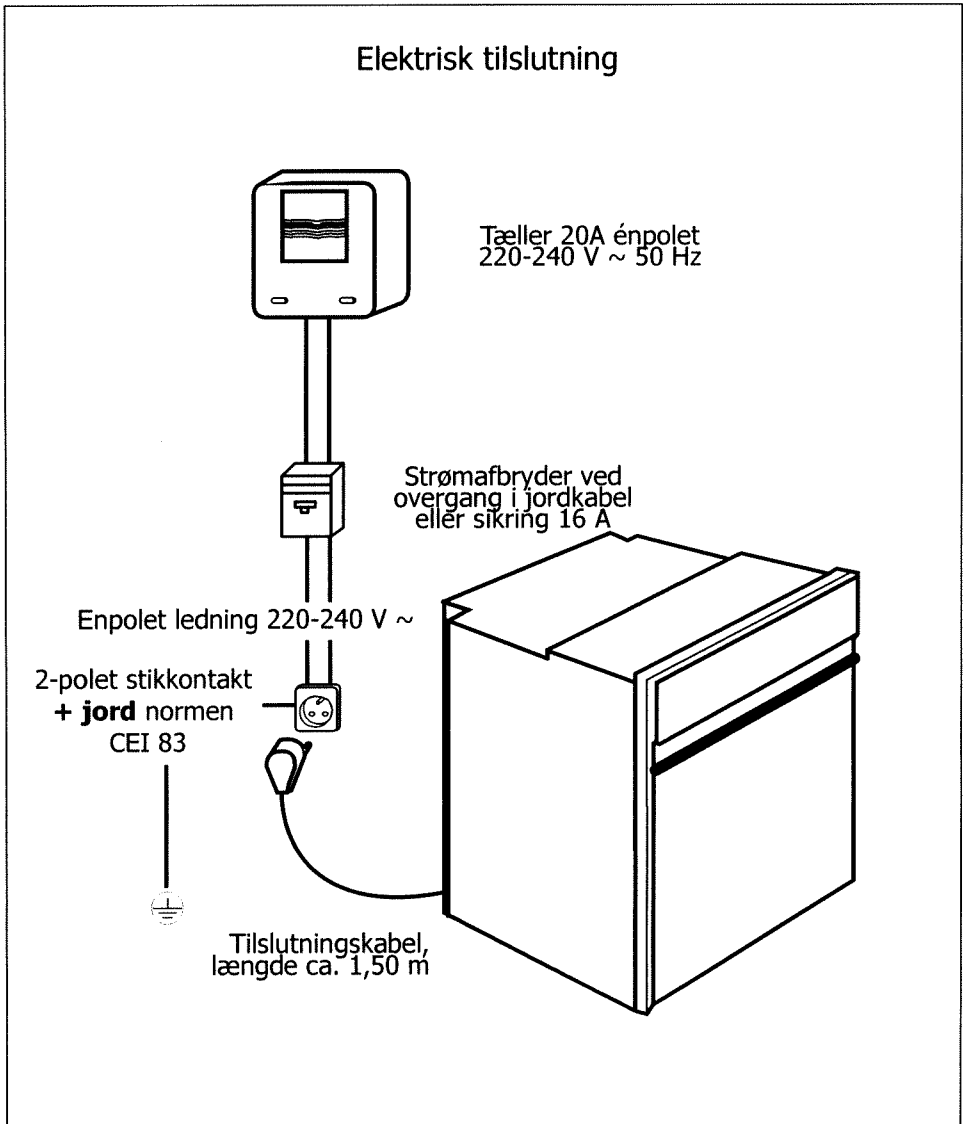
- Brug ikke højtryksrensere eller damp til rengøring af ovnen.

- Når ovnen rengøres, kan overfladerne blive varmere end under normal brug. Hold derefter små børn på afstand.

# Installation af ovnen



DK


## Elektrisk tilslutning



- Før ovnen tilsluttes el-installationen, skal det kontrolleres, at el-installationens ledningers tværsnit er tilstrækkeligt til at strømforsyne ovnen på korrekt vis (tværsnittet skal mindst være lig med tilslutningskablets tværsnit). Installationens sikring skal være på 16 A.

Den elektriske tilslutning skal udføres, før ovnen monteres i indbygningselementet.

- Ovnen skal tilsluttes med et standard tilslutningskabel med 3 ledere og et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 nulleleder + jord ) som skal tilsluttes et étfaset ledningsnet på 220-240 V via et standardelstik med 1 fase + 1 nulleleder + jord  i overensstemmelse med normen IEC 83 eller en bryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler.


Beskyttelsesledningen (grøn-gul) er tilslutt  apparatets jordklemme og skal tilsluttes el-installationens jordforbindelse.

- Ved tilslutning til en stikkontakt skal stikkontakten forblive tilgængelig efter installationen af apparatet.
- Ovnens nulleleder (blå ledning) skal tilsluttes ledningsnettets nulleleder.

## Opstilling og/eller udskiftning af fødekablet

- Tilslutningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skal være tilstrækkeligt langt til, at det kan være tilsluttet ovnen, når ovnen står på gulvet foran indbygningselementet

Derfor skal følgende arbejdsgang udføres, mens apparatet er afbrudt ledningsnettet:

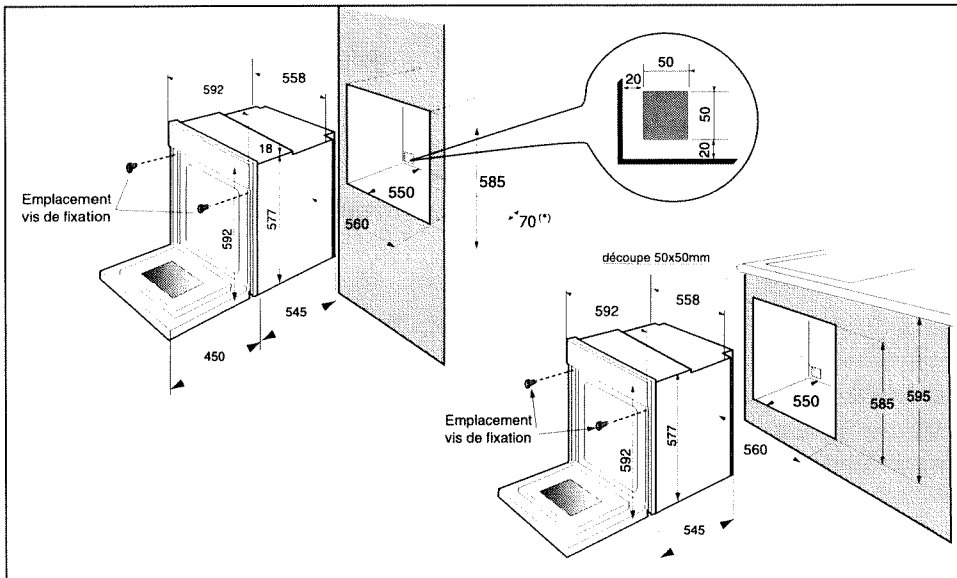
- Åbn dækslet nederst i højre side af skærmpladen bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
- Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
- Snor omhyggeligt trådene.
- Løsn skruerne på polklemmen, og tag den el-ledning ud, der skal udskiftes.
- Før el-ledningen ind gennem skærmpladens side i klemskruen, der sidder i højre side af klemrækken.
- Tilslut kablets ledninger i overensstemmelse med mærkerne på klemrækken.
- Alle tilslutningskablets tråde skal være klemt under skruerne.
- Faseledningen på klemmen L.
- Jordledningen, der er gul-grøn, skal forbindes til klemmen .
- Nullederen (blå) skal tilsluttes med klemmen N.
- Tilspænd skruerne på klemrækken, og kontroller tilslutningen ved at trække i hver enkelt ledning.
- Fastgør kablet ved hjælp af klemskruen, der sidder i højre side af klemrækken.
- Luk dækslet ved hjælp af de 2 skruer.



**Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.**



## Mål til indbygning af ovnen



**Ovnen er beregnet til indbygning under et køkkenbord eller i et (åbent\* eller lukket) skabelement med bestemte mål (se skemaet).**

Ovnen har et optimeret luftcirkulationssystem, som forbedrer stegning/bagning og rengøring, hvis følgende punkter overholdes:

- Centrér ovnen i indbygningselementet således, at der sikres en afstand på mindst 5 mm til andre elementer.
- Det materiale, som indbygningselementet er lavet af, skal være varmebestandigt eller beklædt med et varmebestandigt materiale.
- For at sikre ovnens stabilitet skal den fastspændes i indbygningselementet med 2 skruer i de anviste huller på sidevæggene (se skemaet).

Følg denne fremgangsmåde:

- 1) Fjern skruedækslerne i gummi for at få adgang til fastspændingshullerne.
- 2) Bør et hul med  $\varnothing 3$  mm i elementets sidevæg for at undgå, at træet ødelægges.
- 3) Fastspænd ovnen med de 2 skruer.
- 4) Sæt skruedækslerne i gummi på igen (de bruges også til at afdæmpe lukningen af ovndøren).

**(\*)** Hvis køkkenelementet er åbent, skal åbningen være på maks. 70 mm.



**Kontakt eventuelt en elektriker, der arbejder med hårde hvidevarer, for at sikre, at installationen er korrekt udført.**

# Vedligeholdelse af ovnen

## Rengøring af ovnen indvendigt

© 2014 Philips Consumer Electronics B.V. Alle rettigheder forbeholdes. Philips er et registreret varemærke for Philips Consumer Electronics B.V. Philips er et registreret varemærke for Philips Consumer Electronics B.V. Philips er et registreret varemærke for Philips Consumer Electronics B.V.

Lad apparatet køle helt af, før De begynder at gøre det rent. Kontroller, at alle betjeningsknapper er SLUKKET.

**Generelt gælder følgende:**

- \* **Apparatet må ikke oversprøjtes med vand.**
- \* **Slibemidler og metalsvampe må ikke anvendes.**

### **POLEREDE METALFLADER**

Brug gængse rengøringsmidler, der er beregnet til vedligeholdelse af polerede metalflader.

### **OVNDØRENS RUDE**

Når ovndørens rude er blevet tilsmudset, anbefales det at rengøre den indvendigt med sæbevand.

