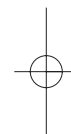


**Betjeningsvejledning til ovnen**

**Användarmanual för ugnen**

**Bruksanvisning for stekeovn**

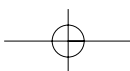
**Using your oven**



**FC 272**

***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>
Børnesikring	<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>Udskiftning af elpæren</b>	<b>S.10</b>
<b>Brug af ovnen</b>	
Beskrivelse af programvælgeren	<b>S.11</b>
Indstilling af ovnens ur	<b>S.12</b>
Tilberedning med øjeblikkelig start	<b>S.13</b>
Tilberedning med programmeret start	<b>S.13-16</b>
Brug af timeren	<b>S.17</b>
Ovnens tilberedningsmåder	<b>S.18-19</b>
<b>Vedligeholdelse af ovnen</b>	<b>S.20</b>
<b>Fejlfinding</b>	<b>S.21</b>

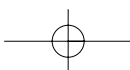
*I betjeningsvejledningen angiver,*



*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.*

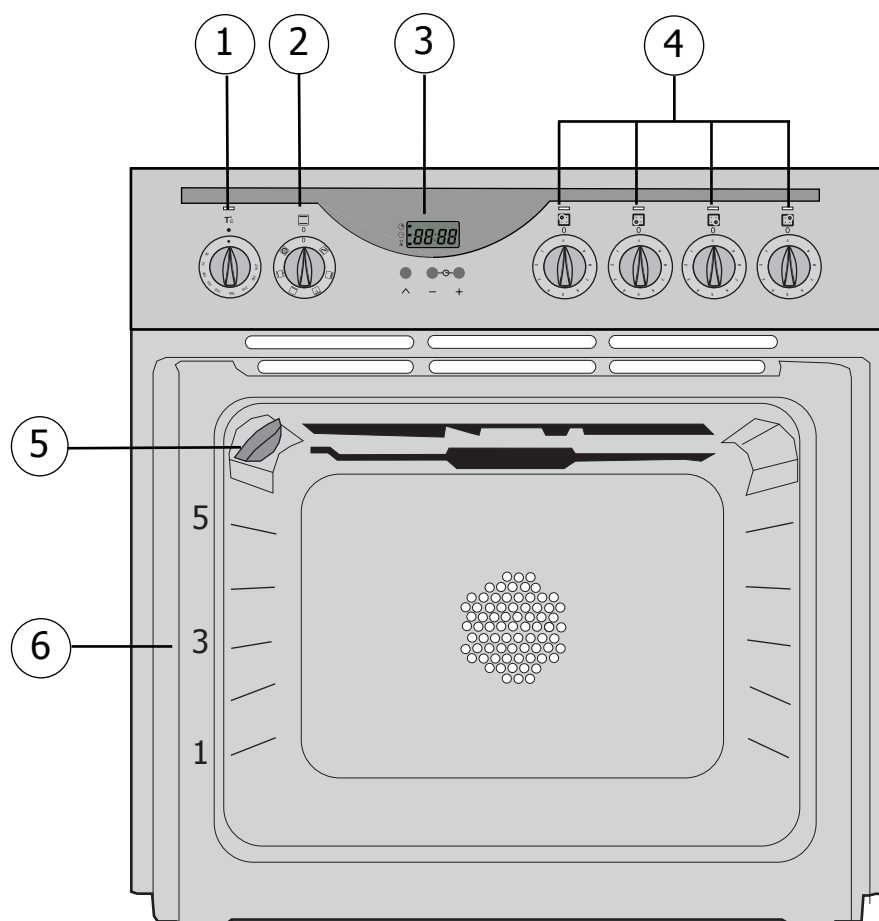
*Brandts produktserier omfatter foruden ovne også en stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye **Brandt ovn**.*

*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**.*

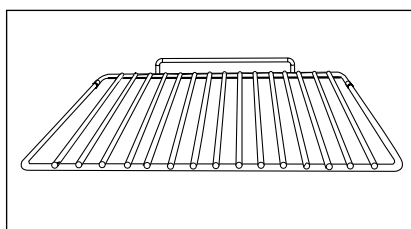
## Øversigt over ovnen



### BESKRIVELSE AF APPARATET

- |                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| 1 Temperaturvælger | 4 Betjeningsknapper til kogepladen |
| 2 Funktionsvælger  | 5 Lampe                            |
| 3 Programvælger    | 6 Indikator for valgt ovnrille     |

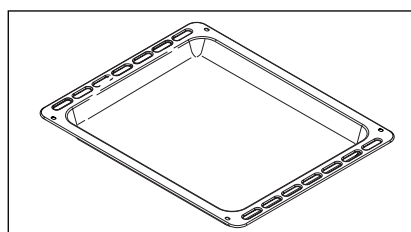
## Tilbehør



### Sikker ovnrist, der ikke tipper

**DK**

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

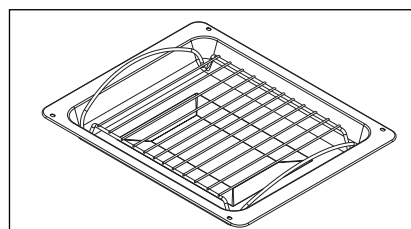


### Bageplade

(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 ovns sider.



### Bradepande udstyret med en speciel grillrist

Den bruges til at opsamle stegekraft og -saft ved grillstegning, eventuelt med indblæst luft. Den kan anvendes som tilberedningsfad,

hvis kødstykket passer i størrelsen, f.eks. fjerkræ med grøntsager, der tilberedes ved moderat varme.

## 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. Ovnen indeholder ingen komponenter med asbest.

#### BRUG AF OVNEN 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 OVNEN:

- 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.**
- Ovnen 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.

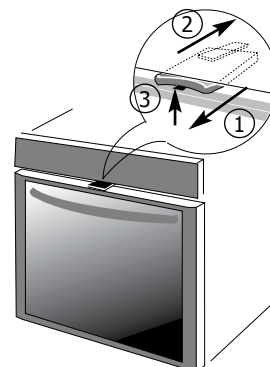
## Børnesikring

#### INSTALLERING

- ① Aktivering af børnesikringen:  
Træk låsen mod Dem selv for at aktivere funktionen.
- ② Deaktivering af børnesikringen:  
Skub låseanordningen bagud.

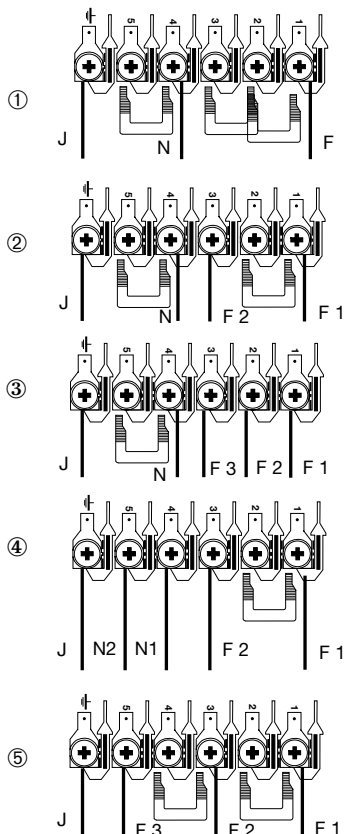
#### ANVENDELSE

- ③ De har valgt at aktivere lbørnesikringen:  
Åbn døren, og løft samtidig i låseanordningen.
- Afbrydelse af børnesikringen:  
Åbn ovndøren på normal vis



## Installation af ovnen

### Elektrisk tilslutning



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

**DK**

- Før ovnen tilsluttes el-installationen, skal det kontrolleres, at el-installationens ledningers tværsnit er tilstrækkeligt stort til at strømforsyne ovnen på korrekt vis (tværsnittet skal mindst være lig med tilslutningskabets tværsnit). El-installationens sikring skal svare til modstående skema.

- Ved tilslutning til en stikkontakt skal stikkontakten forblive tilgængelig efter installationen af apparatet.

- Hvis apparatet ikke er tilsluttet ledningsnettet med en stikkontakt, skal der på forsyningsiden installeres en hovedafbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler for at overholde sikkerhedsanvisningerne.

- Ovnen skal tilsluttes med et standard fødekabel. Antallet af ledere afhænger af den ønskede type tilslutning og skal være i overensstemmelse med nedenstående skema.

	Net	Tilslutning	Ledningens minimumtværsnit	Sikringstørrelse
①	230V- 50Hz	1 F + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	40 A
②	400V 2 tofaset-50Hz	2 F + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A
③	400V 3 trefaset-50Hz	3 F + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16 A
④	230V 2 F-2 N-50Hz	2 F +2N	5 x 4 mm <sup>2</sup>	25 A
⑤	230V 3 F-50Hz	3 F	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A

Der skal tages højde for simultanitetsfaktoren (EN 60 335 2-6)


### 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:

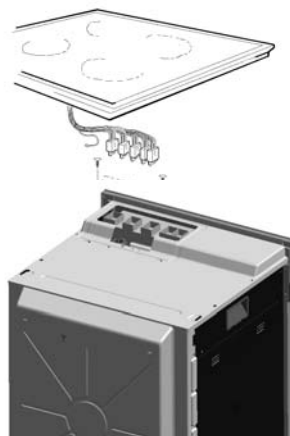
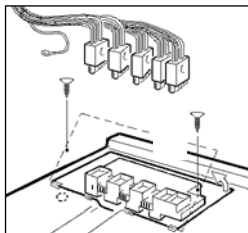
- Åbn dækslet nederst i højre side af skærmladen bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
- Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
- Snor omhyggeligt trådene.
- Løsn skruerne på polklemmen, og tag den el-ledning ud, der skal udskiftes.
- Før el-ledningen ind gennem skærmladens side i klemmskruen, der sidder i højre side af klemrækken.

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

- Tilslut kablets ledninger i overensstemmelse med mærkerne på klemrækken.
- Alle tilslutningskablets tråde skal være klemt under skrueerne.
- Faseledningen på klemmen L.
- Jordledningen, der er gul-grøn, skal forbindes til klemmen .
- Nullederen (blå) skal tilsluttes med klemmen N.
- Tilspænd skrueerne 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 skrueer.

## Tilslutning af kogepladen til ovnen

- . Løsn de 2 fastspændingsskrueer på dækslet, der giver adgang til tilslutningsboksen for kogepladens betjeningspanel.
- Tag dækslet af.
- Tilslut jordledningen (gul-grøn) til den specielle skrue på ovnen.
- Tilslut de elektriske forbindelser fra betjeningspanelet til ovnens tilslutninger med samme farvemærker og i henhold til skema **A**, der er vist på dækslet.
- Før netledningerne til betjening af kogepladen i renden på ovnens øverste skærmlade.
- Sæt dækslet på plads, så det placeres i de ansatser, der er beregnet til det. Sørg for, at kogepladens tilslutningskabel placeres rigtigt i renden.
- Luk dækslet ved hjælp af de 2 skrueer

Skema **A**

8

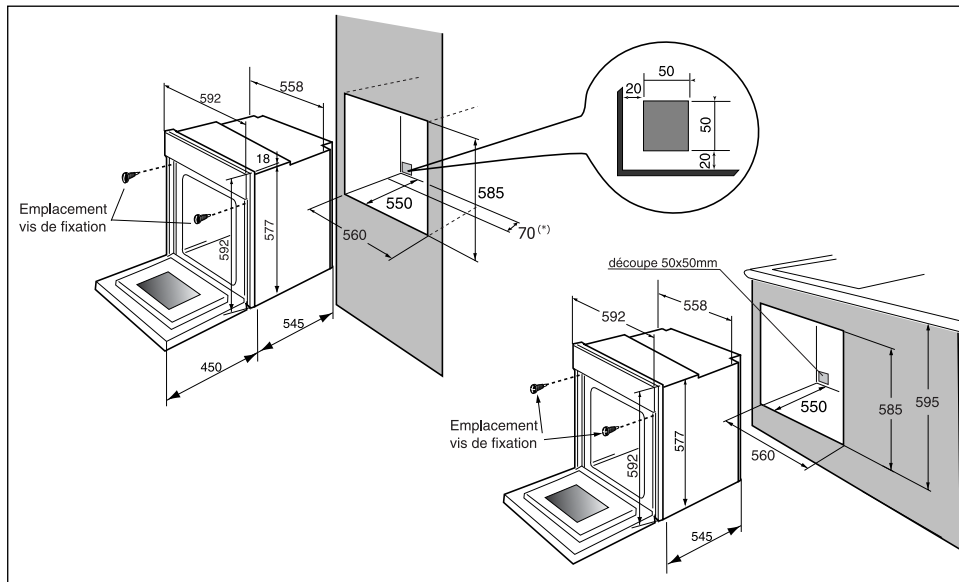


Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende, defekt eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.



# Ø n a f o v n e n

## 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) Bor 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.**

## Udskiftning af elpæren

- Pæren sidder i ovns loft.



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

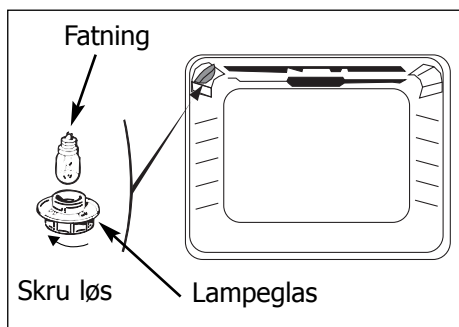
a) Skru lampeglasset af (se tegningen).

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

Pærens specifikationer:

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

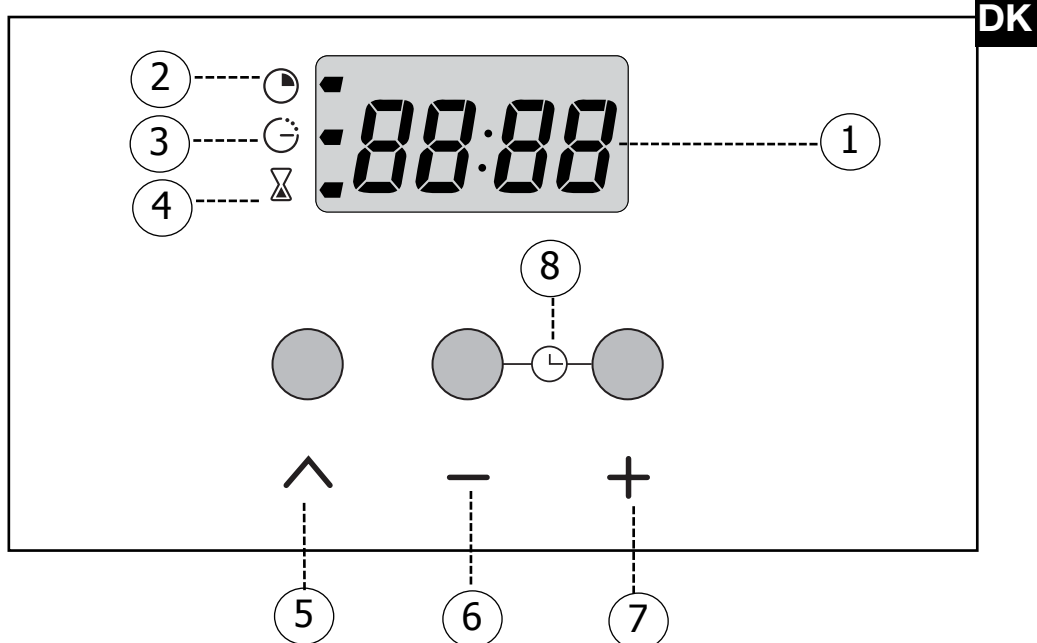
c) Udskift pæren, sæt lampeglasset på igen, og tilslut ovnen til ledningsnettet.



