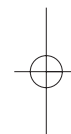
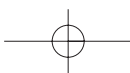


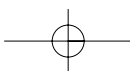
Betjeningsvejledning til ovnen
Användarmanual för ugnen
Bruksanvisning for stekeovn
Using your oven



FE 210

Brandt





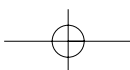
Indholdsfortegnelse

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

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.*

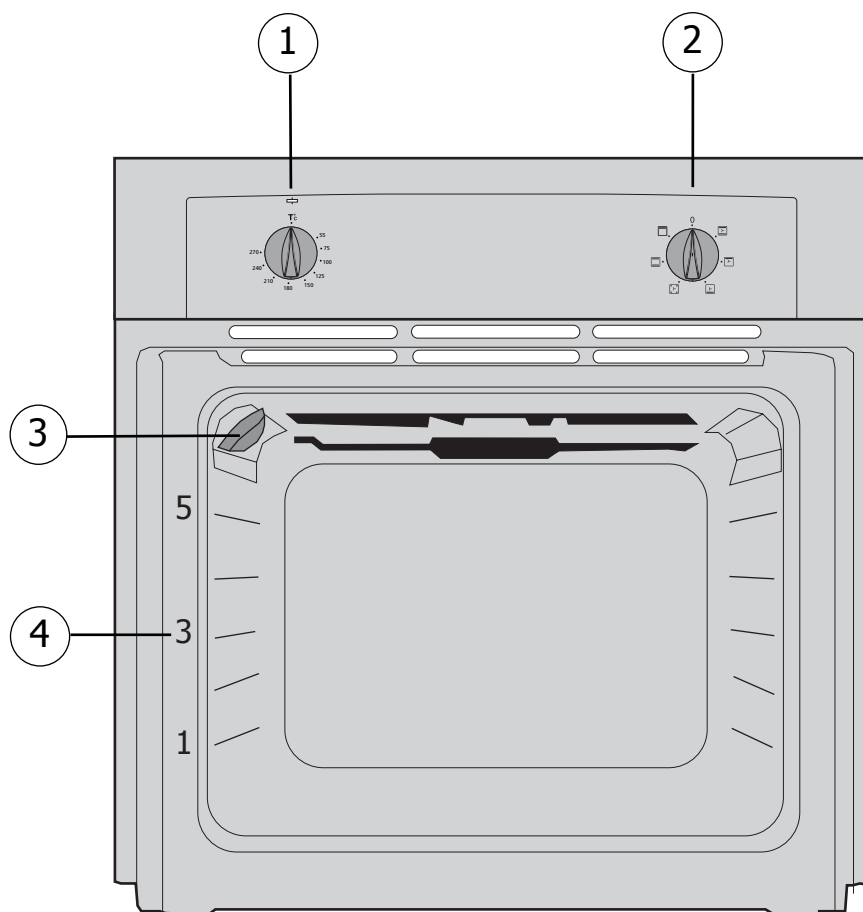
*Brandts produktserier omfatter foruden ovne også en stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye **Brandt ovn**.*

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

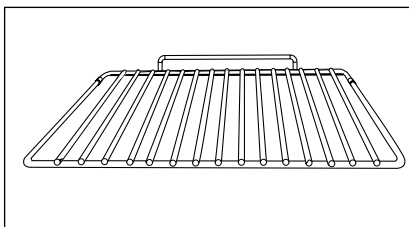
1 Temperaturvælger

3 Lampe

2 Funktionsvælger

4 Indikator for valgt ovnrille

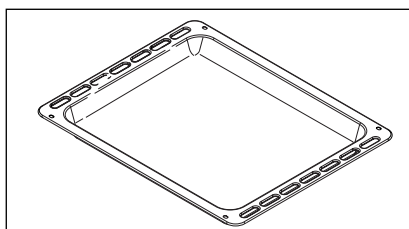
Tilbehør



Sikker ovnrister, der ikke tipper

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.