**Ovnen er let at rengøre, hvis De følger nedenstående anvisninger:**

<b>Tilsmudsning</b>	<b>Rengøring</b>	<b>Anvend følgende produkter</b>
Let	Opblød området med varmt vand.	Opvaskesvamp
Ansamling af snavs, der har været opvarmet.	Lad det trække i 30 min., hvis ovnen er lun, eller en hel nat, hvis ovnen er kold.	Specielt rengøringsmiddel til ovne i sprayform. Følg brugsanvisningen.



**Ovnen skal altid være slukket, før ovnrummet gøres rent.**

# Udskiftning af elpæren

- Pæren sidder i ovns loft.



**Afbryd ovns nettislutning, før arbejdet med pæren påbegyndes, for at undgå risiko for elektrisk stød, og lad ovnen afkøle helt, hvis den er varm.**

DK

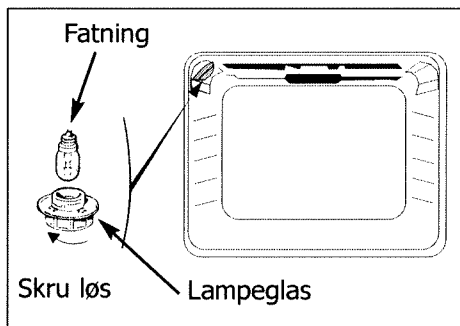
a) Skru lampeglasset af (se tegningen).

b) Skru pæren i samme retning for at løsne den.

Pærens specifikationer:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Fatning E 14

c) Udskift pæren, sæt lampeglasset på igen, og tilslut ovnen til ledningsnettet.



**Brug en gummihandske til at løsne lampeglasset og lampen med, idet det bliver lettere at afmontere delene.**

## Brug af ovnen

### Tilberedning med øjeblikkelig start

På displayet skal kun klokkeslættet vises, og det må ikke blinke.

- Valg af et program:

Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.

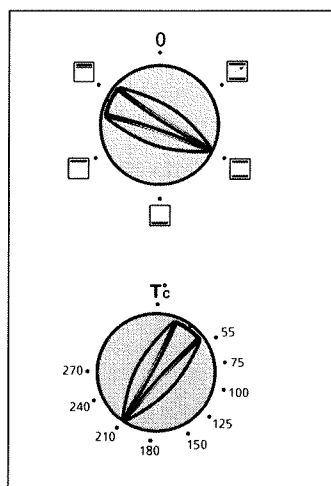
Eksempel: Positionen "☐".

- Valg af ovns temperatur til tilberedningen

Drej temperaturvælgeren hen på den indstilling, der anbefales i opskriften.

Eksempel: Temperaturen 210°.

- Herefter varmer ovnen, og termostatsens kontrollampe tænder og slukker i henhold til de valgte indstillinger.



**Ovns blæser fortsætter i et stykke tid, efter at ovnen er slukket, for at sikre, at ovnen afkøles hurtigst muligt.**

# Ovnens tilberedningsfunktioner

## Symbol

## Funktionens navn

## Beskrivelse



**Forvarmning**



► Funktionen er nødvendig for at tilberede retter.



**Over- og undervarme**  
Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen.



► Kræver forvarmning.



**Undervarme**  
Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemet i bunden af ovnen.



► Kræver forvarmning.  
► Tilberedning af kød og fisk.  
► Sæt ovnrister.



**Middel grill**  
Tilberedningen sker ved hjælp af det øverste varmelegeme.



► Forvarm ovnen.  
► Sæt bradepan.



**Kraftig grill**  
Tilberedningen sker ved hjælp af det øverste varmelegeme.



► Forvarm ovnen.  
► Sæt bradepan.

# edningsmåder

## velse af funktionen

påkrævet ved tilberedning af visse

mning.

mning.  
ned undervarme.  
ind på den nederste ovenrille.

en i 5 minutter.

nden ind på den nederste ovenrille.

n i 5 minutter.

nden ind på den nederste ovenrille.

## Anbefalede anvendelser

DK

- ▶ Termostaten indstilles på den ønskede temperatur.  
Efter forvarmningen skal funktionsvælgeren indstilles på det ønskede program.

- ▶ Anbefales til **langsom tilberedning af sarte madvarer**, f.eks. saftigt kød osv.  
Til stegning af rødt kød  
Ved tilberedning med svag varme i **lukkede gryder**, der først er tilberedt på kogeplade, f.eks. coq au vin, dyreragout osv.

- ▶ Anbefales til **saftige retter**, f.eks. quiche, frugttærter osv.  
Bunden bliver bagt nedefra.  
Anbefales til **bagværk**, der hæver, f.eks. sandkage, boller osv. og til soufflé, som ikke ødelægges af en skorpe ovenpå.

- ▶ Anbefales til at **grille mindre stykker**, som lægges midt på ovenristen

- ▶ Anbefales til **grilning af store mængder**, som fordeles under hele grillens areal.

# Fejlfinding

Hvis De er i tvivl om, hvor vidt ovnen fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at der er tale om en driftsfejl. **Kontroller under alle omstændigheder nedenstående punkter:**

Dette sker.....	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnen er ikke tilsluttet.</li> <li>• Installationens sikring virker ikke.</li> <li>• Den valgte temperatur er for lav.</li> <li>• Termostaten er i stykker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tilslut ovnen.</li> <li>- Udskift installationens sikring, og kontroller dens mærkeværdi (16 A).</li> <li>- Skru op for den valgte temperatur.</li> <li>- Tilkald serviceafdelingen.</li> </ul>
Temperaturindikatoren er hele tiden tændt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostaten er defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tilkald serviceafdelingen.</li> </ul>
Ovnlyset virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampen virker ikke.</li> <li>• Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen virker ikke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Udskift pæren.</li> <li>- Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.</li> </ul>
Blæseren fortsætter, efter ovnen er slukket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blæseren virker i højst 1 time efter tilberedningen.</li> <li>• Hvis den ikke slukker efter 1 time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Åbn ovndøren, så ovnen hurtigere bliver afkølet.</li> <li>- Tilkald serviceafdelingen.</li> </ul>

Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

<p><b>Brandt</b> MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz</p>	<p>BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON</p>	<p>N° SER: <input type="text"/> REF: <input type="text"/> TYPE: <input type="text"/></p>
		<p>CONS.N°214</p>



# Innehåll

<b>Förord</b>	<b>P.17</b>
<b>Hur ser ugnen ut?</b>	
Apparatens olika delar	<b>S.18</b>
Tillbehör	<b>S.19</b>
<b>Råd Angående Säkerhet</b>	<b>S.20</b>
<b>Hur ska ugnen installeras?</b>	
Elanslutning	<b>S.21-22</b>
Nyttiga mått för att bygga in ugnen	<b>S.23</b>
<b>Hur ska ugnen underhållas?</b>	<b>S.24</b>
<b>Hur Byter Man Lampa?</b>	<b>S.25</b>
<b>Hur använder man ugnen?</b>	
Hur lagar man snabbt en rätt?	<b>S.25</b>
Ugnens olika tillagningssätt	<b>S.26-27</b>
<b>Vad ska man göra vid driftstörningar?</b>	<b>S.28</b>

Alltigenom denna notis visar tecknet,



råd när det gäller säkerhet,



signalerar olika råd och knep.



# Förord

*Kära kund!*

*Du har just blivit ägare till en **ugn** av märket **BRANDT** och vi tackar för visat förtroende.*

*Våra arbetslag i forskning och utveckling har skapat en ny generation av apparater just för dig för att du skall kunna laga mat med nöje varje dag.*

*Med sin stilrena utformning och sitt moderna utseende passar den nya **Brandt ugnen** harmoniskt in i köket och förenar alldeles utmärkt användarvänlighet med god prestanda vid matlagning.*

*I Brandts produktsortiment finner du även ett stort urval av spishällar, spisfläktar, diskmaskiner och kylskåp som kan byggas in och integreras med din nya **Brandt ugn**.*

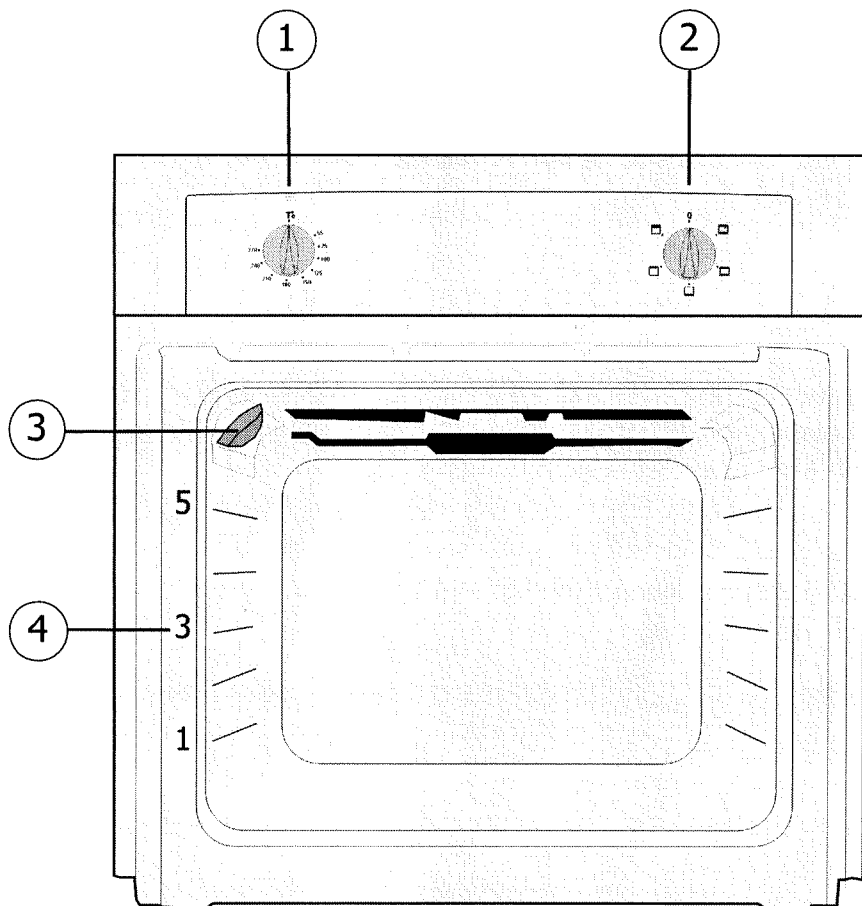
*Det är självklart att med det ständiga målet att kunna tillfredsställa dina behov och fordringar på bästa sätt finns vår kundservice tillgänglig för att lyssna och svara på varje fråga eller förslag (se adresser i slutet av detta häfte).*