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

## Brug af ovnen

### 1. Beskrivelse af programvælgeren



#### BESKRIVELSE AF PROGRAMVÆLGEREN

- ① **Visning af tider og varighed**
- ② **Symbol for tilberedningens varighed**
- ③ **Symbol for afslutning af tilberedningen**
- ④ **Selvstændig timerfunktion**
- ⑤ **Tast til de forskellige programmer til indstilling af tiden**
- ⑥ ⑦ **Taster til indstilling af tiden**
- ⑧ **Indstilling af klokkeslæt (tryk samtidig på de to knapper)**

# B r u g a

## 2. Indstilling af ovnens ur

### a) Når ovnen tændes

- Displayet blinker.
- Indstil uret ved at trykke på tasterne + eller - (hold tasten inde for hurtig skift af visning).

- Tryk på tasten  $\wedge$  for at godkende valget.

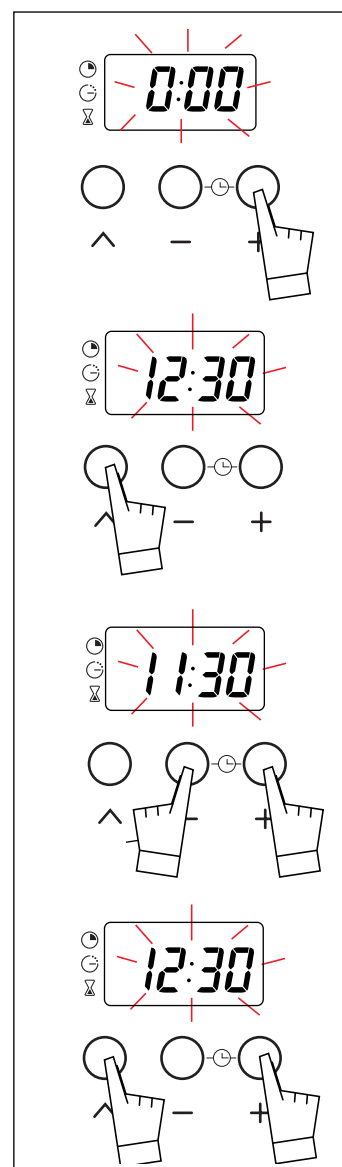
Eksempel: Kl. 12.30.

### b) Nulstilling af uret

- Tryk samtidigt på tasterne + og - i nogle sekunder for at få displayet til at blinke.

- Indstil uret med tasterne + og -.

- Tryk på tasten  $\wedge$  for at godkende valget.



**Hvis De ikke godkender valget med tasten  $\wedge$ , gemmes indstillingen automatisk efter et par sekunder.**

# f o v n e n

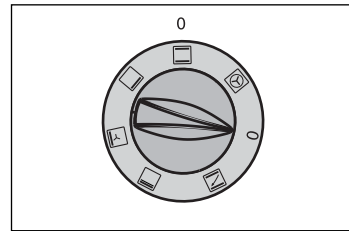
## 3. Tilberedning med øjeblikkelig start

**DK**

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

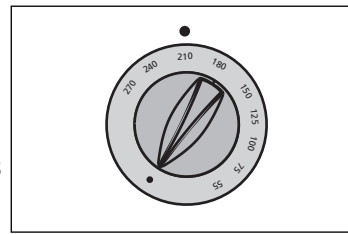
- Valg af et program:  
Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.

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.

## 4. Tilberedning med programmeret start

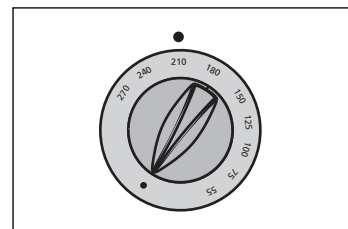
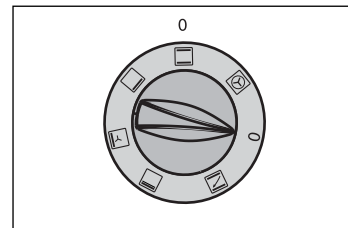
### a) Tilberedning med en bestemt varighed:

- 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°.



## B r u g a f

- Valg af tilberedningens varighed.

Tryk en gang på tasten  $\wedge$ .

Tilberedningens varighed er indstillet på 00.00, og symbolet blinker for at angive, at tiden kan indstilles. Indstil nu tilberedningens varighed.

Tryk på tasterne + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid.

Eksempel: 30 minutters tilberedning.

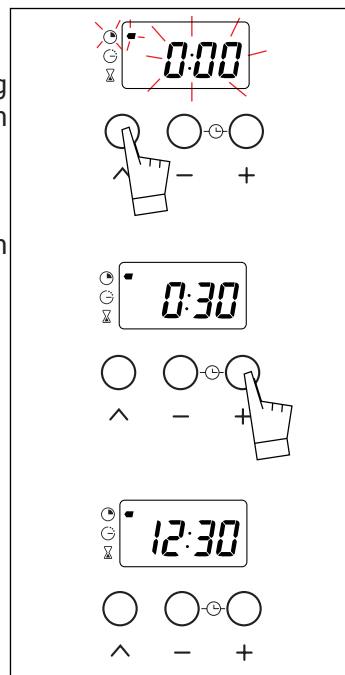
Nedtællingen af tilberedningstiden begynder, så snart tasten + eller - er sluppet.

- Herefter varmer ovnen, og termostatsens kontrollampe tænder.

Symbolet for tilberedningens varighed lyser fast, og tiden vises igen.

Efter endt tilberedning (afslutning af den programmerede tid):

- Ovnen slukker.
- Symbolet for tilberedningens varighed slukker.
- 0:00 vises på displayet.
- En række biplyde udsendes i et par minutter.



Biplydene slukkes med et tryk på en vilkårlig tast, og displayet viser igen tiden.

## o v n e n

### b) Tilberedning med programmeret start og en bestemt varighed (valg af sluttidspunkt)

**DK**

- Indstil temperaturen, og vælg det ønskede program

Eksempel: Positionen "☐",

Temperaturen 210°.

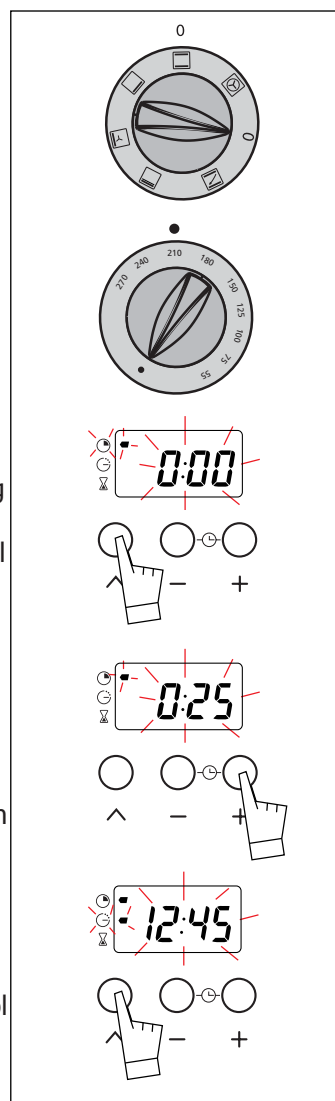
- Tryk en gang på tasten  $\wedge$ . Tilberedningens varighed er indstillet på 00.00, og symbolet blinker for at angive, at tiden kan indstilles. Tilberedningens varighed kan indstilles op til 23 timer 59 min.

- Tryk på tasterne + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid.

Eksempel: 25 minutters stege-/bagetid.

Første gang der trykkes på tasten +, holder lampen op med at blinke.

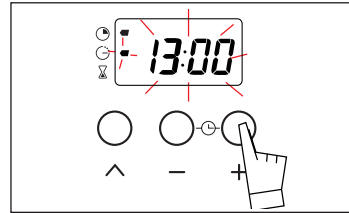
- Tryk på tasten  $\wedge$  jindtil tidspunktet for tilberedningens afslutning og det tilhørende symbol blinker. Nu kan tidspunktet indstilles.



## B r u g a f

- Indstil det ønskede tidspunkt for slukning af ovnen ved at trykke på tasterne + og -

Eksempel: Tilberedningen skal afsluttes kl. 13.00.



Tidspunktet for tilberedningens afslutning registreres automatisk efter et par sekunder.

Ovnen tænder herefter på det rigtige tidspunkt for at slukke på det indstillede tidspunkt, i dette eksempel kl. 13.00.

Når tilberedningen starter, slukker symbolet for afslutning af tilberedningen.

Efter endt tilberedning (afslutning af den programmerede tid):

- Ovnen slukker.
- Symbolet for tilberedningens varighed slukker.
- 0:00 vises på displayet.
- En række bilyde udsendes i et par minutter.

Bilydene slukkes med et tryk på en vilkårlig tast, og displayet viser igen tiden.

**Obs! Ovnen begynder at varme igen på dette tidspunkt. Indstil temperatur- og funktionsvælgerne på stop for at slukke ovnen.**

**Det er muligt:**

- når som helst at ændre tilberedningens varighed
- når som helst at se den resterende tilberedningstid ved at trykke på tasten « ^ »
- når som helst at annullere programmeringen ved at holde tasten « ^ » inde i et par sekunder, indtil der høres en bilyd.





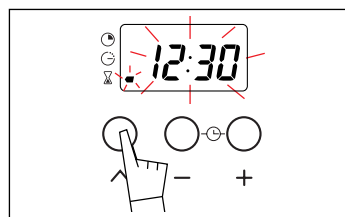
# o v n e n

## 5. Brug af timeren

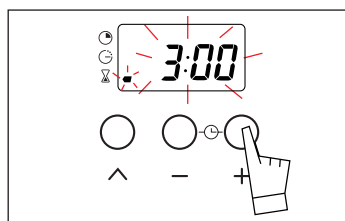
**DK**

Ovnen er udstyret med et minutur, som kan bruges **uafhængigt af ovnen** til nedtælling af den indstillede tid.

- Tryk flere gange på tasten  indtil timerens symbol og den tilsvarende visning  blinker.



- Tryk på tasterne + og - for at justere den valgte tid. Tiden kan indstilles i intervaller på 30 sekunder, og tiden vises i minutter og sekunder.



Hold tasten inde for hurtig indstilling.







Nedtællingen begynder nogle sekunder efter, at tiden er indstillet, og vises hele tiden på displayet.

Når den indstillede tid er gået, høres en række biplyde (displayet viser 0:00). Biplydene slukkes ved at trykke en gang på en vilkårlig tast.



**Timerens programmering kan når som helst ændres eller annulleres.**

## Ovnens tilberedningsfunktioner

Symbol	Funktionens navn	Beskrivelse
* 	<b>Varmluft</b> Tilberedningen sker via varmelegemet på ovns bagvæg og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning eller kortvarige tilberedninger af småkager i flere lag.
* 	<b>Over- og undervarme</b> Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	► Kræver forvarmning.
	<b>Undervarme</b> Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemet i bunden af ovnen.	► Kræver forvarmning. ► Tilberedning med varmluft. Sæt ovnristen.
	<b>Grill med indblæst varme</b> Tilberedningen sker skiftevis ved hjælp af det øverste varmelegeme og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning er ikke nødvendig. ► Fjerkræ og saftigt kød. ► Mulighed for at sætte ovnristen. Sæt bradepan for at opsamle stegt saft.
	<b>Kraftig grill</b> Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemet øverst i ovnen uden varmluft.	► Forvarm ovnen. ► Sæt bradepan.
	<b>Forvarmning</b>	► Funktionen er rettet.

18 \* Disse sekvenser bruges som information på energimærket i henhold til krav

# edningsmåder

## Drivelse af funktionen

## Anbefalede anvendelser

**DK**

er ikke nødvendigt, undtagen ved  
beredninger, f.eks. bagning af  
de niveauer.

- ▶ Anbefales til at holde kød saftigt, til grøntsager og fisk og ved tilberedning i op til tre niveauer.

beredning.

- ▶ 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.

beredning.  
ned undervarme.  
ind på den nederste ovenrille.

- ▶ 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.

er ikke nødvendigt.  
stegt samt sprødt kød steges på alle sider.  
stege et stort stykke kød, der lægges på  
brødepanden ind på den nederste ovenrille  
tegekraft og -saft.

- ▶ Anbefales til alt **fjerkræ** og til **stege**. Til stegning af **lammekølle** og oksekød.  
Til saftige **fiskekoteletter**.

er i 5 minutter.  
den ind på den nederste ovenrille.

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

er påkrævet ved tilberedning af visse

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

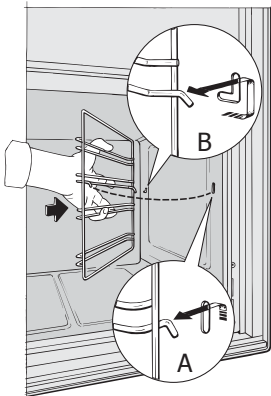
er i den europæiske norm EN 50304 og i henhold til EU-direktivet 2002/40/EU. 19

## Vedligeholdelse af ovnen

### Udskiftning af de katalytiske sidevægge

**Før ovnens indvendige sider afmonteres, skal ovnen være helt afkølet. Kontroller, at funktionsvælgeren er indstillet på STOP.**

#### Sidevægge (1)

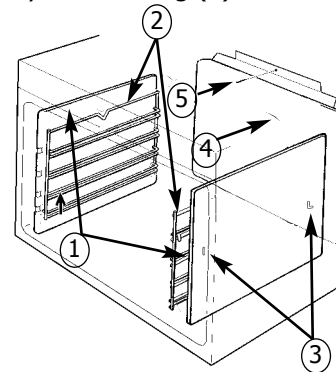


Hægt rammen med ovnrillerne (2) af foran ved at løfte i den (tegning A). Træk hele rammen mod Dem selv, og løft i den for at frigøre den fra hæfterne bag (tegning B). Træk den ud af de to huller (3) i den katalytiske sidevæg og ovnrummet. Tag derefter den katalytiske sidevæg (1) ud.

Monter de nye enheder (sidevæg og/eller ramme med ovnriller) ved at følge ovenstående fremgangsmåde i modsat rækkefølge.

#### Bagerste ovnvæg (4)

Løsn skruen (5), der sidder øverst i den bagerste ovnvæg, helt. Vip bagsiden fremad, og tag den ud af ovnrummet. Monter den nye side ved at følge samme fremgangsmåde i modsat rækkefølge.



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

### Rengøring af ovnen indvendigt

Ovnen rengøres hele tiden. Ovnen er indvendigt forsynet med aftagelige sider, der er belagt med en special mikroporøs emalje (katalytisk emalje), som gør dem selvrensende. Så snart ovnens sider bliver tilsmudsede, fordeles snavset på de mikroporøse overflader. Det oxideres på begge sider og forsvinder efterhånden. Den selvrensende emalje er velegnet til fedtstoffer, men ikke til sukkerstoffer. Ovnens bund, hvor der oftere løber sukker ud end fedtstof, er derfor ikke belagt med emalje.

#### Det anbefales kraftigt, at:

- Ovnen ikke børstes med en metalbørste, og at der ikke anvendes skærende og spidse redskaber.
- Ovnen ikke rengøres med almindeligt skurepulver.