DK

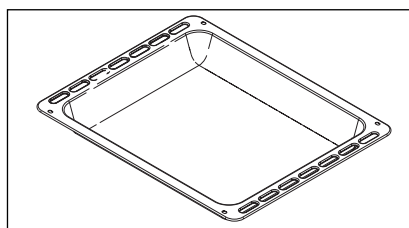


Bageplade

(til bagværk)

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

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



Bradepande

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

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

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

Sikkerhedsanvisninger

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

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

BRUG AF OVNE FØRSTE GANG:

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

EFTERFØLGENDE BRUG AF OVNE:

- Kontroller altid, at ovndøren er rigtigt lukket, så tætningslisten kan udfylde sin funktion på en effektiv måde.
- Sørg for, at der ikke er nogen, som støtter sig til eller sætter sig på ovndøren, når den er åben.
- **De tilgængelige dele og ovnens flader kan blive varme, når grillen bruges med ovndøren på klem. Hold derfor små børn på afstand.**
- Ovnens bliver varm, når den er tændt. Rør aldrig ved varmelegemerne inde i ovnen.
- Brug en grillhandske eller et stykke isolerende stof, når fade og tilbehør tages ud efter tilberedning i ovnen, f.eks. grill, grillspyd, bradepande, bageplade osv..
- Beklæd ikke ovnen med aluminiumspapir. Det vil i givet fald medføre en ophobning af varme, som har negativ indflydelse på resultatet af tilberedningen, og som beskadiger emaljebelægningen.
- Brug ikke højtryksrensere eller damp til rengøring af ovnen.
- Når ovnen rengøres, kan overfladerne blive varmere end under normal brug. Hold derefter små børn på afstand.

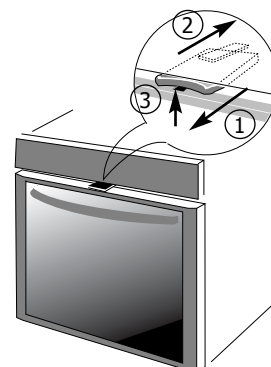
Børnesikring

INSTALLERING

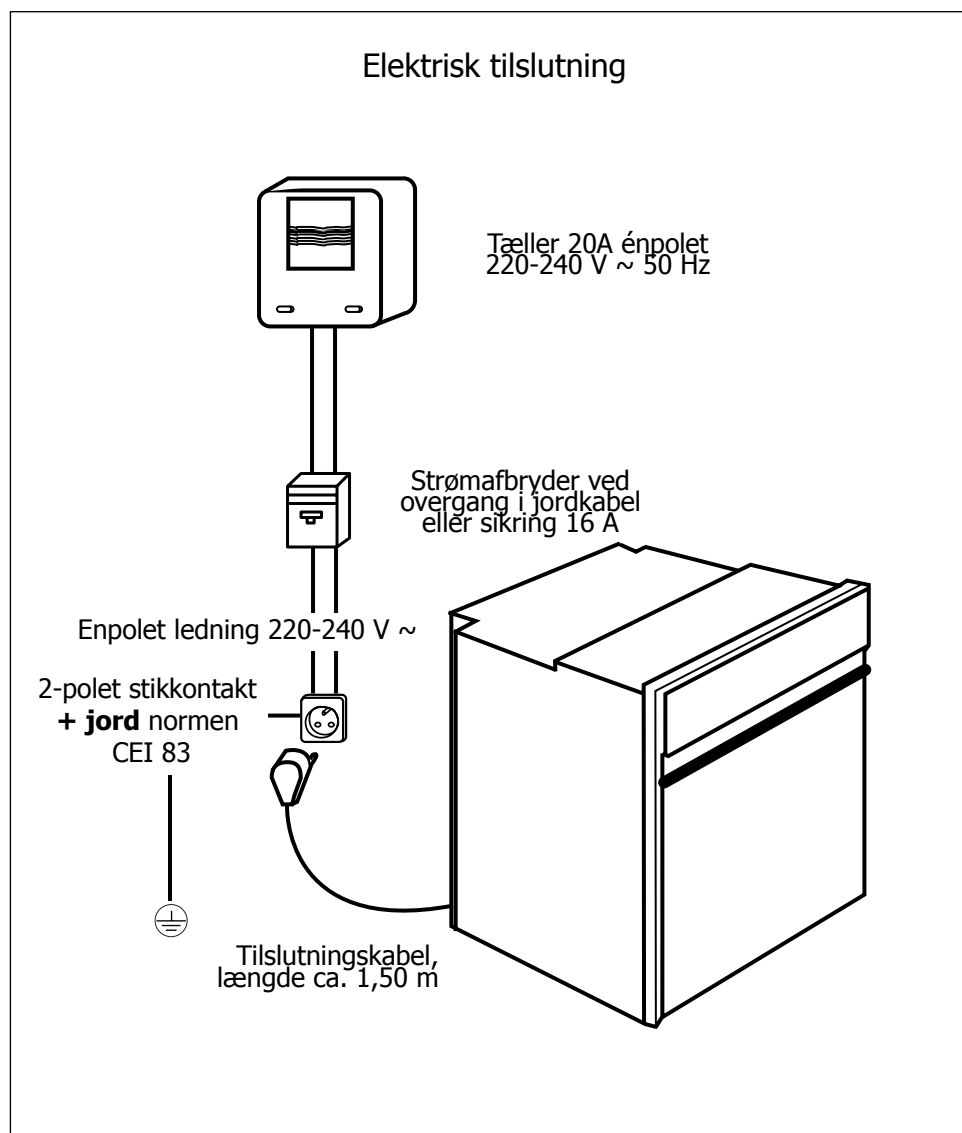
- ① Aktivering af børnesikringen:
Træk låsen mod Dem selv for at aktivere funktionen.
- ② Deaktivering af børnesikringen:
Skub låseanordningen bagud.