*Som ledare i innovation bidrar Brandt därmed till förbättringar av den dagliga livskvaliteten genom att ständigt erbjuda alltmer bättre produkter, enkla att använda, miljövänliga, estetiska och pålitliga.*

*Varumärket **BRANDT**.*

SE

# Hur ser ugnen ut?



## BESKRIVNING AV APPARATEN

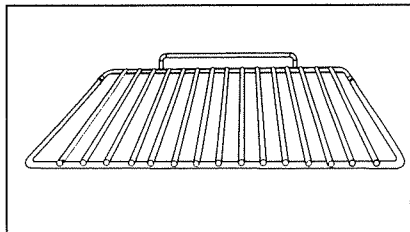
1 Temperaturväljare

3 Lampa

2 Funktionsväljare

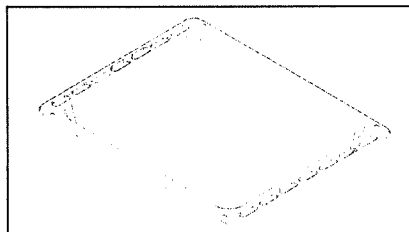
4 Effektstegsindikator

# Tillbehör



## Säkerhetsgaller med tippskydd

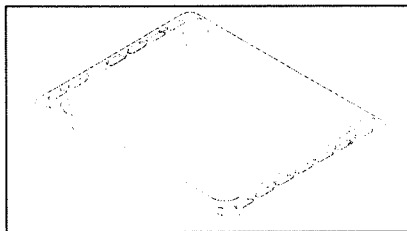
Gallret kan användas som underlag för alla kärl och formar innehållande matvaror som ska lagas eller gratineras. Det är också till för att grilla kött (köttet läggs direkt upp på gallret).



## Multifunktionell panna (bakverk)

Pannan är försedd med en lutande kant och används till bakverk. Den kan användas för att baka kakor som luftiga bakelser med kräm, marängkakor, sandkakor, smördegskakor...

Undvik att lägga stekar eller annat kött direkt i det för då kommer späd att spruta ut och stänka på ugnens väggar.



## Multifunktionell panna (dryppanna)

Pannan tjänar till att samla upp späd och fett från kött som grillats med grill på hög värme eller med varmluftsgrill. Den kan användas som stek- eller kokkärl med lagom stora matbita

(t ex: fågel med grönsaker runtomkring vid medelhög temperatur).

Den skjuts in under gallrets avsatser för att samla in späd och fett från grillat kött. Den kan också användas halv fylld med vatten vid kokning i vattenbad.



# Råd Angående Säkerhet

**Vi ber om att ta del av följande anvisningar innan du installerar och börjar använda ugnen.** Denna ugn är konstruerad för enskilt bruk hemma i bostaden. Den är avsedd uteslutande till för tillagning av livsmedel. Denna ugn innehåller inga asbestbaserade komponenter.

## **FÖRSTA ANVÄNDNING:**

Innan du första gången börjar använda ugnen måste den hettas upp tom med stängd ugnslucka under ca 15 minuter på max läge för att "trimma in" apparaten. Minerallullet som omsluter apparatens hålrum kan i början avge en särskild lukt som kommer från dess beståndsdelar. En viss rökavgivning kan även förekomma. Båda dessa företeelser är normala.

## **EFTERFÖLJANDE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLEN:**

- Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd så att tätningspackningen fungerar korrekt.

- Låt aldrig någon stödja sig eller sitta på ugnsluckan medan ugnen är öppen.

**- Tillgängliga ugnsdelar eller ytor kan bli heta när grillen används med ugnsluckan på glänt. Håll småbarn borta från ugnen.**

- Apparaten blir het när den är på. Se till att inte vidröra värmeelementen som finns inuti ugnen.

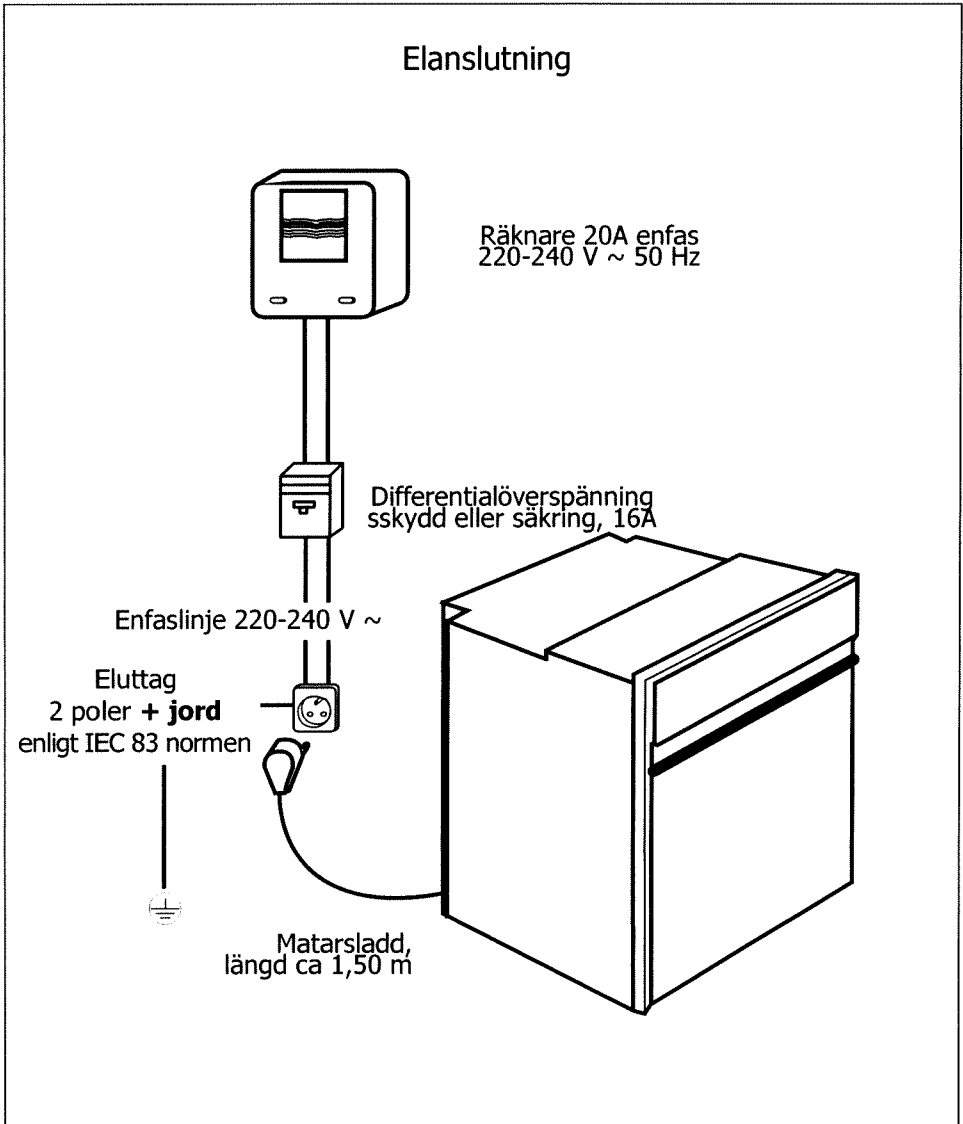
- När du plockar ut olika tillagningstillbehör (galler, stekvärdare, dryppanna, spetthållare...) ur ugnen efter avslutad tillagning, grip inte tag i tillbehören med bar hand, använd grytlappar eller isolerande tyg.

- Täck inte insidan av ugnen med aluminiumfolie. Annars kommer värmen att ackumuleras vilket riskerar att ofördelaktigt påverka tillagningsprocessens eller grillningens resultat och kan medföra skador på emaljen.

- Använd inte någon apparat för ångtvätt eller högtryckstvätt.

- Ugnens ytor kan bli hetare än normalt vid rengöring, det gäller alltså att hålla småbarn på avstånd från ugnen.




# Hur ska ugnen installeras?




- Innan ugnen ansluts till elnätet, försäkra dig om att alla ledningar i din elinstallation har tillräckligt stort tvärsnitt för att kunna mata apparaten med ström på normalt sätt (tvärsnittet får inte vara lägre än matarsladdens tvärsnitt). Säkringens i din elinstallation ska vara 16 ampere.

# H u r s k a u g n e

Ugnen ska anslutas till elnätet innan apparaten placeras in i möbeln.

- Ugnen ska kopplas upp med en (standardiserad) matarsladd innehållande 3 ledare med 1,5 mm<sup>2</sup> i tvärsnitt (1 fas + 1 N + jord ) som ska anslutas till elnätet 220-240 V ~ enfas via ett standarduttag 1 fas + 1 N + jord  enligt IEC 83 normen eller en frånskiljaranordning på alla poler med ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm. Skyddsledaren (gröngul) ska vara ansluten  till apparatens anslutningskontakt och till elinstallationens jordanslutning.
- Vid uppkoppling till ett eluttag, ska eluttaget förbli åtkomligt efter apparatens montering.
- Ugnsens nolledare (blå ledning) ska anslutas till elnätets nolledare.