- Ved grilning sprøjter der meget fedt ud på ovnens sider, og temperaturen er ikke altid tilstrækkelig høj til, at fedtstoffet elimineres helt under tilberedningen. I så fald skal ovnen efter tilberedningen varme i 20-30 minutter på højeste temperatur for den valgte funktion.


Hvis der stadig er rester af fedtstoffer, vil disse gradvist forsvinde ved de efterfølgende tilberedninger.

## Vipbart grill-legeme

- Grill-legemet kan vippes ned, så det er lettere at rense ovnens top.
  - Træk grill-legemet lidt nedad, så de to flige løsnes (i venstre og højre side).
  - Vip grilllegemet ned.

Når ovnen er gjort ren, vippes grill-legemet på plads. Kontroller, at fligene sidder rigtigt i indhakkene.

**DK**

 **Pas på ikke at ødelægge temperatursonden (metalstangen i højre side).**

## 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:

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

# Innehåll

<b>Förord</b>	<b>S.23</b>
<b>Hur ser ugnen ut?</b>	
Apparatens olika delar	<b>S.24</b>
Tillbehör	<b>S.25</b>
<b>Råd Angående Säkerhet</b>	<b>S.26</b>
Barnsäkerhetsskydd	<b>S.26</b>
<b>Hur ska ugnen installeras?</b>	
Elanslutning	<b>S.27-28</b>
Nyttiga mått för att bygga in ugnen	<b>S.29</b>
<b>Hur Byter Man Lampa?</b>	<b>S.30</b>
<b>Hur använder man ugnen?</b>	
Detaljer om programmeraren	<b>S.31</b>
Inställning av ugnens klocka	<b>S.32</b>
Hur lagar man snabbt en rätt?	<b>S.33</b>
Hur programmerar man ugnen?	<b>S.33-36</b>
Hur använder man timern?	<b>S.37</b>
Ugnens olika tillagningsätt	<b>S.38-39</b>
<b>Hur ska ugnen underhållas?</b>	<b>S.40</b>
<b>Vad ska man göra vid driftstörningar?</b>	<b>S.41</b>

*Alltignom 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**.*

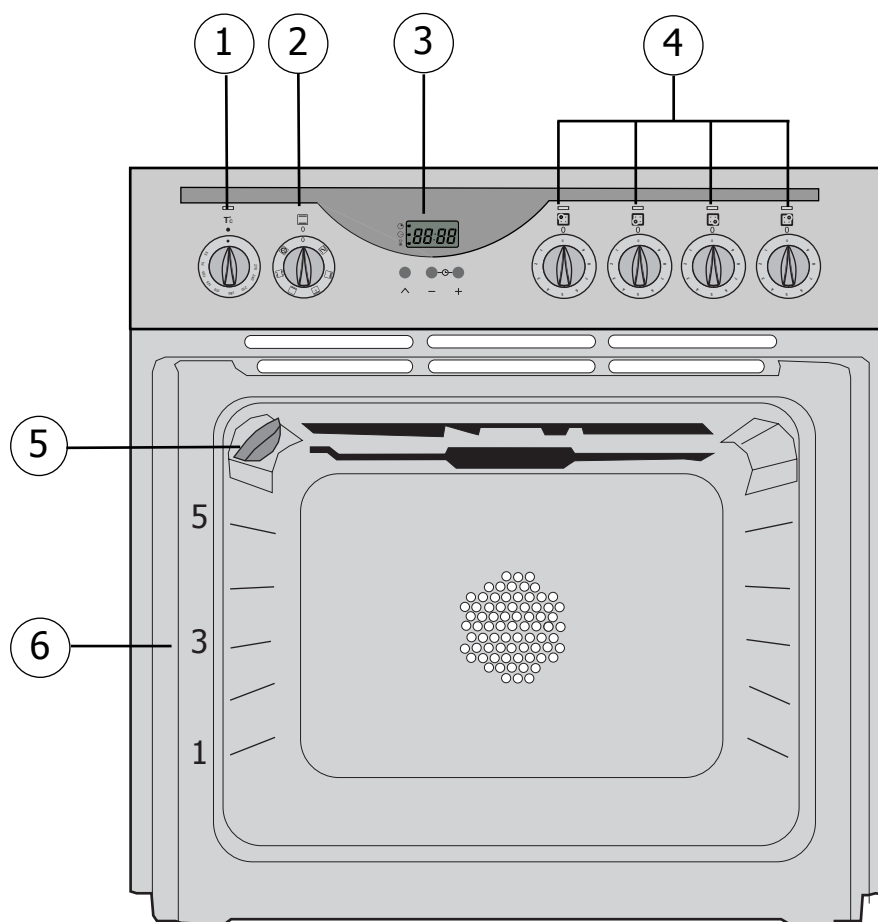
*Det är självklart att med det ständiga målet att kunna tillfredsställa dina behov och fordringar på bästa sätt finns vår kundservice tillgänglig för att lyssna och svara på varje fråga eller förslag (se adresser i slutet av detta häfte).*

*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?

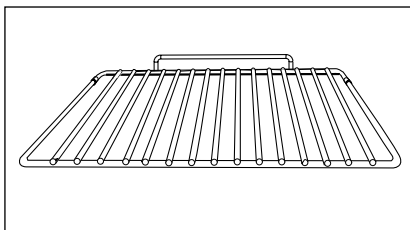


### BESKRIVNING AV APPARATEN

- |   |                   |   |                      |
|---|-------------------|---|----------------------|
| 1 | Temperaturväljare | 4 | Elanslutning         |
| 2 | Funktionsväljare  | 5 | Lampa                |
| 3 | Programmerare     | 6 | Effektstegsindikator |

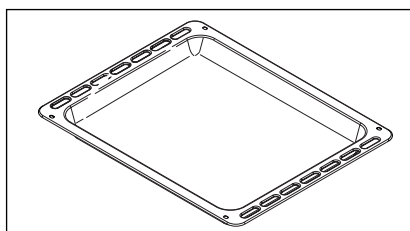


## Tillbehör



### Säkerhetsgaller med tippskydd

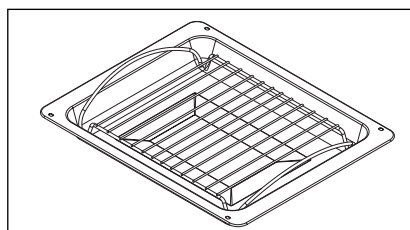
Gallret kan användas som underlag för alla kärl och formar innehållande matvaror som ska lagas eller gratineras. Det är också till för att grilla kött (köttet läggs direkt upp på gallret).

**SE**


### 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 spad att spruta ut och stänka på ugnens väggar.



### Djupfat utrustat med **stödgaller** specialanpassat för grillat kött

Fatet tjänar till att samla upp spad och fett från kött som grillats med funktionen grill på hög värme eller varmluftsgill.

Det kan användas som stek- eller kokkäril med lagom stora matbitar (t ex: fågel med grönsaker runtomkring vid medelhög temperatur).

Detta fat får aldrig ställas direkt på ugnssulan, utom i läget GRILL.



## 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.

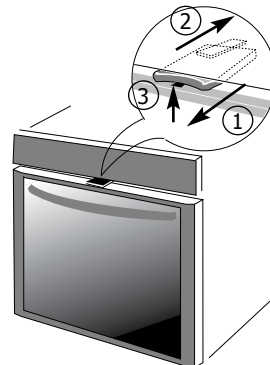
## Barnsäkerhetsskydd

### MONTERING

- ① **Aktivera barnsäkerhetsskyddet:**  
Dra säkerhetsspärren mot dig för att aktivera den.
- ② **Avaktivera barnsäkerhetsskyddet:**  
Skjut säkerhetsspärren bakåt.

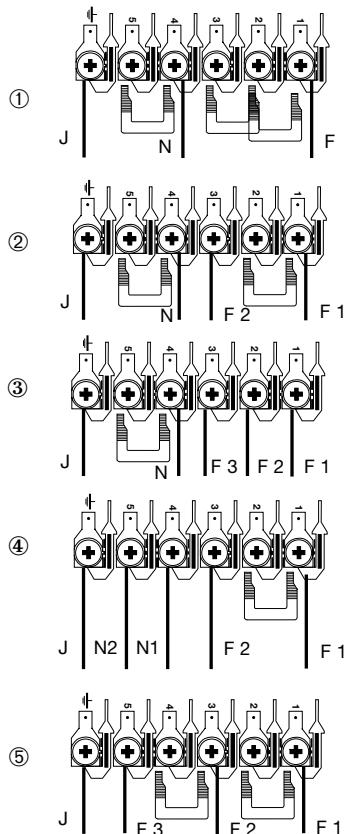
### ANVÄNDNING

- ③ **Du har valt att använda barnsäkerhetsskyddet:**  
Öppna ugnsluckan samtidigt som du lyfter upp säkerhetsspärren.
- Du har valt att avaktivera barnsäkerhetsskyddet:**  
Öppna ugnsluckan normalt.



## Hur ska ugnen installeras?

### Elanslutning



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

- Innan anslutningen utförs, säkerställ att ledarna i ert elsystem har tillräcklig sektion för att mata apparaten på normalt sätt (sektion minst lika med den på matarkabeln). Säkring i elsystemet skall motsvara den i vidstående tabell.

- Vid uppkoppling till ett eluttag, ska eluttaget förbli åtkomligt efter apparatens montering.

**SE**

- När apparaten inte är ansluten till nätet via en stickkontakt, skall en allpolig brytaranordning (med en kontaktöppning på minst 3 mm) installeras på matarsidan för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

- Ugnen skall anslutas med en standardiserad sladd vars antal ledare beror på den önskade anslutningstypen och i enlighet med nedanstående tabell.

	nät	anslutning	ledarens minimisektion	säkring
①	230V- 50Hz	1 F + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	40 A
②	400V tvåfas-50Hz	2 F + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A
③	400V trefas-50Hz	3 F + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16 A
④	230V 2 F -2 N-50Hz	2 F +2N	5 x 4 mm <sup>2</sup>	25 A
⑤	230V 3 F -50Hz	3 F	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A

Med beaktande av samtidighetsfaktorn (EN 60 335 2-6)

### 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 ugnsmöbelen.

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.

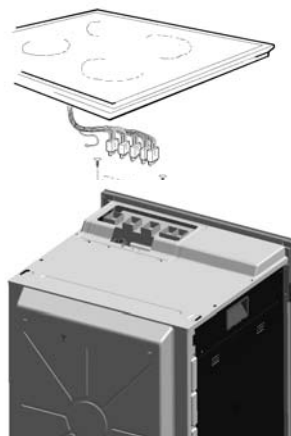
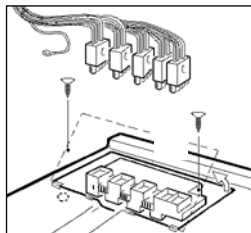
## H u r s k a u g n e r

- 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  $\oplus$ .
- 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.

### Anslutning till ugnen

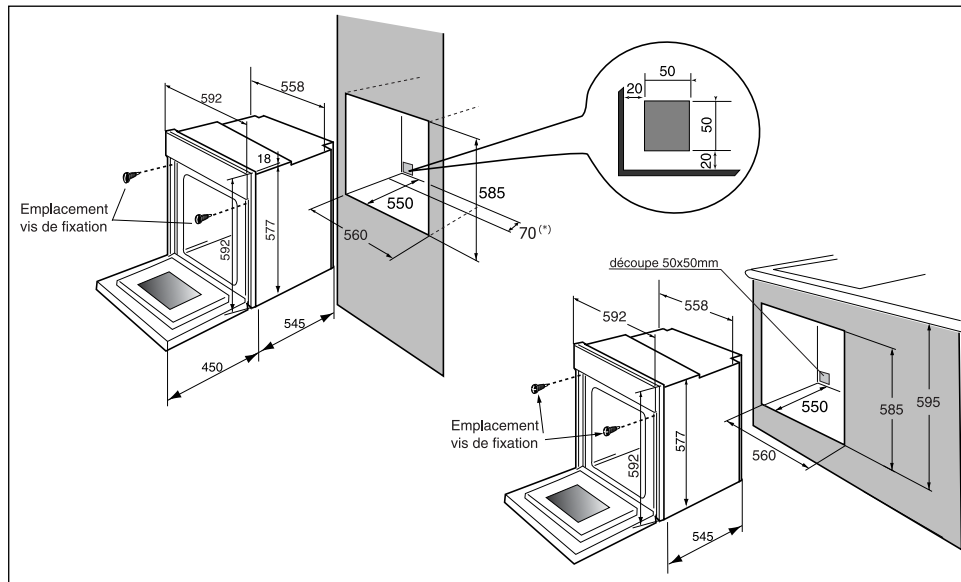
- Skruva ur de 2 fästskruvarna på luckan som ger tillträde till anslutningsdosan.
- Ta av luckan.
- Anslut jordledaren (gul-grön) på den märkta specialskruven på ugnen.
- Anslut de elektriska ledningarna till ugnsanslutningarna som har samma färgmärkningar och enligt schemat **A** som återfinns på luckan.
- För igenom matarkablarna i rännan på ugnens övre kåpa.
- Sätt tillbaka luckan så att den åter hamnar i de avsedda anslagen och kontrollera att placeringen i matarkabelrännan blir riktig.
- Fäst luckan igen med de 2 skruvarna.

Schema **A**



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

Nyttiga mått för att bygga in ugnen



SE

**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 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.**

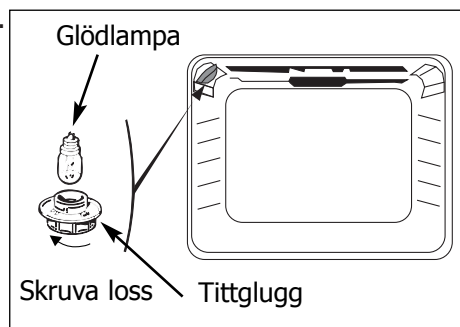
a) Skruva loss tittgluggen (se vidstående bild).

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

Lampans tekniska data:

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

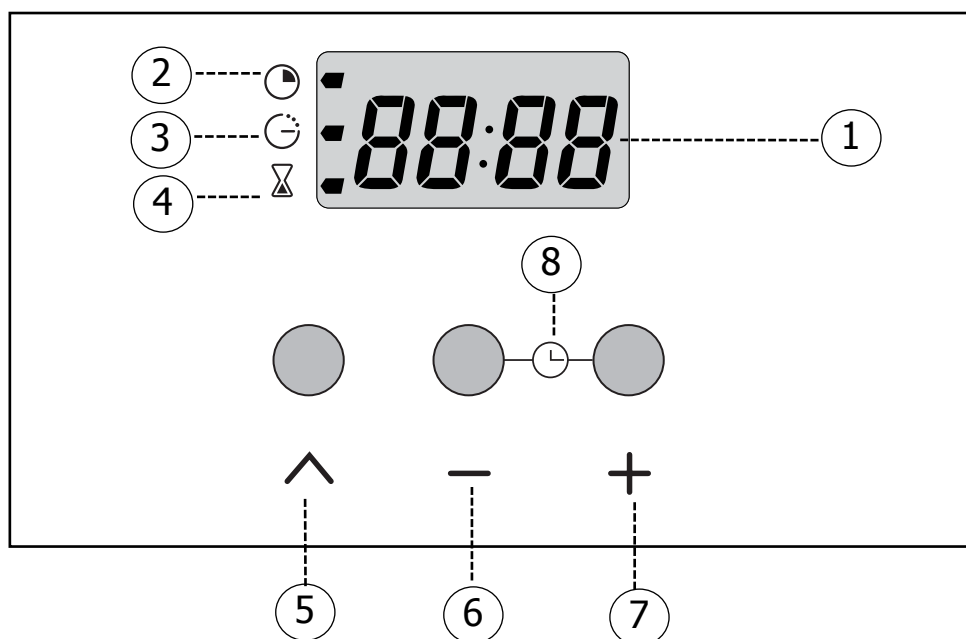
c) Byt lampa, sätt tillbaka lampglaset och koppla åter på ugnen.