ANVENDELSE

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





Installation af ovnen




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

I n s t a l l a t i o

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

- Ovnen skal tilsluttes med et standard tilslutningskabel med 3 ledere og et tværsnit på 1,5 mm² (1 fase + 1 nulleleder + jord ) som skal tilsluttes et étfaset ledningsnet på 220-240 V via et standardelstik med 1 fase + 1 nulleleder + jord  i overensstemmelse med normen IEC 83 eller en bryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler.


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

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

Opstilling og/eller udskiftning af fødekablet

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

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

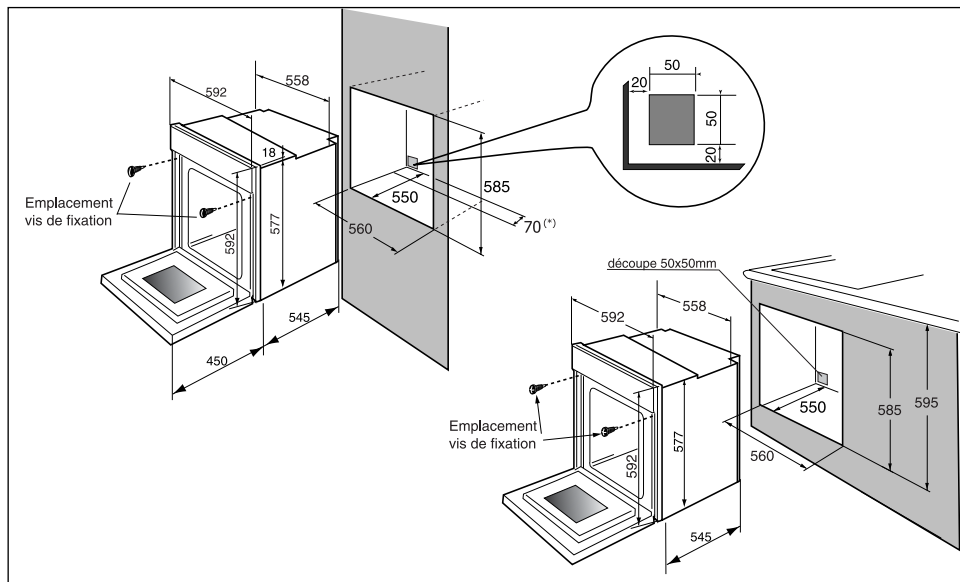
- Åbn dækslet nederst i højre side af skærmpladen bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
- Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
- Snor omhyggeligt trådene.
- Løs skruerne på polklemmen, og tag den el-ledning ud, der skal udskiftes.
- Før el-ledningen ind gennem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



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

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.