## Uppkoppling och/eller byte av matarsladd

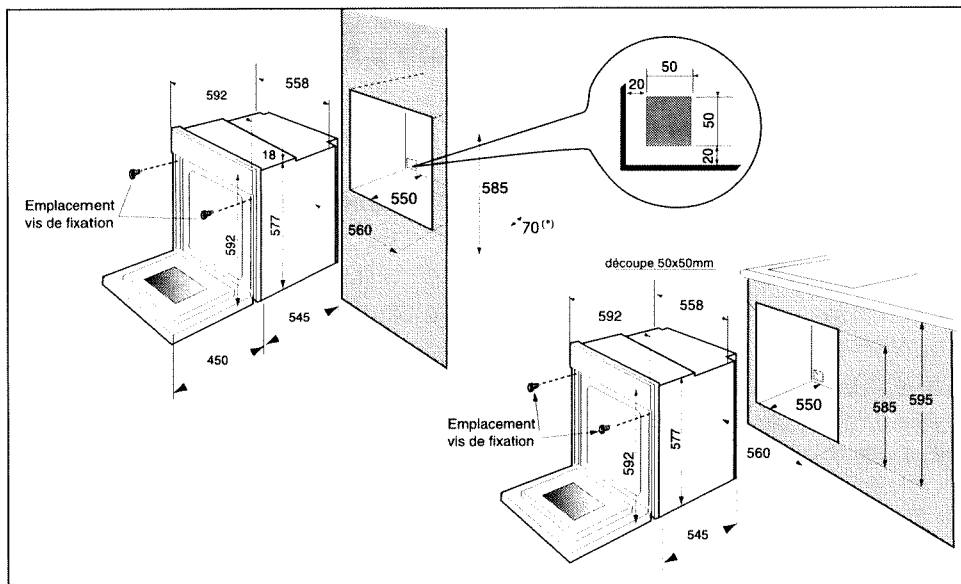
- Matarsladden (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) ska vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till den inbyggbara ugnen uppställd på golvet framför ugnsmöbeln. Utför följande steg efter att ha urkopplat apparaten från elnätet:
- Öppna luckan till höger om bakre panelen genom att skruva loss 2 skruvar. Vrid sedan luckan kring dess axel.
- Skala av varje ledare till den nya matarsladden över 12 mm.
- Sno sedan kardelerna omsorgsfullt.
- Lossa anslutningsplintens skruvar och ta bort matarsladden som ska bytas ut.
- Sätt in matarsladden genom panelens sida i kabelklämman som sitter till höger om anslutningsplinten.
- Anslut sladdens ledare enligt igenkänningstecken på anslutningsplinten.
- Alla kardeler på ledarna ska vara fastklämda under skruvarna.
- Fasledaren ska anslutas till klämma L.
- Den gröngula jordledningen ska anslutas till klämma .
- Nolledaren (den blåa) ska anslutas till klämma N.
- Skruva fast anslutningsplintens skruvar och kontrollera att varje ledare håller fast genom att dra i den.
- Sätt fast sladden med hjälp av kabelklämman som sitter till höger om anslutningsplinten.
- Skruva fast bakre panelen med hjälp av de 2 skruvarna.



**Vi avsäger oss allt ansvar om olyckor inträffar som följd av obefintlig eller felaktig jordledning.**

# 1 i n s t a l l e r a s ?

Nyttiga mått för att bygga in ugnen



**Ugnen kan monteras in under arbetsbänken eller i en (öppen\* eller stängd) stående möbel med anpassade inbyggnadsmått (se vidstående schema).**

Ugnen har ett optimerat luftcirkulationssystem som ger möjlighet att få utmärkta resultat vid tillagning av matvaror och vid rengöring om följande anvisningar följs:

- Centrera ugnen i möbeln så att avståndet till angränsande möbeln blir minst 5 mm.
- Inbyggnadsmöbelns material ska vara värmebeständigt (eller beklädd med värmebeständigt material).
- För att öka stabiliteten, skruva fast ugnen i möbeln med 2 skruvar genom speciella hål avsedda för detta ändamål på sidoväggarna (jfr schema).

För att göra detta:

- 1) Ta bort skruvarnas gummilock för att komma åt fästhålen
- 2) Borra ett hål med 3 mm i diameter i möbelns vägg för att undvika sprickor i träet.
- 3) Skruva fast ugnen med de 2 skruvarna.
- 4) Sätt tillbaka gummilocken på skruvarna (dessa lock har också en dämpande effekt när man stänger ugnsluckan).

**(\* ) vid öppen möbel ska öppningen vara 70 mm (max).**



**För att vara säker på att din installation motsvarar gällande normer, tveka inte att anlita en specialist på hushållsmaskiner.**

# Hur ska ugnen underhållas?

## Rengöring av ugnens insida

Innan rengöring påbörjas, låt apparaten svalna och kontrollera att alla väljarknappar står i läge AV.

**Följ nedanstående allmänna regler:**

- \* stänk inte apparaten med vatten.
- \* polermedel och skrubbsvampar med metalledar får inte användas.

### SLIPADE METALLYTOR

Använd produkter som finns ute i handeln avsedda för underhåll av slipade metallytor.

### UGNSLUCKANS GLASRUTA

Efter avslutad tillagning som orsakat stänk på glasrutan rekommenderar vi att rengöra rutans insida med tvålblandat vatten.

**Ugnen är lätt att rengöra, här följer några råd:**

Typ av smuts	Förfaringssätt	Produkter att använda
Lätt nedsmutsade ytor	Blöt upp området ordentligt med varmt vatten	Kökssvampar
Ansamlig av inbränd smuts	Låt verka i 30 minuter vid ljum ugn eller över natten vid kall ugn.	Speciell sprej för rengöring av ugnarFölj bruksanvisningen.



pulver



skrubbsvamp



mild kökssvamp för ömtålig disk



**före varje rengöringsingrepp måste ugnen vara avstängd.**



# Hur Byter Man Lampa?

- Glödlampan sitter i innertaket på ugnens hålrum.



**Koppla ur ugnen före varje ingrepp i glödlampan för att undvika alla risker för elskador och låt apparaten svalna vid behov.**

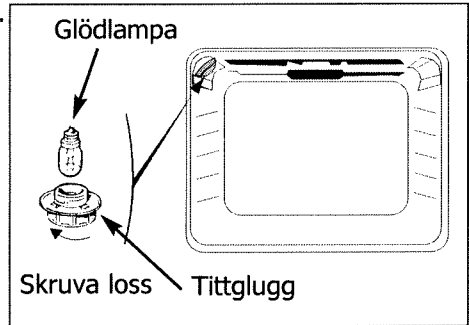
a) Skruva loss tittgluggen (se vidstående bild).

b) Skruva loss lampan genom att vrida i samma riktning.

Lampans tekniska data:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14

c) Byt lampa, sätt tillbaka lampglaset och koppla åter på ugnen.



SE



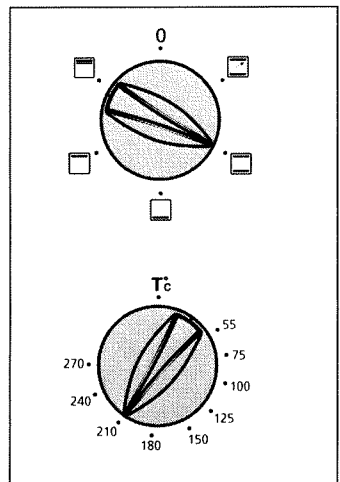
**för att skruva loss lampan bör man använda gummihandskar vilket underlättar arbetet.**

## Hur använder man ugnen?

### Hur lagar man snabbt en rätt?

Programmeraren ska bara visa upp klockslaget; den ska inte blinka.

- Välj tillagningssätt:  
Vrid funktionsväljaren i önskat läge.  
Exempel: läge "☐".
- Välj tillagningstemperatur  
Vrid termostaten (temperaturväljaren) och ställ den på den temperatur som anges i receptet.  
Exempel: temperaturmärke 210°.
- När allt detta är gjort, hettas ugnen upp, termostatlampan lyser upp och slocknar efter varje genomförd inställning.



**Efter en tillagningscykel, fortsätter fläkten att vara i gång under en viss tid tills alla element svalnat ordentligt.**

# Ugnens olika

## Symbol

## Funktionens namn

## Funkt



**Förvärmning**



► Används in



**Traditionell**

Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen.



► Kräver förvä



**Ugnssula**

Tillagning sker med övre effektsteget.



► Kräver förvä  
► Värme tillför  
Placera galler



**Medelstark grill**

Tillagning sker med övre effektsteget.



► Förvärm ugn  
► Skjut in dryg



**Grill på hög värme**

Tillagningen sker med hjälp av övre elementet.



► Förvärm ugn  
► Skjut in dryg

# tillagningsätt

## tionens beskrivning

an vissa rätter ställs in i ugnen.

## Rekommendationer

- ▶ Termostaten inställd på tillagningstemperaturen. Efter avslutad förvärmning, tänk på att vrida tillbaka funktionsväljaren till läget för valt tillagningsätt.

SE

rmning innan rätten ställs in i ugnen.

- ▶ Rekommenderas vid **tidskrävande och svårhanterliga tillagningar**: mustigt vilt... För att steka häftigt **mörkt kött**. För att småkoka rätter i **sluten järngryta** som först stekts på en spishäll (tupp i vin, viltragu ...).

rmning.  
d underifrån.  
et på nedersta effektsteget.

- ▶ Rekommenderas till **fuktiga rätter** (pajer, kakor med saftiga frukter...) Degen blir genombakad på undersidan. Rekommenderas till **luftiga maträtter** (engelsk fruktkaka, brioche, luftiga kakor från Elsass...) och souffléer som inte innestängs av skorpan ovanpå.

nen i 5 minuter.  
opannan på första effektsteget.

- ▶ Rekommenderas för **grillning av små mängder** som läggs upp i mitten av gallret.

nen i 5 minuter.  
opannan på första effektsteget.


- ▶ Rekommenderas för att **grilla stora mängder** av mat som ska fördelas över gallrets hela yta.