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

## Hur använder man ugnen?

### 1. Detaljer om programmeraren



SE

#### PROGRAMMERARENS OLIKA DELAR

- ① Indikering av klockslag och tidslängder
- ② Symbol för tillagningstid
- ③ Symbol för tillagningstidens slut
- ④ Oberoende tidur
- ⑤ Väljarknapp för olika tidsinställningsprogram
- ⑥ ⑦ Tidsinställningsknappar
- ⑧ Klockinställning (tryck samtidigt på båda knappar)

# H u r a n v ä n d e r

## 2. Inställning av ugnens klocka

### a) Vid strömtillslag

- Displayen blinkar.
- Ställ in klockan genom att trycka på tangenterna + eller - (håll lämplig tangent intryckt för att snabbt ändra siffrorna).

- Tryck på ^ tangenten för att validera.

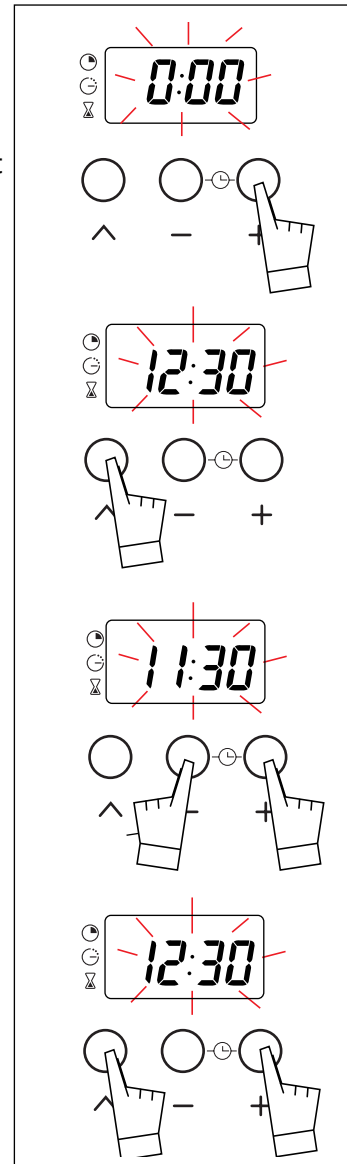
Exempel: 12:30.

### b) Inställning av tiduret

- Håll tangenterna + och - intryckta under några sekunder tills displayen börjar blinka.

- Ställ in klockan med tangenterna + eller -.

- Tryck på ^ tangenten för att validera.



**Sker ingen validering med ^ tangenten, sparas värdet automatiskt efter några sekunder.**

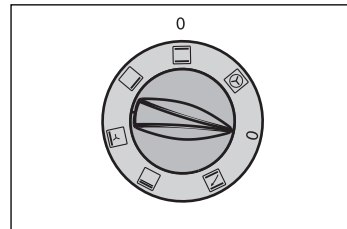


## r m a n u g n e n ?

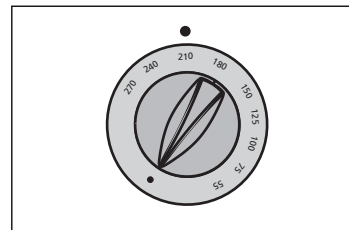
### 3. Hur lagar man snabbt en rätt?

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 och termostatlampen lyser.



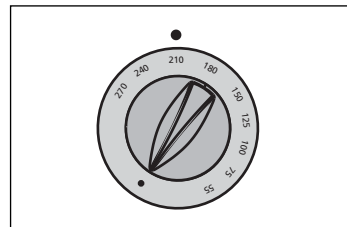
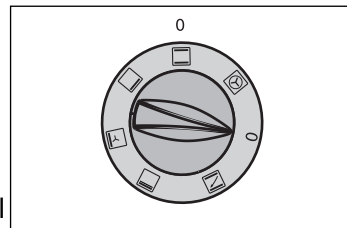
**SE**



### 4. Hur programmerar man ugnen?

#### a) Laga rätten på bestämd tid:

- Välj tillagningssätt:  
Vrid funktionsväljaren i önskat läge  
Exempel: läge "□",
- Välj tillagningstemperatur.  
Vrid termostaten (temperaturväljaren) och ställ den på den temperatur som rekommenderas i receptet.  
Exempel: temperaturmärke 210°.



## H u r a n v ä n d e r

- Välj tillagningstid.

Tryck en gång på  $\wedge$  tangenten.

Tillagningstiden (vid 0:00) och tillhörande symbol blinkar då för att ange att inställningen är möjlig. Det går att ställa in tillagningstiden.

Tryck på tangenterna + eller - för att ställa in önskad tid.

Exempel: 30 minuters tillagningstid.

Nedräkningen av tiden sker omedelbart när man släpper upp tangenterna + eller -.

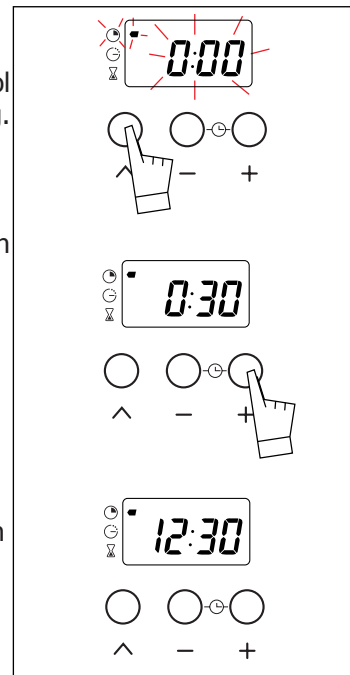
- När allt detta är gjort, hettas ugnen upp och termostatlampan lyser.

Symbolen för tillagningstid lyser med fast sken och aktuellt klockslag visas upp igen.

Följande sker när tillagningstiden är över (slut på inprogrammerad tid):

- ugnen stannar,
- symbolen för tillagningstid slocknar,
- 0:00 visas upp
- en rad pipljud hörs under flera minuter.

Pipljuden upphör definitivt när man trycker på valfri tangent och aktuellt klockslag visas upp igen på displayen.



## m a n u g n e n ?

### b) Hur kan man fördröja tillagningen med en bestämd tidslängd? (utvald sluttid)

- Ställ in temperaturen och tillagningsätt

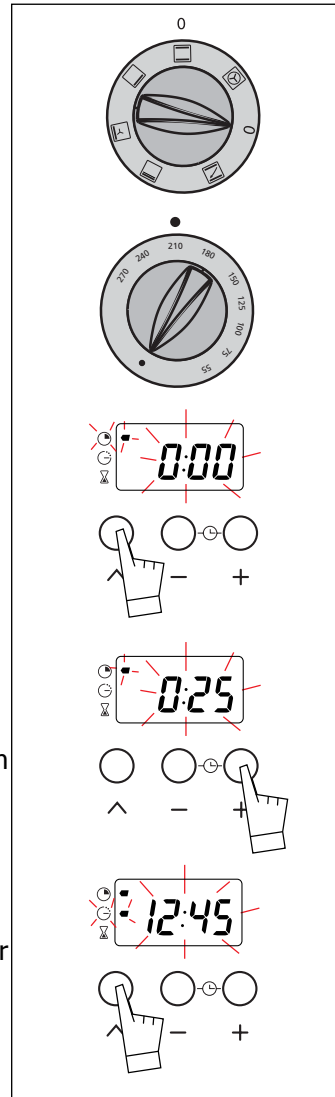
Exempel: läge "☐",

temperaturmärke 210°.

- Tryck en gång på  $\wedge$  tangenten.  
Tillagningstiden 0:00 och tillhörande symbol blinkar då för att ange att inställningen är möjlig.  
Det går att ställa in tillagningstiden upp till 23:59.

- Tryck på tangenterna + eller - för att ställa in önskad tid.  
Exempel: 25 minuters tillagningstid.  
Så fort man trycker på tangent +, upphör displayen att blinka.

- Tryck på  $\wedge$  tangenten tills klockslaget för tillagningstidens slut och tillhörande symbol slutar att blinka. Då går det att ställa in tiden.

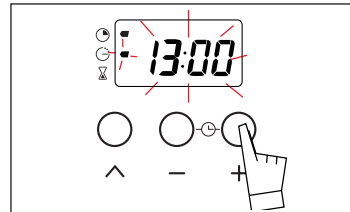


SE

## H u r a n v ä n d e r

- Ställ in önskat klockslag för tillagningstidens slut genom trycka på tangenterna + eller -.

Vidstående exempel: önskat klockslag för tillagningstidens slut 13:00.



Klockslaget för tillagningstidens slut sparas automatiskt efter några sekunder.

När allt detta är gjort, fördröjs tillagningens startpunkt så att maten är färdig vid inprogrammerat klockslag (t ex: 13:00).

När tillagningen startar så slocknar symbolen för tillagningstidens slut.

Följande sker när tillagningstiden är över (slut på inprogrammerad tid):

- ugnen stannar,
- symbolen för tillagningstid slocknar,
- 0:00 visas upp
- en rad pipljud hörs under flera minuter.

Pipljuden upphör definitivt när man trycker på valfri tangent och aktuellt klockslag visas upp igen på displayen.

**Observera! då börjar ugnen hettas upp igen.**  
**För att stoppa upphettningen måste temperaturväljaren och funktionsväljaren ställas på stopp.**


**Det är möjligt att**

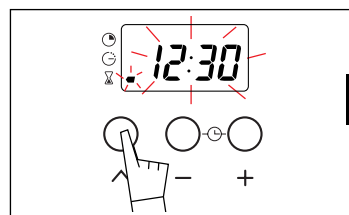
- när som helst ställa om tillagningstiden.
- när som helst granska återstående tillagningstid genom att trycka på « ^ » tangenten.
- när som helst makulera inprogrammerade värden genom att under några sekunder trycka på « ^ » tangenten tills ett pipljud hörs.

# r m a n u g n e n ?

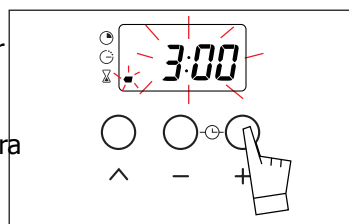
## 5. Hur använder man timern?

Ugnen är utrustad med ett tidur **detta tidur som är fristående från ugnen** ger möjlighet att räkna ned tiden.

- Tryck flera gånger på  
 ^ tangenten tills tidurssymbolen börjar blinka  
 och följande tecken  visas upp på displayen.



- Ställ in vald tid genom att trycka på tangenterna + eller -. Inställningen sker med 30 sekunders intervaller och tiden visas i minuter/sekunder.



Håll lämplig tangent intryckt för att snabbt ändra siffrorna.







Nedräkningen börjar några sekunder efter avslutad inställning och den visas oavbrutet på displayen.

När nedräkningen av vald tid är över, hörs en rad pip ljud (anslaget värde 0:00). Pipljuden upphör när man trycker en gång på valfri tangent.



**Det går som helst att ändra eller makulera inprogrammerad tid för tiduret.**

## Ugnens olika t

Symbol	Funktionens namn	Funktio
* 	<b>Roterande värme</b> Tillagningen sker med hjälp av ett elektriskt motstånd placerat i ugnens botten och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	► Förvärmning t som kräver m (sandkakor på
* 	<b>Traditionell</b> Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen utan luftcirkulation.	► Kräver förvärn
	<b>Ugnssula</b> Tillagningen sker med hjälp av nedre elementet.	► Kräver förvärn Värme tillförd Placera gallet
	<b>Varmluftsgrill</b> Tillagningen sker växelvis med hjälp av övre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	► Förvärmning bel Saftiga och frasi Möjlighet finns på gallet och pannan på 1:a spadet.
	<b>Grill på hög värme</b> Tillagningen sker med hjälp av övre elementet utan luftcirkulation.	► Förvärm ugner Skjut in dryppa
	<b>Förvärmning</b>	► Används innar

38 \* · Använd(a) sekvens(er) för uppgiften på energisparetiketten i enlighet med den en

## tillagningssätt

### funktionens beskrivning

### Rekommendationer

behövs inte utom vid tillagningssätt  
rycket korta tillagningstider  
å flera nivåer).

- ▶ Rekommenderas för att behålla köttmus-  
ten, till grönsaker, fisk och fler tillagning  
på flera nivåer upp till 3 nivåer.

ning innan rätten ställs in i ugnen.

- ▶ Rekommenderas vid **tidskrävande och svår-  
hanterliga 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 ...).

SE

ning.  
underifrån.  
t 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 inestängs av skorpan ovanpå.

hövs inte.  
ga fågel- och stekrätter på alla sidor.  
s att steka en stor köttbit placerad  
att ställa den multifunktionella  
a effektsteget för att samla in

- ▶ Rekommenderas till alla **fågel- och  
stekrätter**.  
För att få en brynt eller genomstekt  
fårstek, oxbringa.  
För att behålla musten i stora **fiskbitar**.

n i 5 minuter.

annan på första effektsteget.

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

n vissa rätter ställs in i ugnen.

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

uropeiska normen EN 50304 och enligt Europadirektivet 2002/40/CE.

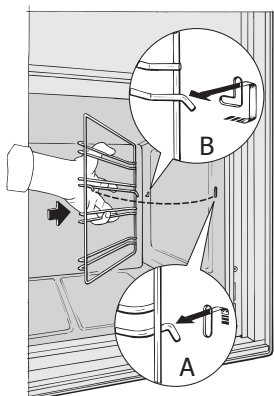
39

## Hur ska ugnen underhållas?

### Hur byter man de katalytiska väggarna?

**Innan du tar ut väggarna, låt apparaten svalna och kontrollera att väljaren för tillagningssätt befinner sig i läge AV.**

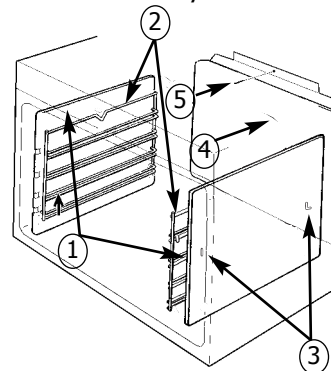
#### Sidoväggar (1)



Ta loss avsatstråden (2) på framsidan genom att lyfta ut den (schema A). Dra hela avsatsen mot dig, lyft ut den för att haka den loss från bakre fästet (schema B). Ta ut den från de 2 hålen (3) i den katalytiska väggen och från ugnens muffel. Ta sedan ut den katalytiska väggen (1). Sätt tillbaka de nya elementen (väggar och/eller avsatser) i omvänd ordning.

#### Bakre väggen (4)

Lossa helt skruven (5) som sitter högst upp på bakre väggen. Luta väggen framåt för att ta ut muffeln. Montera tillbaka väggen i omvänd ordning.