Vedligeholdelse af ovnen

Rengøring af ovnen indvendigt

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

Generelt gælder følgende:

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

POLERED E METALFLADER

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

OVNDØRENS RUDE

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

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

Tilsmudsning	Rengøring	Anvend følgende produkter
Let	Opblød området med varmt vand.	Opvaskesvamp
Ansaml ing af snavs, der har været opvarmet.	Lad det trække i 30 min., hvis ovnen er lun, eller en hel nat, hvis ovnen er kold.	Specielt rengøringsmiddel til ovne i sprayform. Følg brugsanvisningen.
 pulver	 Skuresvamp.	 Speciel rengøringsvamp til sarte ting.

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

Udskiftning af elpæren

- Pæren sidder i ovnens loft.



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

DK

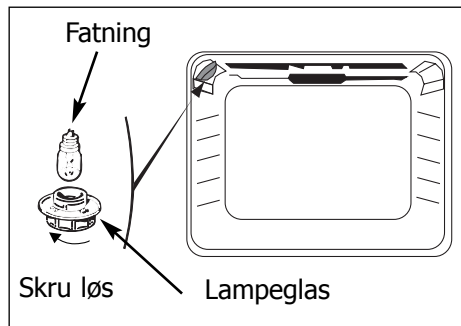
a) Skru lampeglasset af (se tegningen).

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

Pærens specifikationer:

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

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



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

Brug af ovnen

Tilberedning med øjeblikkelig start

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

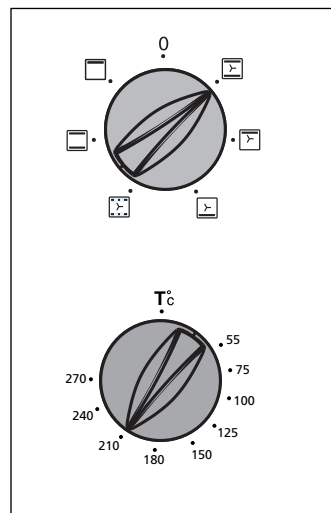
- Valg af et program:
Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.

Eksempel: Positionen "☞".

- Valg af ovnens temperatur til tilberedningen
Drej temperaturvælgeren hen på den indstilling, der anbefales i opskriften.







Eksempel: Temperaturen 210°.

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



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

Ovnens tilberedningsfunktioner

Symbol	Funktionens navn	Beskrivelse
	Varmluft Tilberedningen sker via varmelegemet på ovns bagvæg og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning i ovnen ► Kortvarige tilberedninger af småkager i flere lag
	Grill med indblæst varme Tilberedningen sker skiftevis ved hjælp af det øverste varmelegeme og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning er nødvendig ► Fjerkrae og saft ► Mulighed for at tilberede i ovnrøsten. Sæt bagerister for at opsamle nedfaldet
	Undervarme med indblæst varme Tilberedningen foregår ved hjælp af det underste varmelegeme kombineret med blæseren.	► Tilberedning af kød ► Sæt bagerister
	Varmholdelse Opvarmning med det øverste varmelegeme kombineret med blæseren.	► Holder retter varme
	Over- og undervarme Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	► Kræver forvarmning
	Grill Tilberedningen foregår ved hjælp af det øverste varmelegeme uden varmluft.	► Forvarm i 5 minutter ► Skub bradepanellerne ud

edningsmåder

rivelse af funktionen

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

r ikke nødvendigt.
tigt samt sprødt kød steges på alle sider.
t stege et stort stykke kød, der lægges på
: bradepanden ind på den nederste ovrille
stegekraft og -saft.

med undervarme.

n ind i ovnen på den nederste ovrille.

n varm.

irmning.

min.

anden ind på den nederste ovrille.

Anbefalede anvendelser

DK

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

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

- ▶ Anbefales til saftholdige retter, f.eks.
madtærter, frugttærter osv.
Dejen bliver bagt på undersiden.
Anbefales til deje, der skal hæve, f.eks.
sandkager, boller, kouglof osv. og til
soufflé, fordi der ikke dannes skorpe på
oversiden.

- ▶ Anbefales til **hævning af dej til brød,**
boller og kouglof. Varmer højst til
40°C (tallerkenvarmer og optøning).