# Vad ska man göra vid driftstörningar?

Om du misstänker funktionsfel i ugnen, betyder detta inte nödvändigtvis att ett fel uppstått. **I varje fall skall du kontrollera följande punkter:**

Du konstaterar att...	Möjliga orsaker	Vilka åtgärder?
Ugnen upphetas inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ugnen är inte inkopplad.</li> <li>• Säkringarna har gått för installationen.</li> <li>• Temperaturväljaren har satts för lågt.</li> <li>• Termostaten är trasig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koppla in ugnen.</li> <li>- Byt säkring för installationen och kontrollera dennas värde (16A).</li> <li>- Öka den inställda temperaturen.</li> <li>- Tillkalla kundtjänsten.</li> </ul>
Indikeringslampan T °C lyser kontinuerligt med fast sken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostat trasig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillkalla kundtjänsten.</li> </ul>
Lampan i ugnen fungerar inte längre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampan har gått.</li> <li>• Ugnen är inte inkopplad eller säkringarna har gått.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampan har gått.</li> <li>• Ugnen är inte inkopplad eller säkringarna har gått.</li> </ul>
Kylarventilatorn fortsätter att gå.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fläkten är igång under max 1 timme efter avslutad tillagning,</li> <li>• Om ventilationen fortsätter efter 1 timme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Öppna ugnsluckan för att påskynda ugnens nedkyllning.</li> <li>- Tillkalla kundtjänsten.</li> </ul>

Var god och se anvisningarna på ugnens typskylt:

<p><b>Brandt</b> MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz</p>	<p>BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON</p>	<p>N° SER. <input type="text"/> REF. <input type="text"/> TYPE <input type="text"/></p>
		<p>CONS.N°214</p>



# Innhold

<b>Fra redaksjonen</b>	<b>S.31</b>
<b>Presentasjon av stekeovnen</b>	
Beskrivelse av apparatet	<b>S.32</b>
Tilbehør	<b>S.33</b>
<b>Sikkerhetsforskrifter</b>	<b>S.34</b>
<b>Installasjon av stekeovnen</b>	
Strømtilkopling	<b>S.35-36</b>
Nødvendige dimensjoner for innfelling av ovnen	<b>S.37</b>
<b>Vedlikehold?</b>	<b>S.38</b>
<b>Utskifting av lampen</b>	<b>S.39</b>
<b>Vedlikehold</b>	
Øyeblikkelig steking	<b>S.39</b>
Stekefunksjon	<b>S.40-41</b>
<b>Ved anomali</b>	<b>S.42</b>

*I denne veiledningen viser,*



*til sikkerhetsforskrifter,*



*til gode råd og vink*

# Fra redaksjonen

*Kjære kunde!*

*Vi gratulerer deg med kjøpet av denne **stekeovnen fra BRANDT**.*

*Våre forskere har utarbeidet en ny generasjon kjøkkenapparater som skal gjøre matlaging til en glede.*

*Rene linjer og moderne estetikk gjør denne **stekeovnen fra Brandt** til en naturlig del av ditt kjøkken hvor den skal bidra til å forene enkel bruksmetode og høy prestasjon.*

*VI denne serien fra Brandt finner du også et stort utvalg av kokeplater, kjøkkenvifter, oppvaskmaskiner og kjøleskap som kan settes sammen med denne **stekeovnen fra Brandt**.*

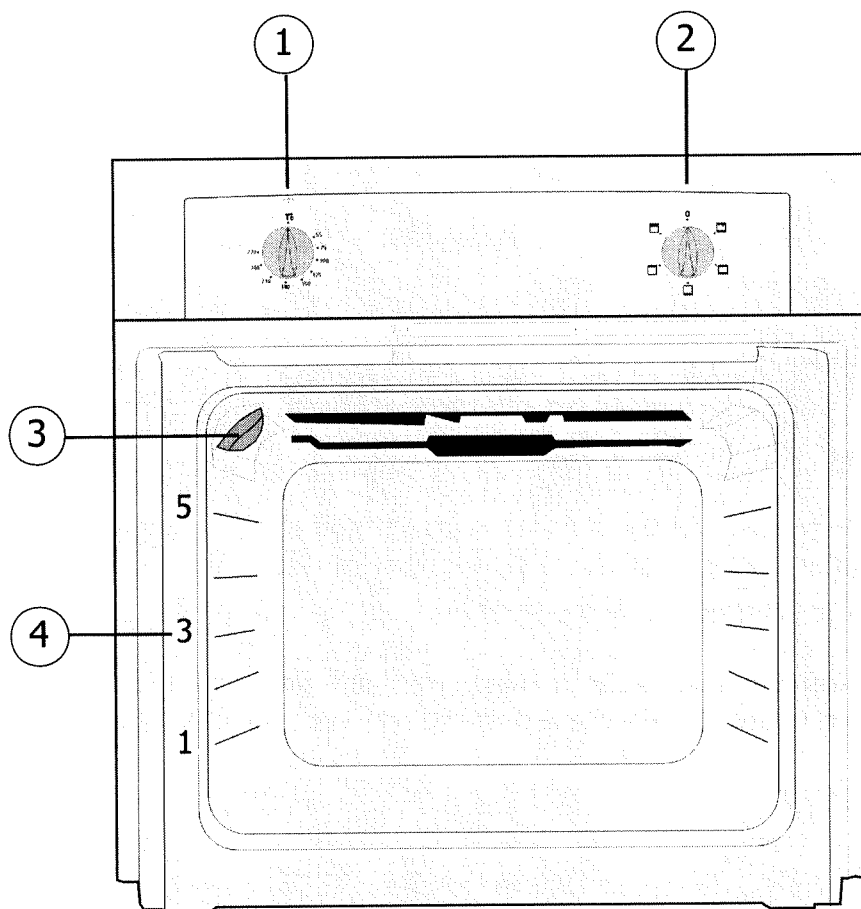
*Vår kundeservice er til din disposisjon både for å svare på spørsmål og lytte til forslag. Du finner vår adresse på siste side i denne håndboken.*

*Brandt setter store krav til fornyelse. Vi legger vekt på at våre produkter stadig gir større ytelse mens de samtidig er enkle i bruk og miljøvennlige, at de holder estetiske mål og høye krav til soliditet.*

*Vennlig hilsen BRANDT.*

NO

# Presentasjon av stekeovnen



## BESKRIVELSE AV APPARATET

1 Temperaturvelger

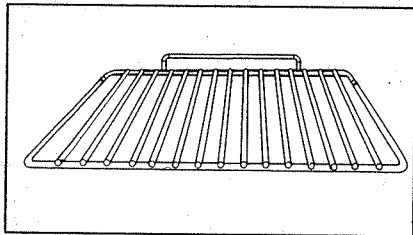
3 Lampe

2 Funksjonsvelger

4 Rillenummer

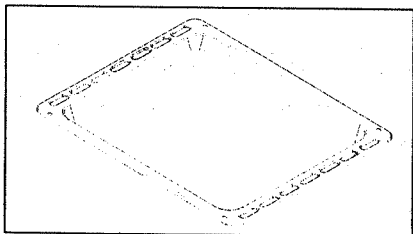


# Tilbehør



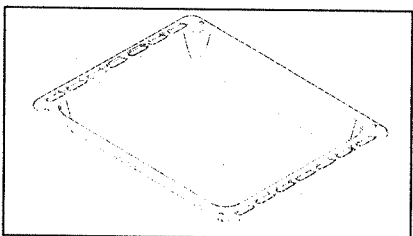
## Sikkerhetsrist

Du kan bruke denne risten til alle retter og former som skal stekes eller gratineres, samt til grilling (legg retten rett på risten).



## Langpanne til kakor

Bruk denne pannen når du skal steke småkaker eller terter. Kjøtt bør ikke legges direkte på denne pannen da dette vil forårsake store mengder sprut i ovnen.



## Langpanne (sprutsamler)

Denne pannen skal ta i mot sprut og fett fra steking og grilling i ovnen. Du kan bruke den som stekeplate

(for eks. til fjærkre med grønnsaker ved middels varme). Plassert under grillen tar den i mot saft og sprut fra kjøttet. Den kan også fylles halv opp med vann og brukes til vannbad.



# Sikkerhetsforskrifter

**Vennligst les disse rådene før du installerer og bruker stekeovnen.**

Denne stekeovnen er laget for privat bruk i brukerens hjem. Den skal utelukkende brukes til steking av mat. Stekeovnen inneholder ikke asbest.

## **VED FØRSTE BRUK:**

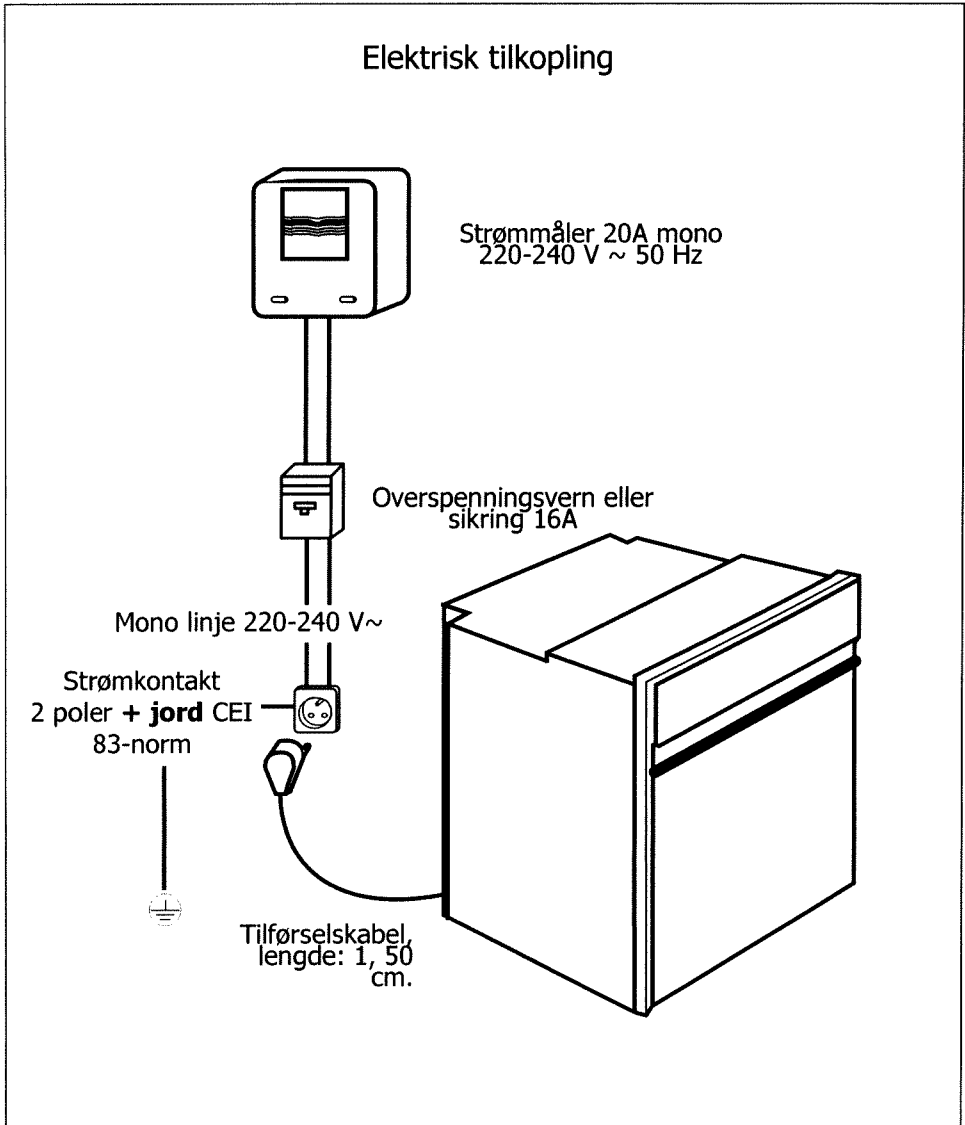
Før første bruk skal du sette ovnen på høyeste temperatur, lukke døren og la ovnen fungere på tomgang i 15 minutter.