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

### Rengöring av ugnens insida

Denna ugn med automatisk kontinuerlig rengöring består av ett hålrum omslutet av löstagbara väggar beklädda med en speciell mikroporös emalj (katalytisk emalj) som har självrengörande egenskaper. Så snart fettpartiklarna träder fram, fördelas de och sprids över de mikroskopiska hålen. Där oxideras dem på båda sidor och försvinner så småningom. Den självrengörande emaljen är särskilt lämplig för fettämnen, men passar inte för sockerämnen. Av detta skäl är ugnssulans yta inte beklädd med denna emalj eftersom den blir oftare utsatt för sockerspill.

#### Vi rekommenderar varmt:

- Att inte skrapa ytan med metallborste eller med andra spetsiga eller vassa föremål.
- Att inte försöka rengöra ytan med rengöringsmedel som finns att köpa ute i handeln.
- När man halstrar kött täcks ugnens innerväggar av stänk från fett. Väggaras temperatur räcker ofta inte till för att fett ska försvinna under maträttens tillagning.

I så fall måste man fortsätta att ha ugnen på efter avslutad tillagning under 20 till 30 minuter vid max temperatur för vald värmesekvens.

Om det blir spår kvar kommer de så småningom att mattas av under efterföljande tillagning.



## Fällbar grill

- För att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet, kan grillen fällas undan.
  - Dra lätt mot dig för att lossa de två hakarna (till vänster och höger)
  - Sänk grillen

Efter rengöringen, sätt grillen i läge igen och kontrollera att hakarna gått in i sina fästen.



**Se till att inte skada temperatursonden (metallstav som sitter till höger).**

## 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:***

**SE**

Du konstaterar att...	Möjliga orsaker	Vilka åtgärder?
Ugnen upphettas inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ugnen är inte inkopplad.</li> <li>• Säkringen 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 säkringen har gått.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampan har gått.</li> <li>• Ugnen är inte inkopplad eller säkringen 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 nedkylning.</li> <li>- Tillkalla kundtjänsten.</li> </ul>

Var god och se anvisningarna på ugnens typskylt:

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

# Innhold

<b>Fra redaksjonen</b>	<b>S.43</b>
<b>Presentasjon av stekeovnen</b>	
Beskrivelse av apparatet	<b>S.44</b>
Tilbehør	<b>P.45</b>
<b>Sikkerhetsforskrifter</b>	<b>S.46</b>
Barnesikring	<b>S.46</b>
<b>Installasjon av stekeovnen</b>	
Strømtilkopling	<b>S.47-48</b>
Nødvendige dimensjoner for innfelling av ovnen	<b>S.49</b>
<b>Utskifting av lampen</b>	<b>S.50</b>
<b>Bruk av stekeovnen</b>	
Programvelgeren	<b>S.51</b>
Stille inn klokken	<b>S.52</b>
Øyeblikkelig steking	<b>S.53</b>
Programmert steking	<b>S.53-56</b>
Stekeuret	<b>S.57</b>
Stekefunksjon	<b>S.58-59</b>
<b>Vedlikehold</b>	<b>S.60</b>
<b>Ved anomali</b>	<b>S.61</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**.*

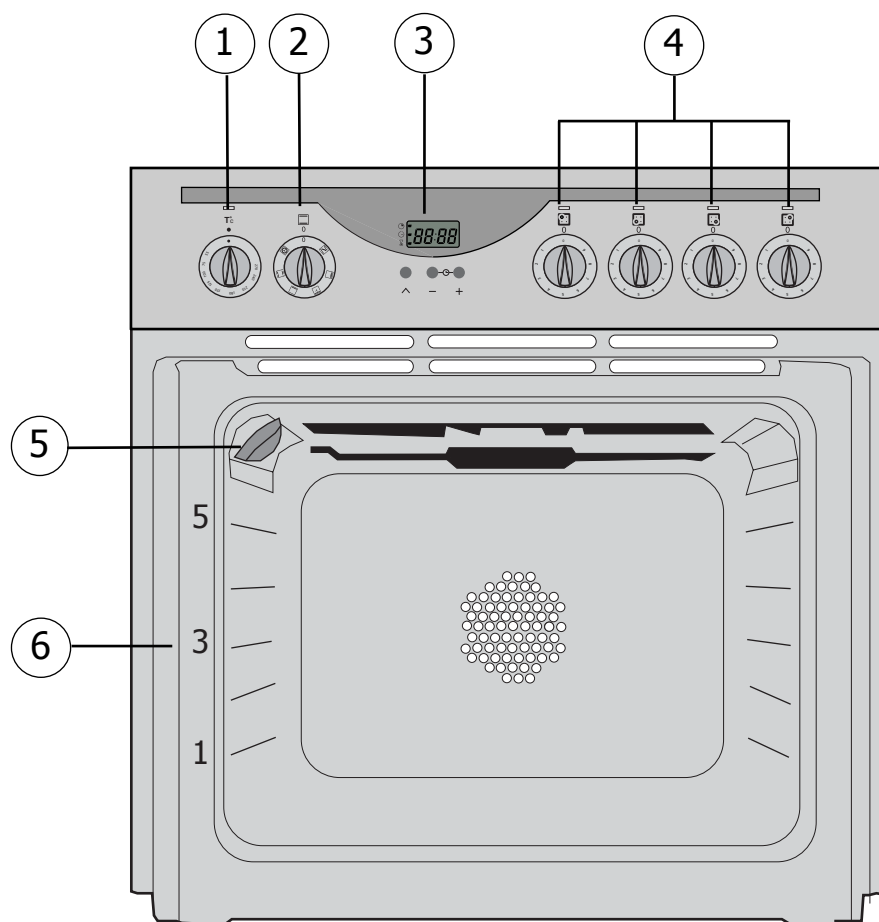
*Vår kundeservice er til din disposisjon både for å svare på spørsmål og lytte til forslag. Du finner vår adresse på siste side i denne håndboken.*

*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**

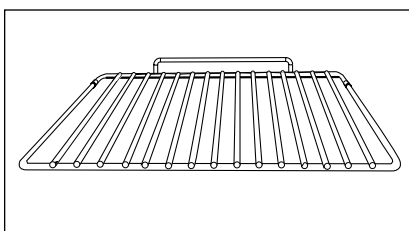
## Presentasjon av stekeovnen



### BESKRIVELSE AV APPARATET

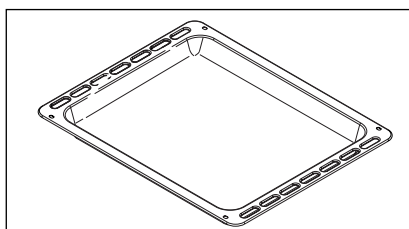
- |   |                  |   |                  |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Temperaturvelger | 4 | Tavlebetjeninger |
| 2 | Funksjonsvelger  | 5 | Lampe            |
| 3 | Programvelger    | 6 | Rillenummer      |

## Tilbehør



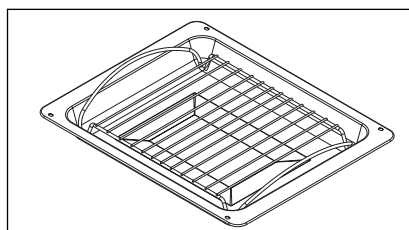
### Sikkerhetsrist

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 kaker

Bruk denne pannen når du skal steke småkaker eller terter. Kjøtt bør ikke legges direkte på denne pannen da dette vil **NO** forårsake store mengder sprut i ovnen.



### Dyp panne med rist til grilling

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 grøn-saker ved middels varme).

Pannen skal aldri plasseres direkte på ovnens bunn bortsett fra når du bruker GRILL-funksjonen.



## 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.

Mineraluller 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.

## Barnesikring

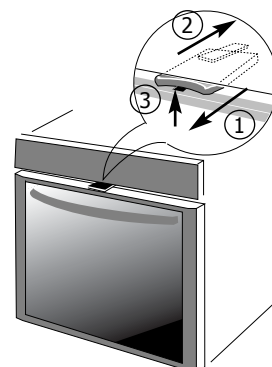
#### FØR FØRSTE BRUK

- ① Aktivere barnesikringen:  
Trekk stoppekragen mot deg.
- ② Fjerne barnesikringen:  
Trykk stoppekragen bakover.

#### BRUK

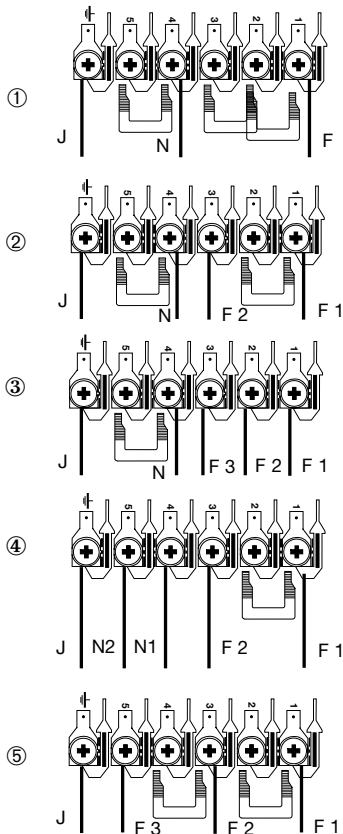
- ③ Du velger selv om du vil bruke barnesikringen:  
Åpne døren og løft stoppekragen samtidig.

Dersom du ikke bruker barnesikringen:  
Åpne døren normalt.



# Installasjon av stekeovnen

## Elektrisk tilkobling



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

- Før du utfører koblingen må du kontrollere at ledningene i ditt elektriske anlegg har tilstrekkelig tverrsnitt for normal strømtilførsel til apparatet (tverrsnittet må minst være lik tilførselsledningens tverrsnitt). Sikringen på ditt anlegg må stemme overens med opplysningene i tabellen nedenfor.

- Dersom apparatet koples til en stikkontakt skal denne være tilgjengelig når installasjonen er gjennomført.

- Hvis apparatet ikke er koblet til nettet med et støpsel, må du installere en mangepolet bryter (med en kontakttåpning på minst 3 mm) på strømtilførselssiden for å overholde sikkerhetsforskriftene.

- Ovnens må kobles til med en standardisert tilførselsledning. Tilførselsledningens antall ledere avhenger av ønsket tilkoblingstype, og må stemme med tabellen nedenfor.

**NO**

	Strømnett	Tilkobling	Minimumstverrsnitt	Sikringstype
①	230V- 50Hz	1 F + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	40 A
②	400V 2 F -50Hz	2 F + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A
③	400V 3 F -50Hz	3 F + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16 A
④	230V 2 F-2 N -50Hz	2 F +2N	5 x 4 mm <sup>2</sup>	25 A
⑤	230V 3 F -50Hz	3 F	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A

Det er tatt hensyn til samtidighetsfaktoren (EN 60 335 2-6)

## 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 strømnettet):

- 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.

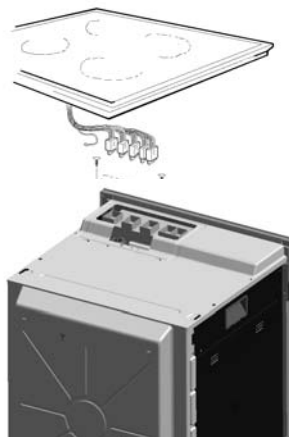
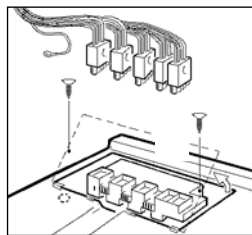
## I n s t a l l a s j o n

- 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  $\oplus$ .
- Den nøytrale ledningen skal koples 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.

### Tilkobling til ovnens tavle

- Trekk ut de to festeskruene til luken som gir tilgang til koblingsboksen for tavlebetjeninger.
- Trekk ut luken.
- Koble jordledningen (gul-grønn) til spesialskruen som er merket på ovnen.
- Koble tavlens elektriske koblinger til ovnens koblinger. Koblingene skal ha samme farge, og stemme overens med skjema **A** på luken.
- Før tavlebetjeningenes tilførselskabler inn i kabelføringen i ovnens øvre plate.
- Sett luken tilbake. Pass på at den smekker seg på plass i de to holderne. Sørg for at tavlens tilførselsledning ligger riktig i kabelføringen.
- Skru luken til med de to skruene.

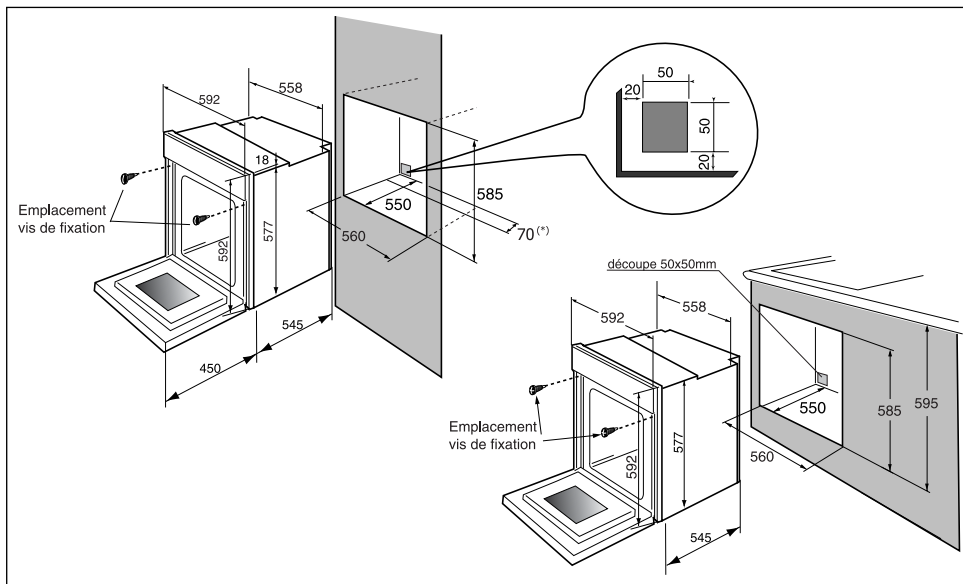
Skjema **A**





# a v s t e k e o v n e n

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 skru hullene.
- 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.**

## Utskifting av lampen

- Lyspæren sitter i stekeovns tak.