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

- ▶ Anbefales til **grillstegning af koteletter,**
pølser, brød og dybhavsrejer, der
lægges direkte på bageristen.

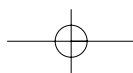
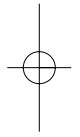
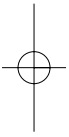
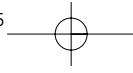
Fejlfinding

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

Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

Brandt MADE IN FRANCE 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



Innehåll

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

Alltigenom denna notis visar tecknet  råd när det gäller säkerhet,



signalerar olika råd och knep.

Förord

Kära kund!

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

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

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

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

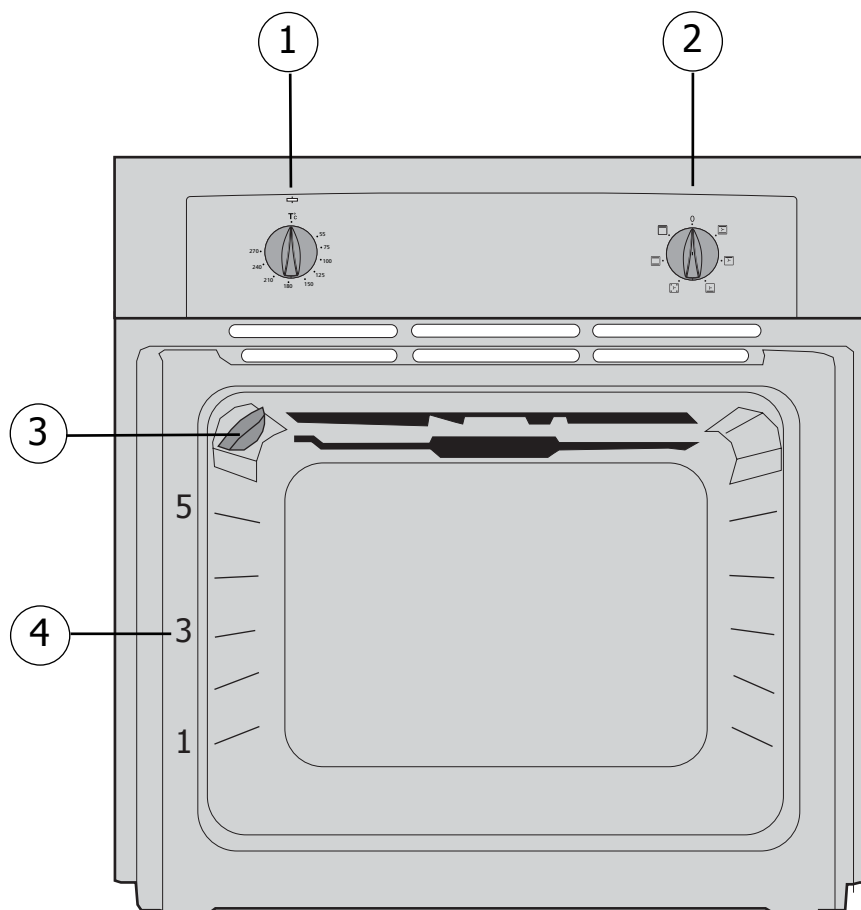
Det är självklart att med det ständiga målet att kunna tillfredsställa dina behov och fordringar på bästa sätt finns vår kundservice tillgänglig för att lyssna och svara på varje fråga eller förslag (se adresser i slutet av detta häfte).

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

*Varumärket **BRANDT**.*

SE

Hur ser ugnen ut?



BESKRIVNING AV APPARATEN

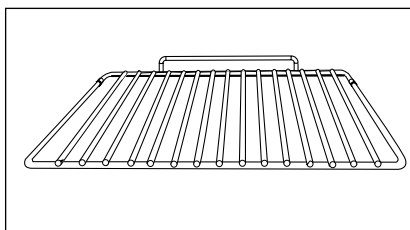
① Temperaturväljare

③ Lampa

② Funktionsväljare

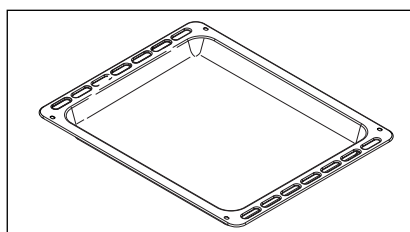
④ Effektstegsindikator

Tillbehör



Säkerhetsgaller med tipskydd

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

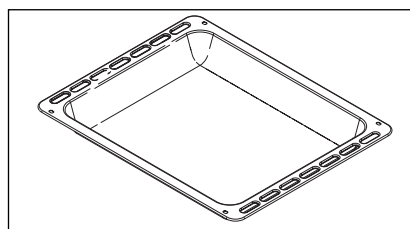


Multifunktionell panna

(bakverk)