Mineralullen på innsiden av veggene kan frembringe en spesiell lukt, og selve apparatet kan også forårsake noe røyk. Dette er helt normalt.

## **VED FØLGENDE BRUK:**

- Kontroller at døren er helt lukket slik at isolasjonsbåndet fungerer riktig.
- Ikke la noen sette seg eller trykke på døren når den er åpen.
- **Stekeovnen og dens overflater kan bli varme under bruk av grillen med åpne dør. Hold små barn unna.**
- Apparatet blir varmt under bruk. Ikke berør stekeovnens innside.
- Bruk isolerende tøy når du skal ta ut formene etter steking slik at du ikke brenner deg.
- Stekeovnen skal ikke bekles med aluminiumspapir; dette kan føre til en akkumulasjon av varme som vil forstyrre steking og skade emaljen.
- Bruk ikke rengjøringsapparater med damp eller høyt trykk.
- Under rengjøring kan overflatene bli varmere enn ellers. Hold små barn unna.




# Installasjon av stekeovnen




- Før du kople til skal du forsikre deg om at ledningene på ditt system har et stort nok tverrsnitt (minst like stort som på tilførselskabelen). Sikringen skal være på 16 A.

# I n s t a l l a s j o n

Apparatet skal kobles til før du setter det på plass i møbelet.

- Stekeovnen skal kobles til med en kabel med 3 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase + 1 N + jord ) som skal kobles til et monofaset strømmnett på 220-240 V ved hjelp av en stikkontakt med 1 fase 1 N + jord  som tilfredstiller CEI 83-normene, eller til en flerpolet bryteanordning med en bryteavstand på 3 mm. L Jordledningen (grønn/gul) kobles  til apparatets kontakt og jordklemme.
- Dersom apparatet kobles til en stikkontakt skal denne være tilgjengelig når installasjonen er gjennomført.
- Stekeovnens nøytrale kabel (blå) skal kobles til strømmnettets nøytrale kabel.

## Tilførselskabelen

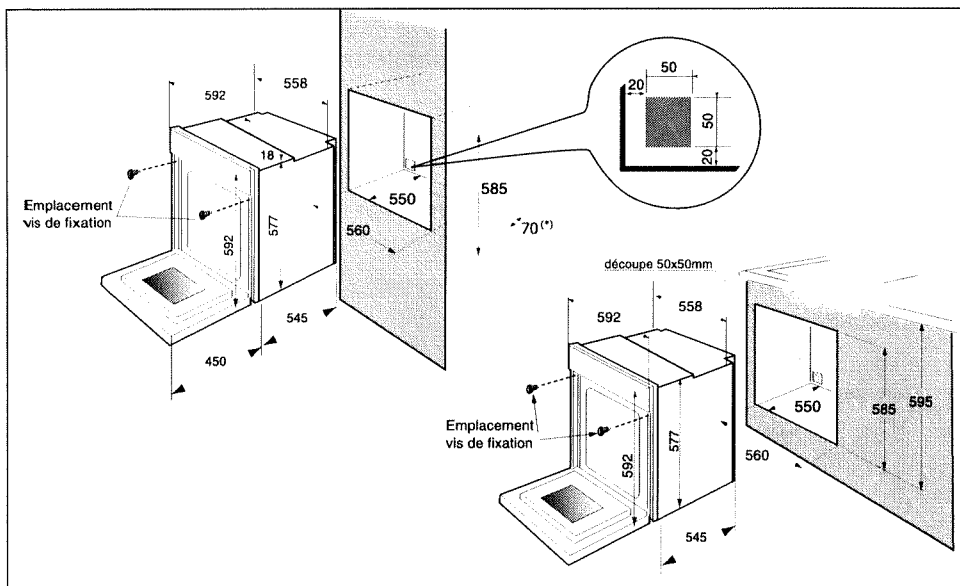
- Tilførselskabelen (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 W-F) må være lang nok til å nå stekeovnen når den står på gulvet foran møbelet.
- For å kople til tilførselskabelen: ( apparatet er frakoplet strømmettet):
- Åpne luken nederst til høyre på apparatets bakside ved å skru løs de 2 skruene og vippe luken til side.
  - Strippe hver av ledningene i den nye tilførselskabelen over 12 mm.
  - Tvist endene.
  - Skru løs klemmens skruer og trekk ut kabelen som skal skiftes.
  - Legg tilførselskabelen ved kabelholderen på høyre side av klemmen.
  - Kople sammen ledningene etter merkene på klemmen.
  - Alle trådene i tilførselskabelen skal ligge fast under skruene.
  - Faseledningen på klemme L.
  - Den grønn/gule jordledningen må være koblet til klemme .
  - Den nøytrale ledningen skal kobles til.
  - Stram klemmens skruer og kontroller at alt sitter som det skal ved å trekke litt på hver ledning.
  - Fest kabelen med kabelholderen på høyre side.
  - Lukk luken med de 2 skruene.



**Vi fraskriver oss et hvert ansvar for skade som måtte skje som følge av manglende, defekt eller innkorrekt jordtilkopling.**

# av stekeovnen

Nødvendige mål ved innfelling av stekeovnen.



**Stekeovnen kan innfelles under en arbeidsbenk eller i et åpent (\*) eller lukket møbel hvis mål tilsvarer målene som vises på skjemaet.**

Denne stekeovnen er utstyrt med et luftsirkulasjonssystem som gir de beste stekeresultater og rengjøringsresultater dersom man respekterer følgende:

- Plasser stekeovnen i møbelet slik at den står minst 5 mm fra neste møbel.
- Møbelet hvor stekeovnen skal plasseres skal være av et materiale som tåler varme (eller være dekket av slikt materiale).
- Fest stekeovnen til møbelet med de to skruene til dette formålet på side-høydene (se skjema):

- 1) Fjern gummibeskytterne slik at du får tilgang til skruehullene.
- 2) Lag et hull på 3 mm Ø i møbelet slik at treverket ikke sprekker.
- 3) Feste stekeovnen med de 2 skruene.
- 4) Sett gummibeskytterne på plass (de brukes også til å dempe dørens kraft når den lukkes).

**(\*) dersom møbelet er åpent skal åpningen være maksimum 70 mm.**



**For å være sikker på at installasjonen er riktig utført kan du kontakte spesialister for plassering av kjøkkenapparater.**

# Vedlikehold

## Innvendig rengjøring av ovnen

Før du begynner rengjøringen skal du la apparatet kjøle seg helt ned, og kontrollere at alle brytere står på STOPP.

**Som generell regel skal du:**

- \* ikke sprute vann på apparatet.
- \* ikke bruke stålbørster eller skurepulver.

### POLERTE METALLOVERFLATER

Bruk vanlige rengjøringsmidler for polert metall.

### OVNSVINDUET

Vinduet bør rengjøres med såpevann etter hver steking som har forårsaket sprut.

**Stekeovnen er enkel å holde vedlike. Her kommer noen råd:**

#### Type urenheter

#### Hvordan gå frem

#### Utstyr

Lette urenheter

Bruk varmt vann på området.

Oppvasksvamp

Urenheter fra flere stekeperioder

Varmt vann i 30 minutter i lunken ovn eller en hel natt i kald ovn.

Rengjøringspray for stekeovn. Respekter bruksanvisningen.



**Ved all rengjøring i ovnen skal apparatet være avskrudd.**

# Utskifting av lampen

- Lyspæren sitter i stekeovns tak.



**For å unngå elektrisk støt skal du kople fra stekeovnen før du utfører arbeid på lampen. La apparatet kjøle seg ned om nødvendig.**

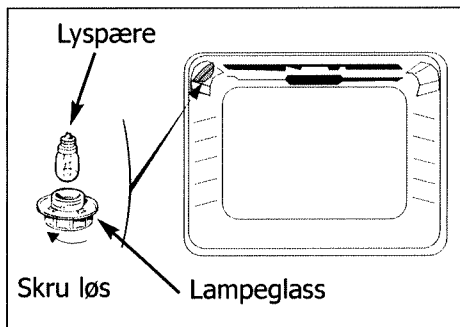
a) Skru løs lampeglasset (se motstående tegning).

b) Skru løs lyspæren i samme retning.

Lyspærens karakteristikk:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sokkel E 14

c) Skift lyspæren, og sett lampeglasset tilbake på plass. Deretter kobler du til stekeovnen igjen.



**For å gjøre operasjonen lettere bør du bruke en gummihandske når du skruer løs lampeglasset.**

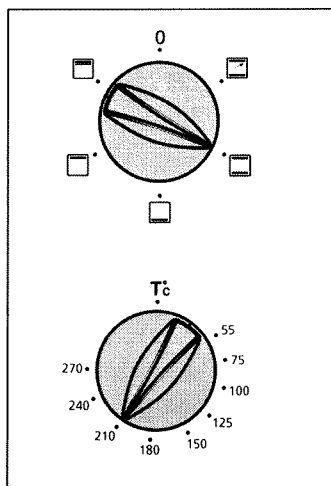
NO

## Bruk av stekeovnen

### Øyeblikkelig steking

Programvelgeren skal kun vise klokkeslettet. Den skal ikke blinke.

- Velg stekefunksjon:  
Sett funksjonsbryteren i ønsket posisjon.  
For eksempel: posisjon "☐".
- Velg temperatur  
Sett termostaten (temperaturvelgeren) på ønsket temperatur.  
For eksempel: 210°.
- Når dette er gjennomført vil stekeovnen varmes opp og termostatlyset komme på og slukkes etter hvordan du har stilt den inn.