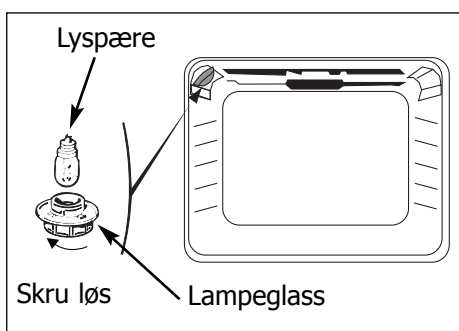
**For å unngå elektrisk støt skal du kople fra stekeovnen før du utfører arbeid på lampen. La apparatet kjøle seg ned om nødvendig.**

- 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

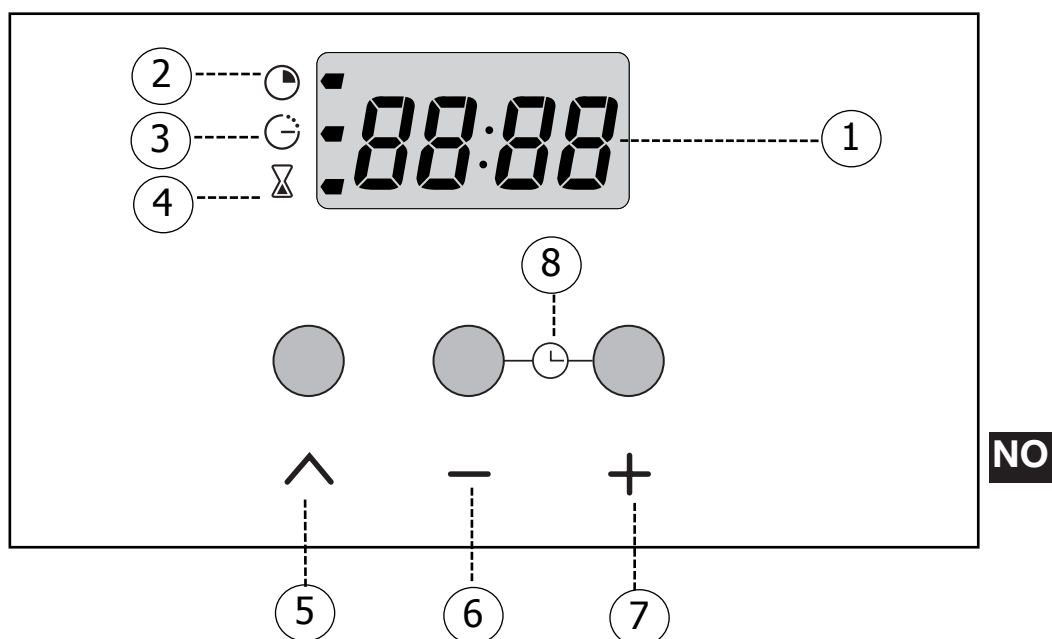
- c) Skift lyspæren, og sett lampeglasset tilbake på plass. Deretter kobler du til stekeovnen igjen.



**For å gjøre operasjonen lettere bør du bruke en gummihanske når du skrur løs lampeglasset.**

## Bruk av stekeovnen

### 1. Programvelgeren



#### BESKRIVELSE AV PROGRAMVELGER

- ① Viser tid og varighet
- ② Symbol for steketidens varighet
- ③ Symbol for steketid over
- ④ Uavhengig stekeur
- ⑤ Tilgang til forskjellige programmer for tidsjustering
- ⑥ ⑦ Taster for tidsjustering
- ⑧ Klokkeslett (begge taster samtidig)

# B r u k a v s t

## 2. Stille inn stekeovns klokke

### a) Når apparatet tilkoples strømmettet

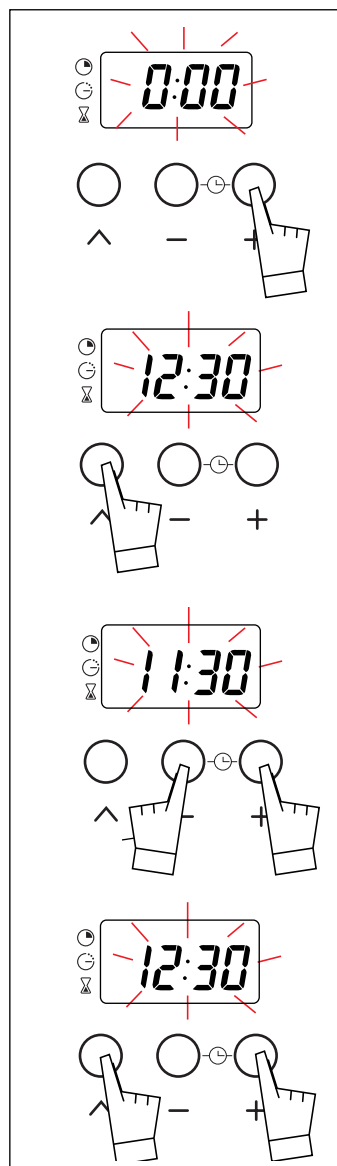
- Tallene blinker.
- Still inn klokkeslettet ved hjelp av tastene + eller -. Innstillingen går raskere dersom tastene holdes nede.

- Trykk på  $\wedge$  for å bekrefte.

For eksempel: kl. 12. 30.

### b) Stille inn klokken

- Trykk samtidig på tastene + og - i noen sekunder helt til tallene blinker.
- Bruk tastene + og - for å velge klokkeslett.
- Trykk på  $\wedge$  for å bekrefte.



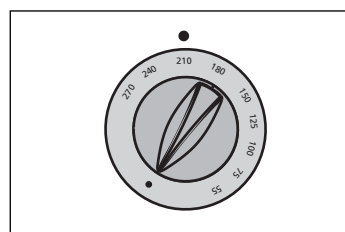
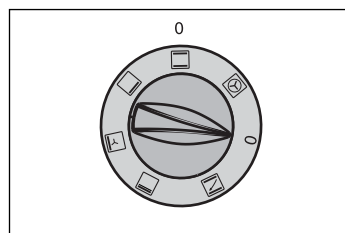
**Dersom du ikke trykker på  $\wedge$ , for å bekrefte, lagres likevel valget etter noen få sekunder.**

# tekeovnen

## 3. 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 utført begynner stekeovnen å varmes opp, og termostatlyset kommer på.

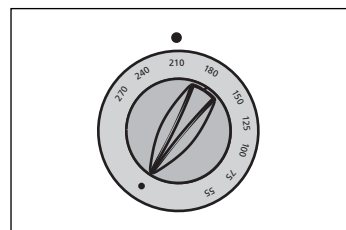
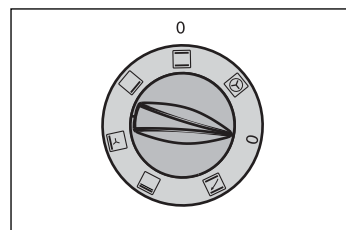


**NO**

## 4. Programmert steking

### a) Bestemme steketid:

- Velg stekefunksjon.  
Sett funksjonsbryteren i ønsket posisjon.  
For eksempel: posisjon "☐",
- Velg temperatur.  
Sett termostaten (temperaturvelgeren) på ønsket temperatur.  
For eksempel: 210°.



## B r u k a v s t

- Velg steketid.

Trykk én gang på  $\wedge$ .

- tasten. Steketiden og symbolet for stekefunksjon blinker for å vise at justering av steketid er mulig.

Trykk på + eller - for å velge steketid.  
For eksempel: 30 minutter.

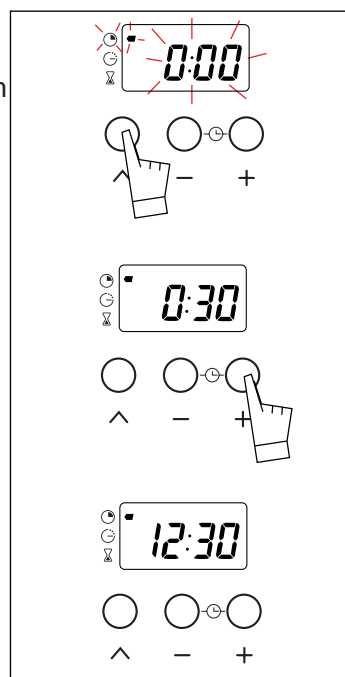
Nedtellingen starter så snart du slipper tastene + eller -.

- Stekeovnen varmes opp og termostatlyset kommer på.

Stekesympolet er stabilt og klokkeslettet vises.

Når steketiden er over (den programmerte tiden gjennomført),

- blir stekeovnen slått av,
- stekesympolet slukkes,
- displayet viser 0:00,
- en serie lydsignaler høres i noen sekunder.



Du avbryter lydsignalene ved å trykke på en hvilken som helst tast. Displayet viser nå riktig klokkeslettet.

# tekeovenen

## b) Forhåndsinnstille steking med bestemt steketid (tidspunkt for steketidens slutt)

- Velg temperatur og stekefunksjon.

For eksempel: "☐",

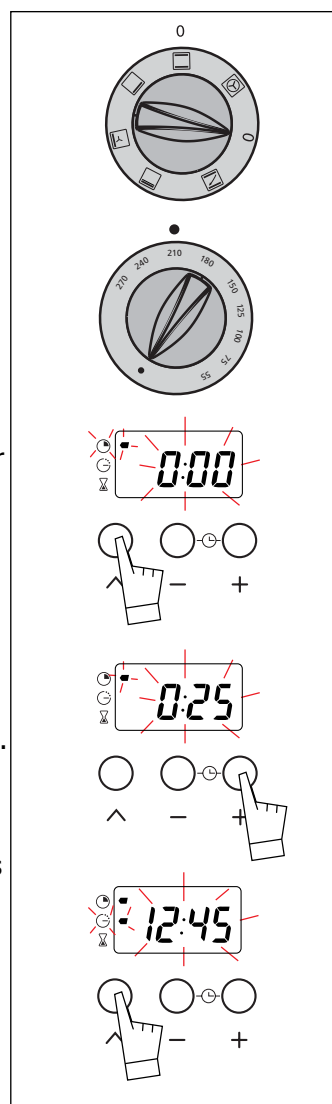
Temperatur: 210°.

- Trykk en gang på  $\wedge$  - tasten. Steketiden og symbol for stekefunksjon blinker for å vise at justering av steketid er mulig helt til kl. 23.59.

- Trykk på tastene + eller - for å velge steketid.

For eksempel: 25 minutter.  
Blinkingen stopper så snart du trykker på + tasten.

- Trykk på  $\wedge$  helt til klokkeslettet for steketidens slutt vises og stekesymbolet blinker. Nå kan du justere.

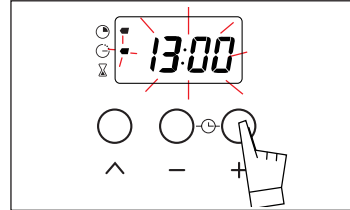


**NO**

## B r u k a v s t

- Velg klokkeslett for steketidens slutt med + eller -.

For eksempel; steketiden er over kl. 13.00.



Dette klokkeslettet blir automatisk lagret innen få sekunder.

Når du har utført disse innstillingene blir steking satt i gang slik at den er ferdig kl. 13.00.

Når steking begynner slukkes symbolet for steking over.

Når steking er over (programmet gjennomført),

- slukkes stekeovnen,
- symbolet for steketid slukkes,
- displayet viser 0:00
- en serie lydsignaler høres i noen sekunder.

Du kan avbryte lydsignalene ved å trykke på en av tastene. Displayet viser nå det aktuelle klokkeslettet.



**Merk: Stekeovnen begynner oppvarmingen.**

**For å avbryte oppvarmingen setter du temperaturbryteren og funksjonsvelgeren på stopp.**

**Du kan når som helst:**

- **endre steketidens lengde.**
- **få oversikt over hvor lang steketid som er igjen, ved å trykke på « ^ »**
- **avlyse programmeringen ved å holde « ^ » tasten nede i noen sekunder.**





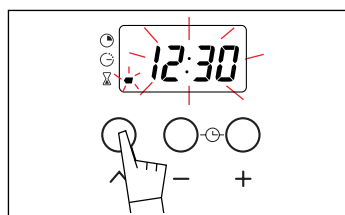


# t e k e o v n e n

## 5. Stekeuret

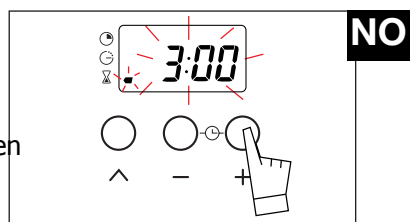
Stekeovnen er utstyrt med et uavhengig tidsur som gjør det mulig nedtelle tiden.

- Trykk flere ganger på  tasten helt til symbolet for tidsuret blinker  .



- Velg antall minutter ved å trykke på + eller -. Justeringen kan gjøres med 30 sekunders mellomrom. Tiden vises i minutter og sekunder.

Justeringen går raskere dersom du holder tasten nede.



Nedtellingen begynner noen sekunder etter justeringen og kan følges på displayet.

Når tiden er gjennomført høres en serie lydsignaler og displayet viser 0:00. Du avbryter lydsignalene ved å trykke på en av tastene.









**Programmeringen kan både endres og avbrytes under steking.**

## Stekefunksjoner

### Symbol

### Funksjon

Symbol	Funksjon
* 	<p><b>Steking med varmluft.</b> Oppvarmingen gjøres av varmluftelementet bakerst i ovnen og av viften.</p> <p>▶ Forhåndsoppvarmning av enkelte retter (småkaker på stekeplaten)</p>
* 	<p><b>Tradisjonell ovn.</b> Oppvarmingen gjøres av nedre og øvre varmeelement uten hjelp fra viften.</p> <p>▶ Krever forhåndsoppvarming av ovnen.</p>
	<p><b>Ovnsgulvet</b> Oppvarmingen gjøres av nedre varmeelement.</p> <p>▶ Krever forhåndsoppvarming av ovnen nedenifra. Plater og stekeplater må være forhåndsoppvarmet.</p>
	<p><b>Grill med luftsirkulering.</b> Oppvarmingen gjøres alternativt av øvre varmeelement og viften.</p> <p>▶ Krever ingen forhåndsoppvarming. Et stort stykke stekteplaten ur stekesaft.</p>
	<p><b>Sterk grill.</b> Oppvarmingen gjøres av øvre varmeelement uten viften.</p> <p>▶ Krever forhåndsoppvarming av ovnen. Brukes før steking.</p>
	<p><b>Forhåndsoppvarming</b></p> <p>▶ Brukes før steking.</p>

58 \* Stekesykluser benyttet for angivelsen på strømetiketten i henhold til den europeiske standard EN 60335-2-10.

# funksjon

## Beskrivelse

## Anbefalinger

varming unødvendig bortsett fra for  
som stekes på svært kort tid  
i flere nivåer).

- ▶ Anbefales for steking av mørt kjøtt, grønnsaker og fisk, samt ved steking på flere nivåer (opptil 3) samtidig.

**NO**

idsoppvarming før retten settes inn i

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

idsoppvarming. Varmen kommer  
issert 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.

forhåndsoppvarming. Fjærkre og sprø og saftige. Du kan også legge kjøtt direkte på risten og sette under for å ta i mot sprut og

- ▶ Anbefales ved steking av alt slags fjærkre og kjøtt, for godt stekt lammelår, storfe og fiskestykker.

idsoppvarming i 5 minutter.

steking av enkelte retter.

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

steking av enkelte retter..

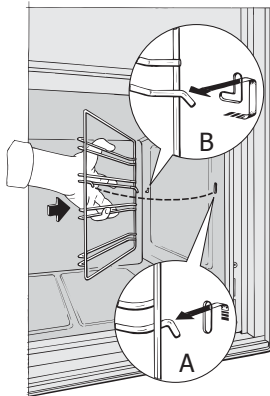
- ▶ Sett termostaten på ønsket temperatur. Ikke glem å sette funksjonsvelgeren på ønsket funksjon når forhåndsoppvarmingen er over.