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

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



Multifunktionell panna

(dryppanna)

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

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

Den skjuts in under gallrets avsatser för att samla in spad och fett från grillat kött.

Den kan också användas halv fylld med vatten vid kokning i vattenbad.

SE



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 tätningsspäckningen 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, stekvändare, 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.

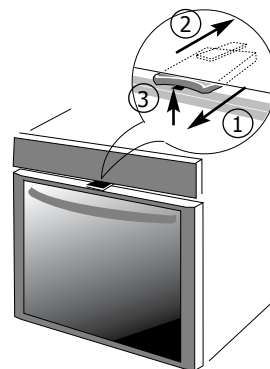
Barnsäkerhetsskydd

MONTERING

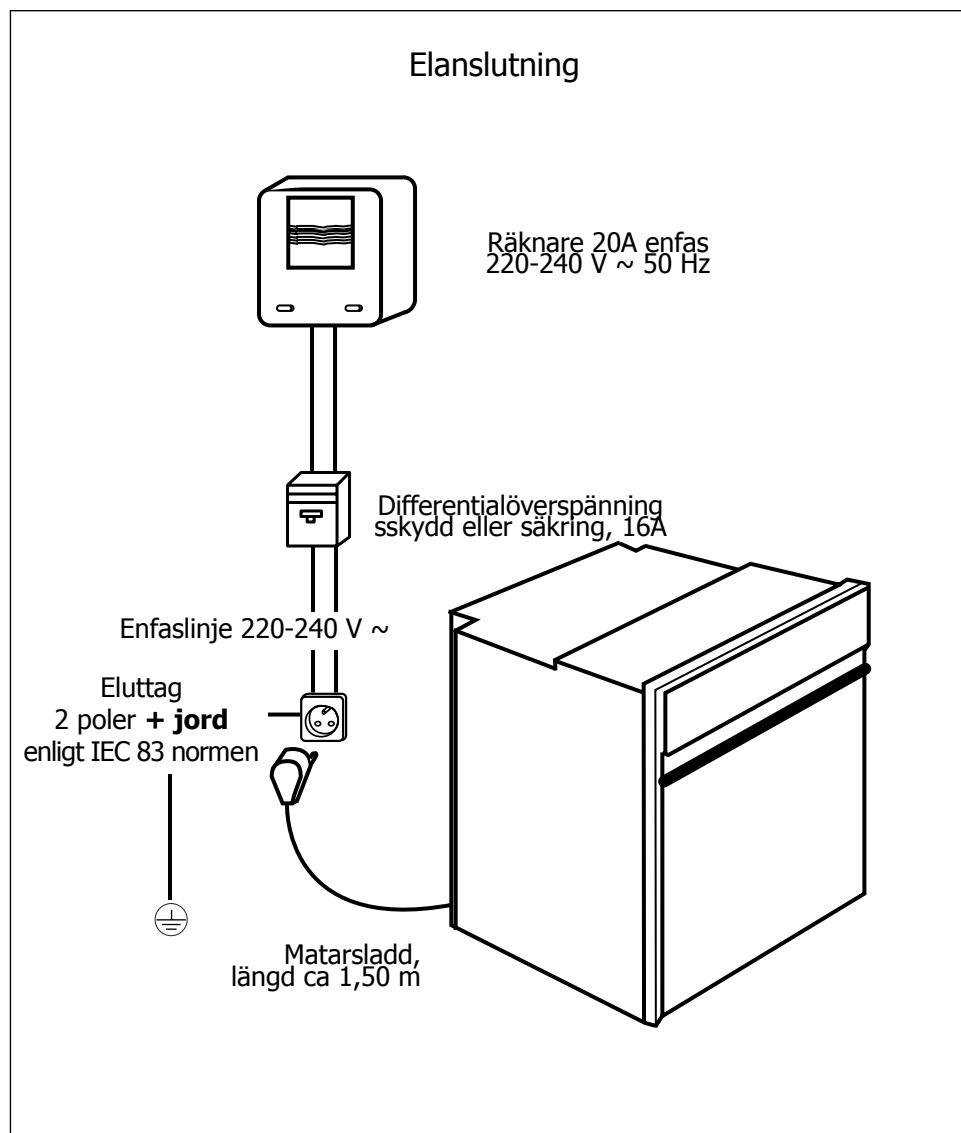
- ① Aktivera barnsäkerhetsskyddet:
Dra säkerhetsspärren mot dig för att aktivera den.
- ② Avaktivera barnsäkerhetsskyddet:
Skjut säkerhetsspärren bakåt.