**For at ovnen skal nedkjøles på riktig måte vil viften fortsette å fungere en stund etter at steking er over.**

## Symbol

## Funksjon



**Forhåndsoppvarming**



► Brukes før ste



**Tradisjonell ovn.**

Oppvarmingen gjøres av nedre og øvre varmeelement utenr.



► Krever forhåndsoppvarming i ovnen.



**Ovnsgrill**

Steking utføres av nedre varmeelement.



► Krever forhåndsoppvarming nedenfra. Pla



**Middels grill**

Steking utføres av øvre varmeelement.



► Krever forhåndsoppvarming

► Brukes før ste



**Sterk grill.**

Steking utføres av øvre varmeelement



► Krever forhåndsoppvarming

► Brukes før ste



# Funksjon

## Beskrivelse

Steking av enkelte retter.

## Anbefalinger

Sett termostaten på ønsket temperatur.

- ▶ Ikke glem å sette funksjonsvelgeren på ønsket funksjon når forhåndsoppvarmingen er over.

Opsoppsvarming før retten settes inn i

Anbefales for langsommere og forsiktere steking: mørt fjærkre for eks. For steking av kjøtt som skal være rødt, for retter i lukket form hvor stekingene allerede er påbegynt på stekeplaten (coq au vin, ragu osv.

Opsoppsvarming. Varmen kommer raskere risten på nederste rille.

- ▶ Anbefales for fuktige retter (quicher, terter med saftige frukter osv.) Deigen blir godt stekt under. Anbefales for deiger som skal heve (boller, kouglof osv.) og for suffleer som nå ikke blir hindret av skorpe på undersiden.

Opsoppsvarming i 5 minutter.

Steking av enkelte retter.

- ▶ Anbefales for grilling av retter i små mengder. Sett retten midt på risten.

Opsoppsvarming i 5 minutter.

Steking av enkelte retter.


- ▶ Anbefales ved grilling av større mengder som legges utover hele risten.

# I tilfelle anomali

Selv om du er i tvil om at stekeovnen fungerer som den skal, betyr ikke dette nødvendigvis at den er i ustand. **Uansett bør du sjekke følgende:**

Du konstaterer at...	Mulige årsaker	Hva må gjøres?
Stekeovnen varmes ikke opp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stekeovnen er ikke koblet til nettet.</li> <li>• Sikringen på din installasjon er gått.</li> <li>• Den valgte temperaturen er for lav.</li> <li>• Termostaten fungerer ikke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koble til stekeovnen.</li> <li>- Skift sikringen i din installasjon, og kontroller spenningen (16A).</li> <li>- Øk den valgte temperaturen.</li> <li>- Kontakt service-tjemesten.</li> </ul>
Temperaturindikatoren lyser hele tiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostaten fungerer ikke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontakt service-tjemesten.</li> </ul>
Stekeovnens lampe virker ikke lenger.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampen virker ikke.</li> <li>• Stekeovnen er ikke koblet til nettet, eller sikringen er gått.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Skift ut lampen.</li> <li>- Koble stekeovnen til nettet eller skift sikring.</li> </ul>
Ventilasjonen for nedkjøling fortsetter etter at ovnen er stanset.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilasjonen fungerer maksimum 1 time etter steking,</li> <li>• Hvis den ikke er stanset etter 1 time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Åpne ovnsdøren slik at nedkjølingen kan gå raskere.</li> <li>- Kopptakt service-tjemesten.</li> </ul>

Skriv her opplysningene på identitetsplaketten.

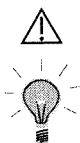
<b>Brandt</b>	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
MADE IN FRANCE		REF. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>
		CONS. N°214

**NO**

# Contents

<b>Introduction</b>	<b>P.45</b>
<b>Your oven</b>	
How it works	<b>P.46</b>
Accessories	<b>P.47</b>
<b>Safety recommendations</b>	<b>P.48</b>
<b>How to install your oven</b>	
Electrical connections	<b>P.49-50</b>
Dimensions for installation use	<b>P.51</b>
<b>Looking after your oven</b>	<b>P.52</b>
<b>Changing a bulb</b>	<b>P.53</b>
<b>How to use your oven</b>	
How to cook straightaway	<b>P.53</b>
Cooking methods	<b>P.54-55</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>P.56</b>

*Throughout this manual,*



*indicates safety recommendations,*

*indicates advice to help you make the best use of your oven*

# Introduction

*Dear Customer,*

*Thank you for buying a **BRANDT oven**.*

*Our design staff have produced a new generation of kitchen equipment, to make everyday cooking a pleasure.*

*You will find that the clean lines and modern look of your **Brandt oven** blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.*

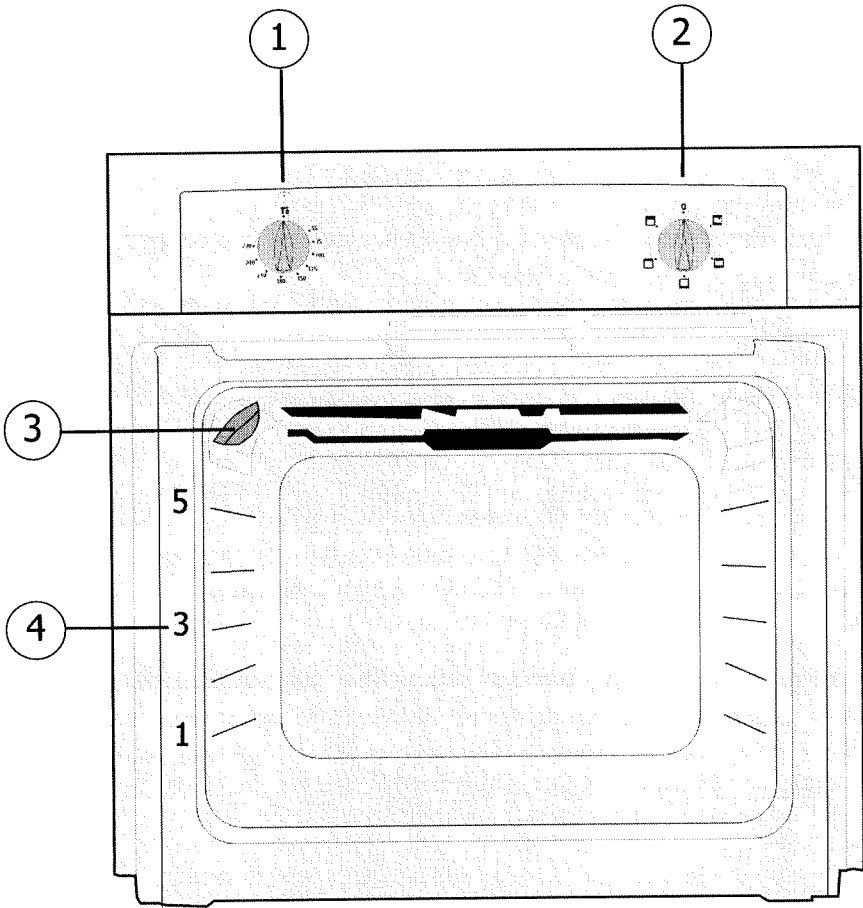
*Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new **Brandt oven**.*

*Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).*

*Brandt has always been a leader in the development of new products, thus enhancing the quality of everyday life by providing increasingly efficient products, that are easy to use, respect the environment, and are attractive and reliable.*

*The **BRANDT** name.*

# Your oven



## OVEN FEATURES

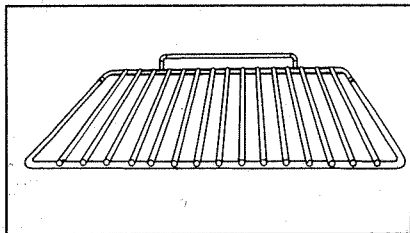
① Temperature control

③ Light

② Feature selector

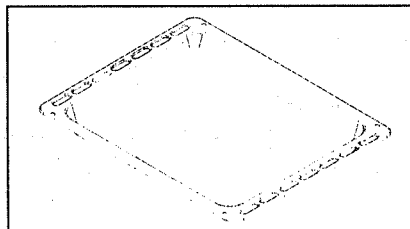
④ Rail positions

# Accessories



## Anti-tip safety shelf

Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning, or may be placed directly on the shelf itself.

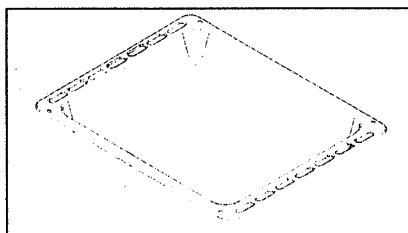


## Multi-purpose baking tray

This tray has a raised edge and can be used for baking pastries (choux buns, meringues, small cakes, flaky pasties, etc).

Joints should not be cooked in this tray

uncovered because fat could spit all over the oven sides.



## Multi-purpose baking tray (grill pan)

This is used to collect the juices and fat when cooking with the full grill or with a pulsed grill. It can be used to cook dishes of a suitable size (for instance a chicken surrounded by vegetables),

at a moderate temperature. Place in on the rails beneath the grill to catch the drips from grilled food. You can also use it as a bain-marie and half fill it with water.