## Vedlikehold

### Hvordan skifte ut ovnsveggene

**Før du utfører dette arbeidet skal du la ovnen kjøle seg helt ned, og kontrollere at funksjonsvelgeren står på STOPP.**

#### Sideveggene (1)



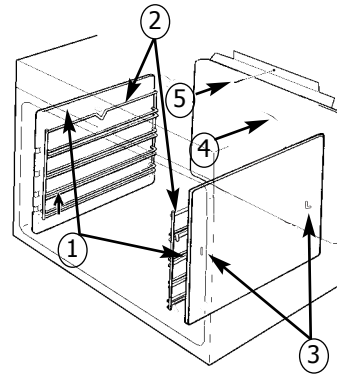
Hekte av rillehempen (2) ved å løfte den opp (skjema A). Trekk hele rillen mot deg, løft den opp slik at festet bak løsner (skjema B). Ta rillen ut av de 2 hullene (3) på sideveggen og ut av muffen. Trekk deretter hele veggene ut (1).

Sett de nye delene (vegger og eller riller) på plass i omvendt rekkefølge.

#### Bakre vegg (4)

Skru skruen øverst på bakre vegg (5) helt løs. Trekk veggene fremover slik at den

frigjøres fra muffen. Sett den nye veggene på plass med motsatt fremgangsmåte.



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

### Innvendig rengjøring av ovnen

Ovnsveggene i denne stekeovnen kan taes ut, og er dekket av en mikroporøs emalje (katalytisk emalje) som gjør at apparatet kan utføre selvrensende funksjoner. Fett og annen urenheter sprer seg i mikroporøsiteten og blir oksidert på begge sider før de forsvinner. Den selvrensende emaljen er spesielt laget for fettelemler, men ikke for sukker. Derfor er ovnsbunnen, som oftest tar i mot sukkersøl, ikke dekket med denne emaljen.

#### Vi anbefaler på det sterkeste at du:

- ikke bruker metallbørste eller annet skarpt eller spisst utstyr.
- ikke bruker skurepulver.

- Ved grilling blir ovnsveggene ofte ikke varme nok til at fett elimineres under steking. I dette tilfelle anbefaler vi at du fortsetter oppvarmingen av ovnen på maksimal temperatur i 20 til 30 minutter etter at grillingen er over, slik at selvrensingen kan finne sted.

Dersom det fremdeles er rester vil disse forsvinner under neste steking.

## Nedklappbar grillrist

- For å lette rengjøringen av den øvre innvendige delen av ovnen kan grillristen slås ned.
  - Trekk risten varsomt mot deg for å frigjøre de to føttene (venstre og høyre),
  - Skyv ned risten.

Etter rengjøring setter du risten tilbake på plass. Kontroller at føttene står riktig i hakkene.




**Unngå å skade temperaturføleren (metallstang til høyre).**

## 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>- Kontakt service-tjemesten.</li> </ul>

Skriv her opplysningene på identitetsplaketten.

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

# Contents

<b>Introduction</b>	<b>P.63</b>
<b>Your oven</b>	
How it works	<b>P.64</b>
Accessories	<b>P.65</b>
<b>Safety recommendations</b>	<b>P.66</b>
Child safety	<b>P.66</b>
<b>How to install your oven</b>	
Electrical connections	<b>P.67-68</b>
Dimensions for installation use	<b>P.69</b>
<b>Changing a bulb</b>	<b>P.70</b>
<b>How to use your oven</b>	
The oven programmer	<b>P.71</b>
How to set the clock	<b>P.72</b>
How to cook straightaway	<b>P.73</b>
How to programme the cooking	<b>P.73-76</b>
How to use the timer	<b>P.77</b>
Cooking methods	<b>P.78-79</b>
<b>Looking after your oven</b>	<b>P.80</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>P.81</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**.*

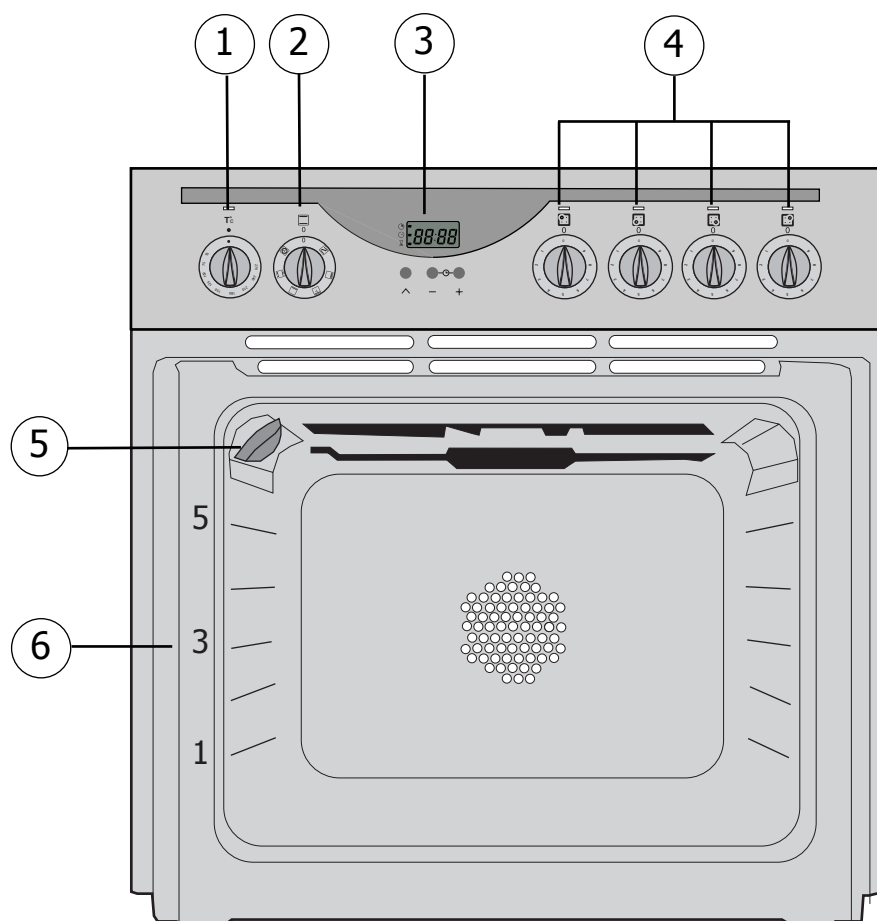
*Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).*

*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.*

**GB**

## Your oven

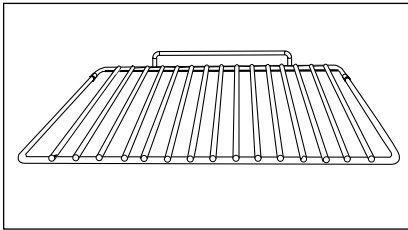


### OVEN FEATURES

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 1 Temperature control | 4 Hob controls   |
| 2 Feature selector    | 5 Light          |
| 3 Programme selector  | 6 Rail positions |

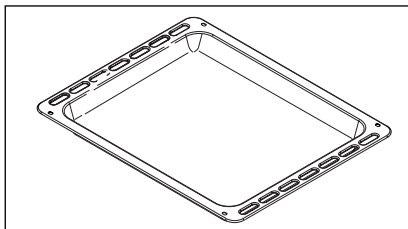


## Accessories



### 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.

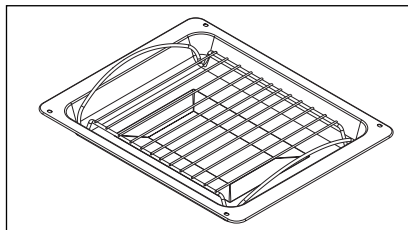


### Multi-purpose baking tray

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.



### Grill Tray

With **special grid** for grilling

**GB**

The tray can be used for collecting juices when cooking with the grill element by itself or with the oven set to pulsed grill (grill and fan).

It is particularly useful as a large roasting tray for meat and vegetables.  
Never cook with the grill tray sitting on the bottom of the oven.

## 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.

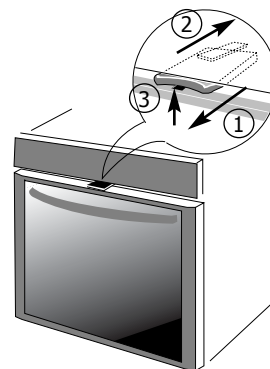
## Child safety

### SAFETY MODE

- ① To activate safety mode:  
Pull the catch towards you.
- ② To deactivate safety mode:  
Push the catch back.

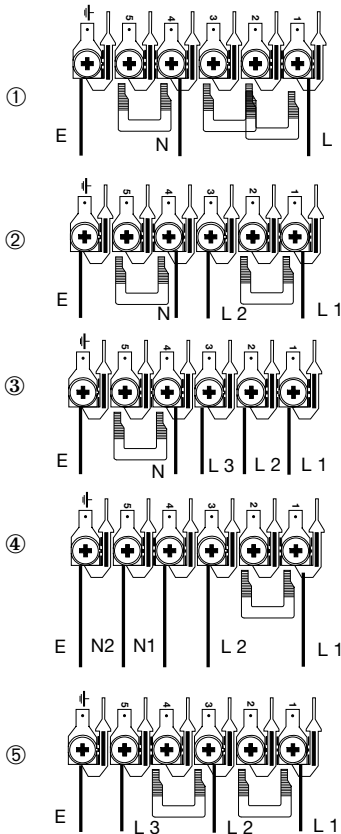
- ③ When the security catch is in use:  
open the door and lift the catch at the same time

When the safety mode is not activated:  
the door opens normally.



## How to install your oven

### Electrical connections



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

- Before carrying out the wiring on your oven make sure the power cable supplying the oven is the correct one for this type of appliance. The cable should have a cross section not less than the main power cable to your cooker switch. The fuse to be used is given in the table.

- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.

- If the appliance is not going to be connected using a plug and socket it must be wired into a multipole switch with at least 3 mm clearance between contacts and wired into the main power supply.

- The oven must be connected using an approved cable that fulfils the following requirements

	Supply	Connection	Min. cross-section	Fuse rating
①	230V- 50Hz	1 L + N	3 x 6 mm <sup>2</sup>	40 A
②	400V 2-L -50Hz	2 L + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A
③	400V 3-L -50Hz	3 L + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16 A
④	230V 2 L-2 N-50Hz	2 L +2N	5 x 4 mm <sup>2</sup>	25 A
⑤	230V 3 L-50Hz	3 L	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	25 A

Allowance made for simultaneous use as per EN 60 335 2-6

**GB**

### 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:

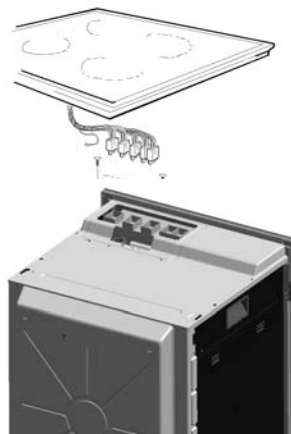
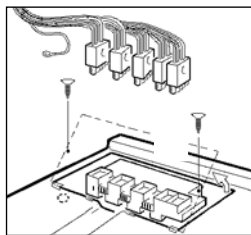
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.

## How to install

- 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  $\oplus$ .
- 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.

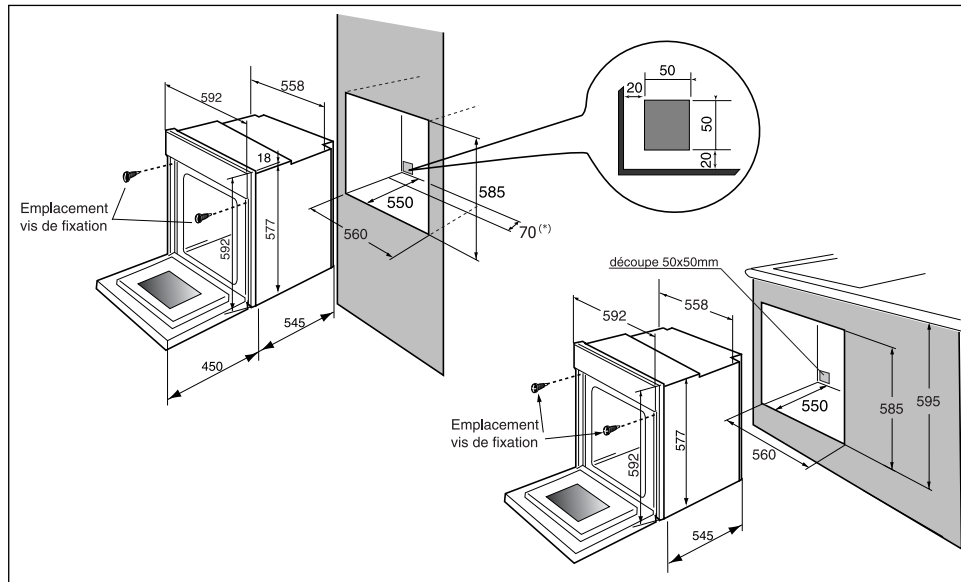
### Connecting the hob unit to the oven

- Remove the 2 screws holding the cover in place on the oven to reveal the hob connectors.
- Take the cover off.
- Connect the earth wire (yellow and green) of the hob to the special marked screw on the oven.
- Connect the hob cables to the oven sockets making sure the colours match. **A** diagram (A) appears on the cover plate.
- Tuck the hob wires into the gutter in the top of the oven casing.
- Replace the cover plate carefully, making sure it is sitting properly, and the hob wires are still in the gutter.
- Replace the 2 screws in the cover and tighten.

Diagram **A**

# l l y o u r o v e n

## 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.**

**GB**

## 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.**

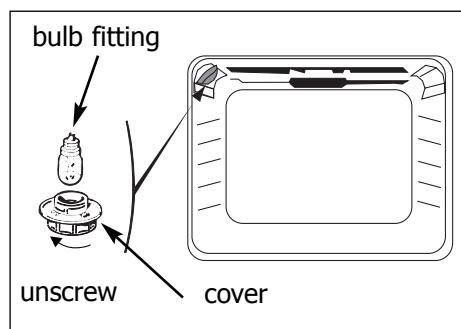
a) Unscrew the protective shade (see diagram).

b) Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

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

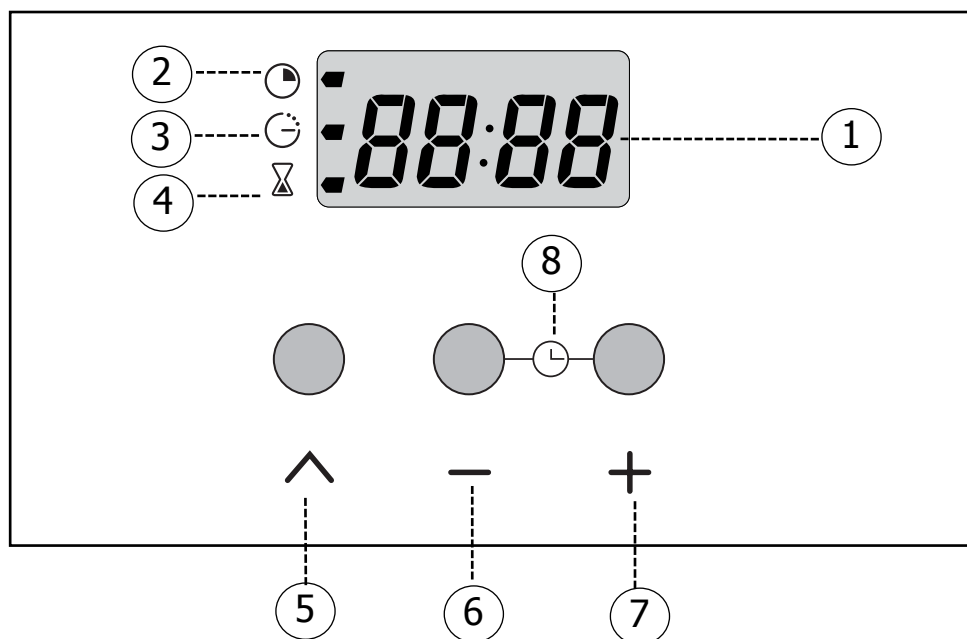
c) Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.