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?




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

H u r s k a u g n e r

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

- Ugnen ska kopplas upp med en (standardiserad) matarsladd innehållande 3 ledare med 1,5 mm² i tvärsnitt (1 fas + 1 N + jord ) som ska anslutas till elnätet 220-240 V ~ enfas via ett standarduttag 1 fas + 1 N + jord  enligt IEC 83 normen eller en fränskiljaranordning på alla poler med ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm. Skyddsledaren (gröngul) ska vara ansluten  till apparatens anslutningskontakt och till elinstallationens jordanslutning.
- Vid uppkoppling till ett eluttag, ska eluttaget förbli åtkomligt efter apparatens montering.
- Ugnens nolledare (blå ledning) ska anslutas till elnätets nolledare.

Uppkoppling och/eller byte av matarsladd

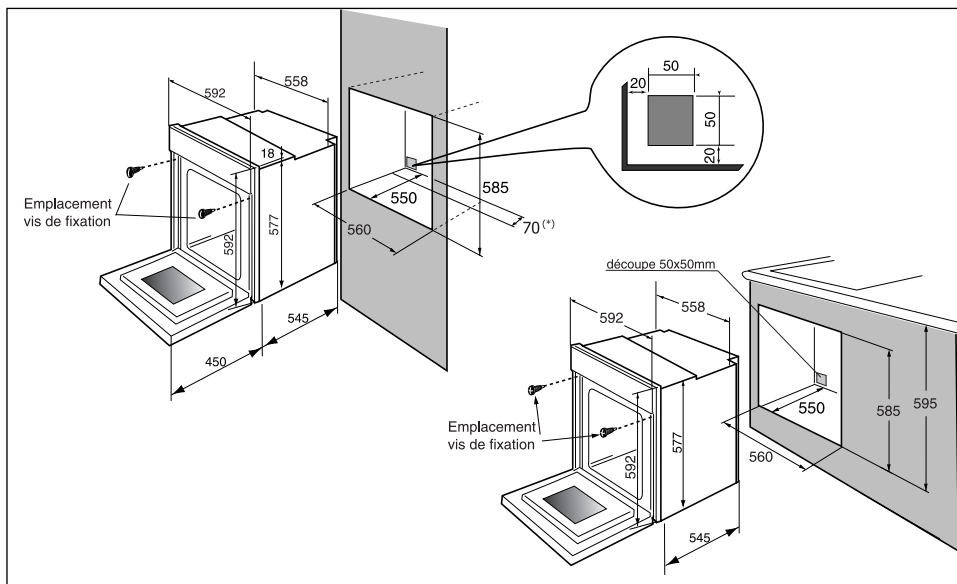
- Matarsladden (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) ska vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till den inbyggbara ugnen uppställd på golvet framför ugnsmöbeln. Utför följande steg efter att ha urkopplat apparaten från elnätet:
 - Öppna luckan till höger om bakre panelen genom att skruva loss 2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



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

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

Nyttiga mått för att bygga in ugnen



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

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

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

För att göra detta:

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

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



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

Hur ska ugnen underhållas?