G



# Safety recommendations

**Please read these instructions before installing and using your oven.** The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

## **USING FOR THE FIRST TIME:**

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

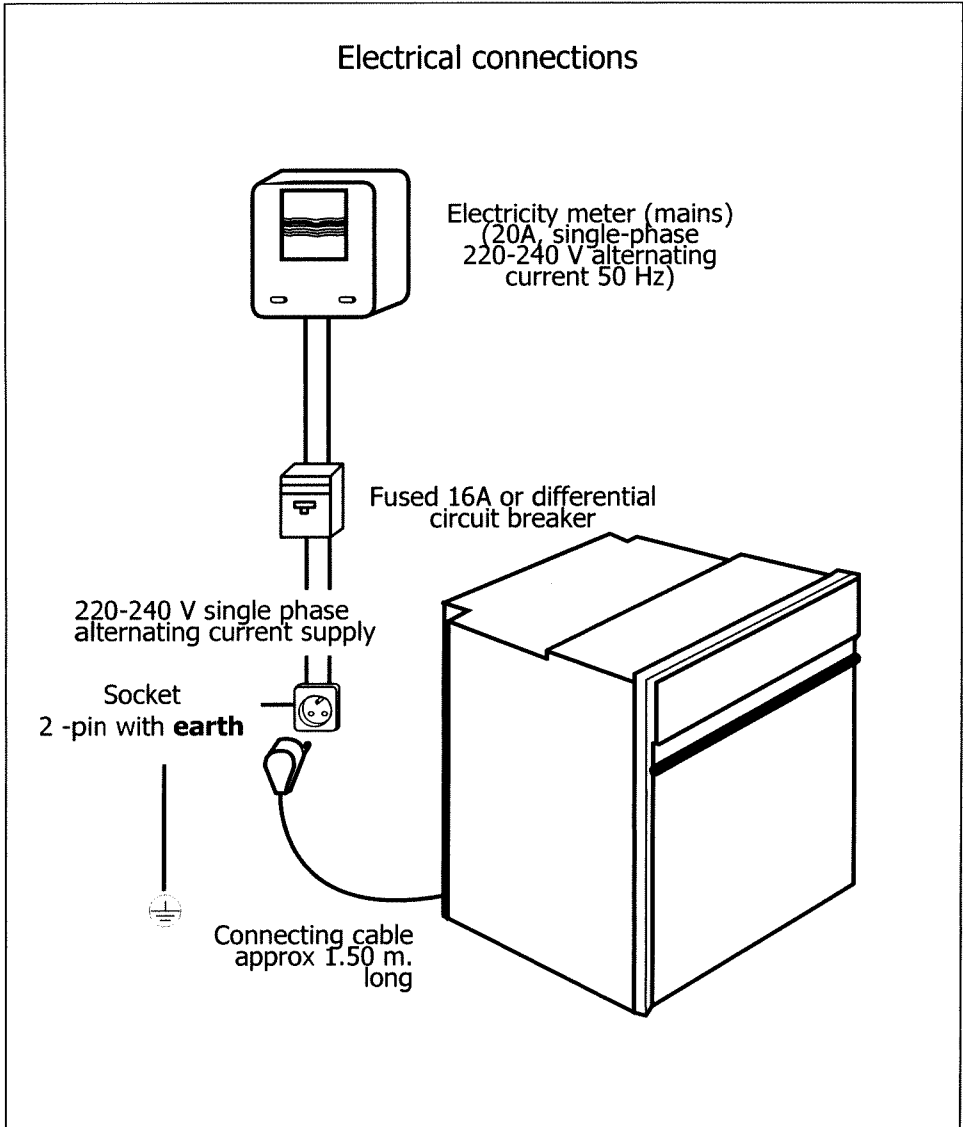
## **NORMAL USE:**

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.
- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.
- **The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.**
- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.
- Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.
- Never use a spray or a high-pressure washer to clean the oven.
- During self-cleaning, surfaces can become hotter than in normal use. Children must be kept at a distance.



# How to install your oven




## Electrical connections



- Before connecting your oven, make sure you are using the correct size cable. The cross-section should be the same as the cable connected to the oven. Use a 16-amp fuse.

# H o w t o i n s t a


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

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth ) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth ) to the main supply which should be 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol  on the appliance and to the earth in the switch.
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

## Fitting new wiring and/or changing cables.

- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

With the oven sitting on the floor and disconnected:

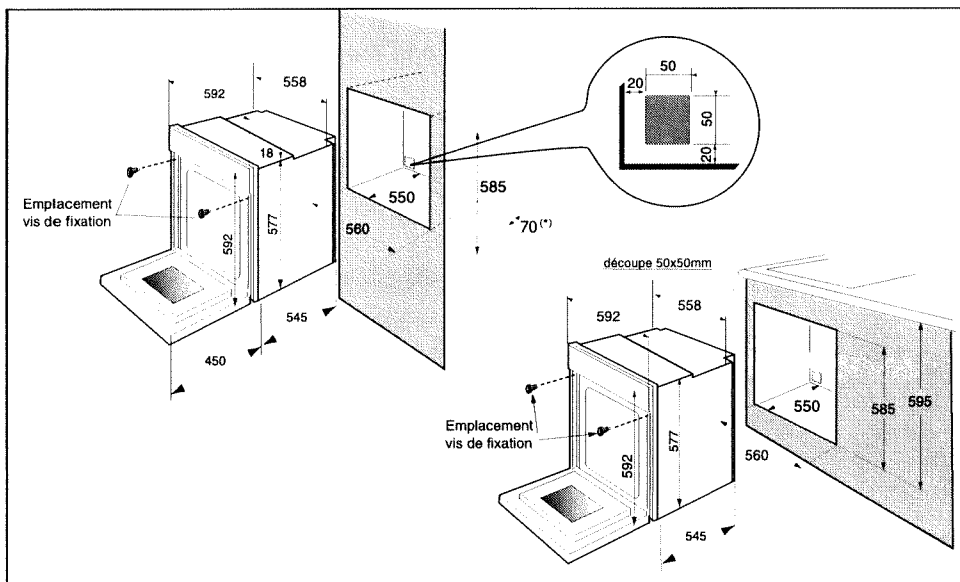
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
- Make sure all wires are trapped under the screws.
- The brown wire (live) going to terminal marked L.
- The green and yellow wire (earth) going to the one marked .
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.



**We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.**

# all your oven

## Dimensions for installation use



**The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open\* or closed with a suitable opening.**

Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.
- The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.
- To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
- 2) To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.
- 3) Attach the oven using the two screws.
- 4) Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).

**(\* ) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.**



**If you are unsure about fitting this oven yourself please use a qualified electrician.**

# Looking after your oven

## Cleaning the inside

Before cleaning your oven let it cool down and make sure all switches are off.

### General advice:

- \* **Never spray water into the oven.**
- \* **Never use scouring pastes or scourers on the oven.**

### POLISHED METAL SURFACES

Only used materials recommended for polished metal.

### GLASS IN OVEN DOOR

If the food cooked produces lots of splashes, wipe the glass on the inside with soapy water.

**Your oven is easily cleaned. Here is a guide to help you:**

Type of marks	What to use	Treatment
Lightly soiled	Soak the area well with warm water	Washing-up sponge
Built up deposits	Leave for 30 mins in a warm oven or overnight in a cold one	Aerosol specially designed for ovens. Follow advice on the container



**Always check that the oven is off before you clean the inside.**

# Changing a bulb

- The light bulb is housed in the ceiling of your oven.



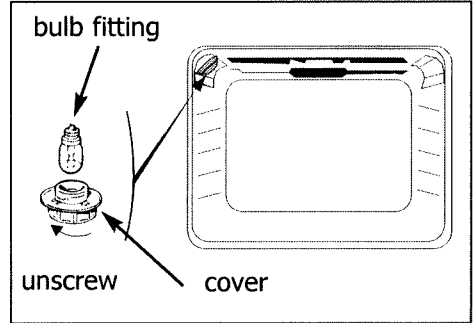
**Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.**

- Unscrew the protective shade (see diagram).
- Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 screw-fitting bulb

- Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.



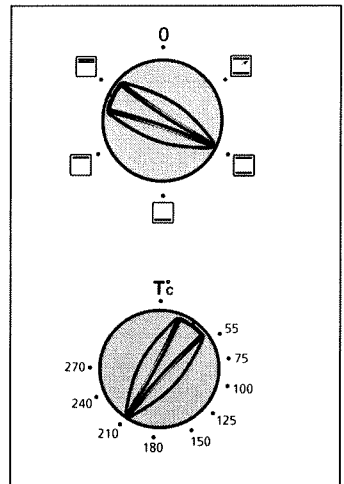
**It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.**

## How to use your oven

### How to cook straightaway

The timer display only shows the time of day. It should not be blinking.

- Choose how you want to cook your food:  
Turn the dial until it is indicating your choice.  
The example chosen is "☐".
- Choose the temperature you want to cook at:  
Turn the dial (thermostat) to the temperature recommended for the food you are cooking.  
The example shows 210°.
- After this, the oven heats up, the thermostat light glows on and off as the oven temperature adjusts.



**After cooking, the fan continues to operate for a while in order to cool the elements right down.**

# Cooking

## Symbol

## Feature



**Pre-heat**



▶ Use this before



**Conventional oven**

Food is cooked by a top and bottom element.



▶ Pre-heating to  
temperature.



**Oven bottom**

Only the bottom element heats up.



▶ Pre-heating to  
underneathU



**Middle Grill**

Cooking is carried out by the upper element.



▶ Pre-heat for  
▶ Slide the grill



**Full grill**

Cooking is done by the top element only



▶ Pre-heat for  
▶ Slide the grill

# methods

## Description

## Recommendations

ore cooking some foods.

- ▶ Set the temperature to the one you wish to cook at. At the end of the pre-heat cycle make sure you turn the selector to the method of your choice.

eeded to reach the required

- ▶ Recommended for **food requiring slow, careful cooking** such as game and braising joints. Ideal for sealing red meat joints and simmering **lidded casseroles** whose contents have been partially cooked on the hob first.

quiredFood is cooked from  
se a shelf near the bottom.

- ▶ Recommended for dishes with a lot of liquid (quiches and fruit pies) as the pastry base is cooked through. Use also for food that rises (bread and cakes) and uncovered soufflés.

GE

5 minutes.

l pan onto the rail beneath the grill.

- ▶ For grilling small quantities that are placed in the middle under the grill.

5 minutes.

pan onto the rail beneath the grill.

- ▶ For **grilling large amounts** that can be spread out across the grid.

# Troubleshooting

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. **In all cases, check the following points:**

If you realize that..	Possible causes	What should you do?
The oven isn't heating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven isn't connected to the power supply.</li> <li>• The fuse has blown.</li> <li>• The temperature selected is too low.</li> <li>• The thermostat is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connect to power supply.</li> <li>- Change the fuse, checking that it is 16A.</li> <li>- Increase the temperature selected.</li> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> </ul>
The temperature light does not go out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faulty thermostat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> </ul>
The light inside the oven isn't working.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The lamp is unusable.</li> <li>• The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Change the bulb.</li> <li>- Connect to power supply or change fuse.</li> </ul>
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fan is still working an hour after cooking has stopped,</li> <li>• If it has not stopped after 1 hour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Open the door to help the oven cool down more quickly.</li> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> </ul>

87X5593

Copy here the details that are on your oven manufacturer's plate:

<b>Brandt</b>	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. [ ]
MADE IN FRANCE		REF. [ ]
220 - 240V ~ 50 Hz	CONS.N°214	TYPE [ ]