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

## How to use your oven

### 1. The oven programmer



#### PROGRAMME SETTINGS

**GB**

- ① **Clock and cooking time display**
- ② **Cooking time symbol**
- ③ **End of cooking time symbol**
- ④ **Separate timer**
- ⑤ **Button for setting timed programmes**
- ⑥ ⑦ **Buttons for adjusting the time**
- ⑧ **Reset clock (press both buttons together)**

# How to use

## 2. How to set the clock

a) **W**hen the oven is first switched on at the mains

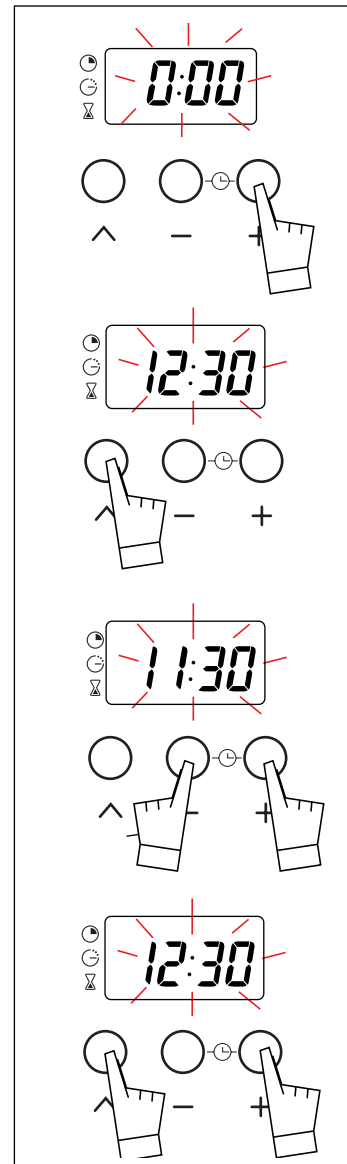
- The display blinks.
- Press on the + and - buttons until the correct time is shown (Keeping a finger on the button, rather than tapping it, is quicker)

- Press button  $\wedge$  to confirm the time.

The example shows 12.30

b) **A**ltering the clock

- Press on both + and - buttons together for a few seconds until the display blinks.
- Adjust the time using the + and - buttons.
- Confirm the time by pressing  $\wedge$ .



**If you forget to confirm the time by pressing button  $\wedge$ , the oven will do it automatically after a few seconds.**

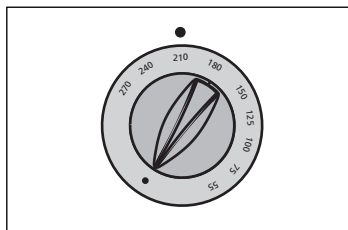
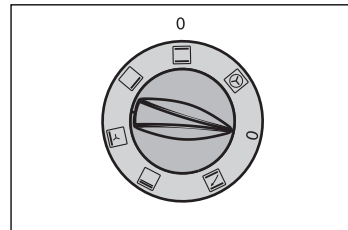


## your oven

### 3. 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°.
- When you have done both these the oven heats up and the temperature light glows

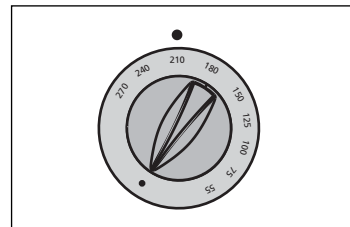
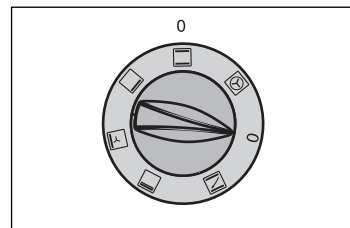


### 4. How to programme the cooking

**GB**

#### a) To finish cooking at a set time:

- 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 here is 210°.



## How to use

- Choose how long you want the food to cook.

Press once on the  $\wedge$  button.

The clock shows 0:00 and the cooking time symbol blinks. You can now instruct the oven how long to cook for.

Press the + and - buttons until your chosen time is shown.

The example shows 30 minutes.

The count-down starts as soon as you stop pressing the + and - buttons.

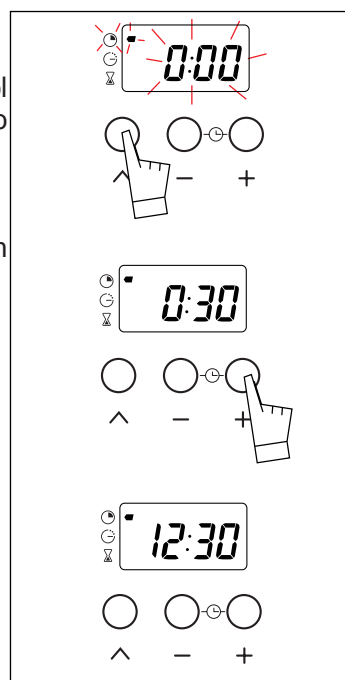
- The oven heats up and the temperature light glows

The cooking time symbol glows steadily and the time of day is displayed again.

When the cooking time is over (the pre-programmed time ends),

- The oven switches off,
- The cooking time symbol goes out,
- The display shows 0:00
- The oven gives a series of beeps for several minutes.


To stop the bleeper, press any button on the oven front. The time is displayed again.





## your oven

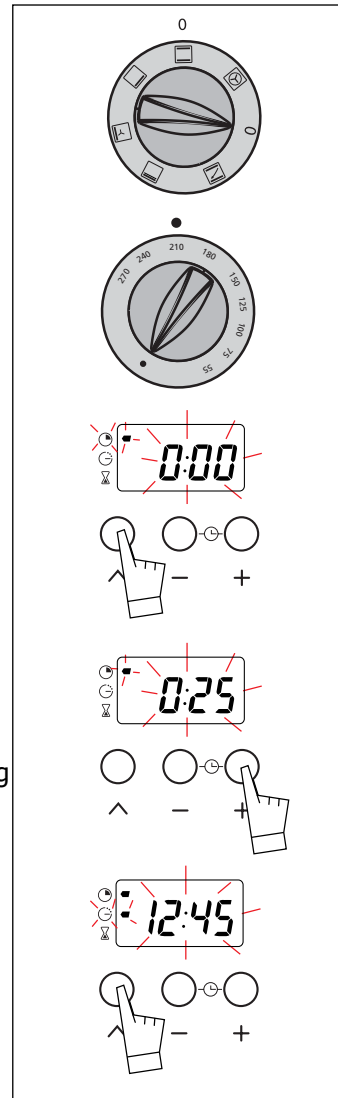
### b) How to delay the start for a timed cooking period

- For this operation, you choose the length of cooking time and when you want the food to be ready. The oven itself works out when to start cooking. Set the temperature and select the cooking method.

The example shows "  ",

and the temperature is 210°.

- Now press once on the  button. The display shows 0:00 and the cooking time symbol blinks.
- Press the + and - buttons to enter the length of time the food is to cook for. The example shown is 25 minutes. As soon as you press the + button the blinking stops.
- Now press the  button until the timer display starts blinking again. At the same time, you will notice the end of cooking symbol blinks too.

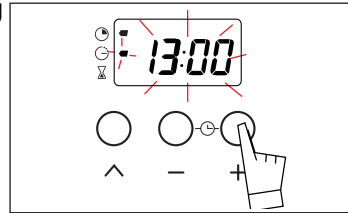


GB

## How to use

- You can now enter the time you want the cooking to finish using the + and - buttons.

The example shows cooking to stop at 1 pm (13:00)



If you forget to enter a time straightaway, the oven automatically assumes one.

The oven works out when to switch on so that the food finishes cooking at the time selected.

When the oven switches on, the end of cooking symbol will go out and the cooking time symbol will come on.

At the chosen time for the cooking to stop,

- The oven switches off,
- The cooking time symbol goes out,
- The display shows 0:00
- The oven gives a series of bleep for several minutes.

To stop the bleeping, press any of the buttons on the panel. The time of day will then be displayed again.



**Warning! At this point you must switch the temperature and method controls off; otherwise the oven will start warming up again.**

**After you have programmed in the times you can still:**



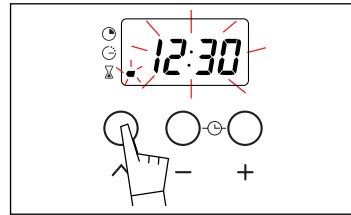
- **Change the length of cooking time**
- **Check how much time is left for the food to cook by pressing « ^ »**
- **Cancel the programme by keeping your finger on the « ^ » button until you hear a beep.**

# your oven

## 5. How to use the timer

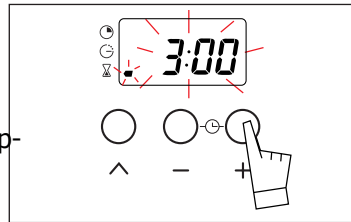
Your oven is fitted with a separate minute timer.  
**It is not connected to the oven's programmes.**  
 You can use it just like a kitchen timer.

- Press the  $\wedge$  button several times until the timer symbol and the display time blink  $\text{⌚}$  .



- Select the time (minutes and seconds) you want by pressing the + and - buttons. The seconds are counted in 30-second intervals.

Keeping your finger on the button is quicker than tapping it.



The countdown starts almost straight after the time chosen appears in the display.

**GB**

At the end of the period a series of pips sounds and the display shows 0:00.  
 To stop the pips, press any button.



**You can alter or switch the timer off at any time.**

## Cooking

Symbol	Feature
* 	<p><b>Fan oven</b> A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food.</p>
* 	<p><b>Conventional oven</b> Food is cooked by a top and bottom element. No fan.</p>
	<p><b>Oven bottom</b> Only the bottom element heats up.</p>
	<p><b>Pulsed grill</b> Cooking is done alternately by the top element and by the fan.</p>
	<p><b>Full grill</b> Cooking is done by the top element only. No fan.</p>
	<p><b>Pre-heat</b></p>

\*



**Fan oven**

A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food.



- ▶ No pre-heating required. Pre-heating is relatively short on several shelves.

\*



**Conventional oven**

Food is cooked by a top and bottom element. No fan.



- ▶ Pre-heating is necessary to reach the required temperature.



**Oven bottom**

Only the bottom element heats up.



- ▶ Pre-heating is necessary to reach the required temperature underneath the shelves.



**Pulsed grill**

Cooking is done alternately by the top element and by the fan.



- ▶ No pre-heating required. Pre-heating is relatively short on several shelves. The appearance is succulent. Large joints can be placed directly on the grill for the purpose of baking. The juices are collected in the tray.



**Full grill**

Cooking is done by the top element only. No fan.



- ▶ Pre-heat for 5 minutes before using.
- ▶ Slide the grill in.



**Pre-heat**



- ▶ Use this before cooking.

## methods

### Description

### Recommendations

ing necessary except for food with a  
rt cooking time (e.g. small biscuits  
elves).

- ▶ Recommended to prevent meat drying  
out, and for cooking vegetables and fish  
and food placed on up to 3 shelves.

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 cas-  
seroles** whose contents have been par-  
tially 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.

**GB**

g required. Suitable for poultry and  
its that have a spit-roasted  
rge joints can be accommodated by  
ly on the shelf and using the multi-  
g tray on the bottom rail to catch

- ▶ For all **poultry** and **joints**, sealing and  
thoroughly cooking **gigot lamb chops**,  
and sides of beef. Also good for  
**cooking fish** in breadcrumbs.

i minutes.

pan onto the rail beneath the grill.

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

re cooking some foods.

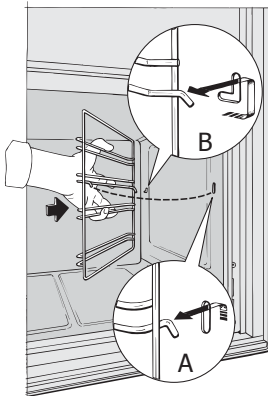
- ▶ Set the temperature to the one you wish  
to cook at. At the end of the pre-heat  
cycle make sure you turn the selector to  
the method of your choice.

## Looking after your oven

### Changing the catalytic panels

**Always allow the oven to cool down before attempting to remove the panels. Check the cooking selector is at OFF.**

#### **Side panels (1)**

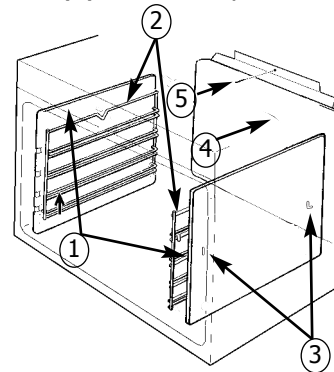


Undo the rail clip (2) at the front by lifting it up (*Diagram A*). Pull the rail unit toward you, lifting it slightly to unclip the rear catch (*Diagram B*). Pull it out of the 2 holes (3) of the catalytic panels and the oven casing. Remove the catalytic panel (1). Reverse operations to replace panel and rail unit.

#### **Back panel (4)**

Undo and remove the screw (5) at the top of the back panel. Tip the panel towards you so you can remove it

from the oven case. Reverse this operation to replace the panel.



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

### Cleaning the inside

Your oven is self-cleaning. The outer shell is lined with removable panels covered in a special microporous enamel known as catalytic enamel. This coating helps eliminate dirt and grease. Splashes are attracted to the tiny holes where they are gradually burnt off. Unfortunately, the coating cannot do the same to sugary substances which is why the bottom of the oven, where these are likely to collect, does not have the same enamel finish.

#### **You are strongly advised,**

- Never use wire brushes or any other pointed or cutting implement.
- Never use any scouring material.
- When grilling, a lot of fat can be spat onto the walls of the oven. However, the temperature will not be enough to burn them off completely while you are grilling.

To overcome this problem leave the oven on for 20 to 30 minutes at the highest temperature possible after you have finished cooking. If any trace remains it will be burnt off when you use the oven the next few times.



### Pull-down Grill

- To make it easier to clean the roof of the oven, the grill can be pulled down.
  - Gently pull the grill towards you to release it from the two catches (left and right)
  - Lower the grill

After cleaning the roof, replace the grill, making sure it is sitting firmly on the catches.



**Warning. Make sure you do not damage the temperature probe (short metal rod on the right)**

## Troubleshooting

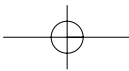
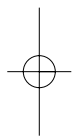
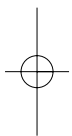
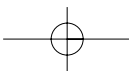
**If you're not sure that your oven is working properly**, it doesn't necessarily mean that there's a problem. ***In all cases, check the following points:***

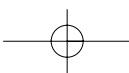
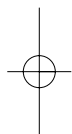
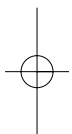
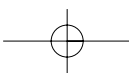
If you realize that..	Possible causes	What should you do?
The oven isn't heating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven isn't connected to the power supply.</li> <li>• The fuse has blown.</li> <li>• The temperature selected is too low.</li> <li>• The thermostat is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: 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>

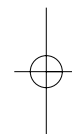
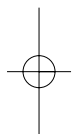
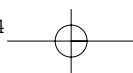
**GB**

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

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







**99625502 10/02**