Rengöring av ugnens insida

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

Följ nedanstående allmänna regler:

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

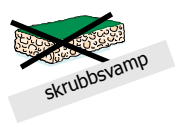
SLIPADE METALLYTOR

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

UGNSLUCKANS GLASRUTA

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

Ugnen är lätt att rengöra, här följer några råd:

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



före varje rengöringsingrepp måste ugnen vara avstängd.

Hur Byter Man Lampa?

- Glödlampan sitter i innertaket på ugnens hålrum.



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

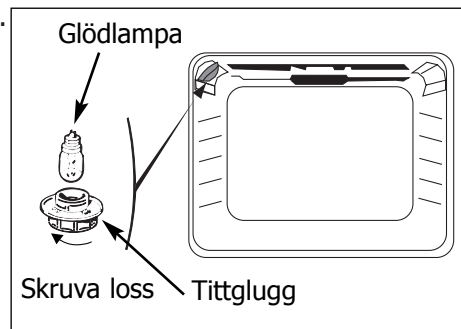
a) Skruva loss tittgluggen (se vidstående bild).

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

Lampans tekniska data:

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

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



SE



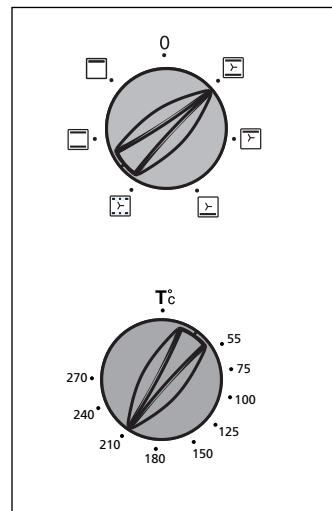
för att skruva loss lampan bör man använda gummihandskar vilket underlättar arbetet.

Hur använder man ugnen?

Hur lagar man snabbt en rätt?

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

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



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

Ugnens olika

Symbol	Funktionens namn	Funkt
--------	------------------	-------



Roterande värme

Tillagningen sker med hjälp av ett elektriskt motstånd placerat i ugnens botten och med fläkten som driver på luftcirkulationen.

Förvärmning som kräver (sandkakor)



Varmluftsgrill

Tillagningen sker växelvis med hjälp av övre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.

Förvärmning i
Saftiga och fr
Möjlighet fir
på gallret oc
pannan på 1
spadet.



Varmluftsula

Tillagningen sker växelvis med hjälp av nedre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.

Värme tillfö
Placera gall



Värme tillförd underifrån.

Placera gallret på nedre effektsteget.

Håller mat



Traditionell

Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen utan luftcirkulation.

Kräver förvä



Grill

Tillagningen sker med hjälp av övre elementet utan luftcirkulation.

Förvärm ugn

Skjut in dryg

tillagningssätt

ktionens beskrivning

g behövs inte utom vid tillagningssätt mycket korta tillagningstider på flera nivåer).

behövs inte.
asiga fågel- och stekrätter på alla sidor.
nns att steka en stor köttbit placerad
ch att ställa den multifunktionella
1:a effektsteget för att samla in

örd underifrån.

lret på nedersta effektsteget.

en varm.

ärmning innan rätten ställs in i ugnen.

inen i 5 minuter.

ppannan på nedre effektsteget.

Rekommendationer

- ▶ Rekommenderas för att behålla kött-
musten, till grönsaker, fisk och fler till-
gning på flera nivåer upp till 3 nivåer.

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

- ▶ 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.

- ▶ Rekommenderas vid jäsning av brödeg,
brioche, luftig kaka från Elsass... utan att
överskrida 40 °C (uppvärmning av tallri-
kar, upptining).

- ▶ 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 ...).

- ▶ Rekommenderas för att grilla **kotletter,
korv, rosta brödsivor, halstra
storräkor** upplagda på gallret.

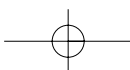
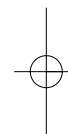
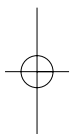
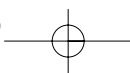
Vad ska man göra vid driftstörningar?

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

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

Var god och se anvisningarna på ugnens typskylt:

Brandt MADE IN FRANCE 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



Innhold

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

I denne veiledningen viser,  *til sikkerhetsforskrifter,*



til gode råd og vink

Fra redaksjonen

Kjære kunde!

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

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

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

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

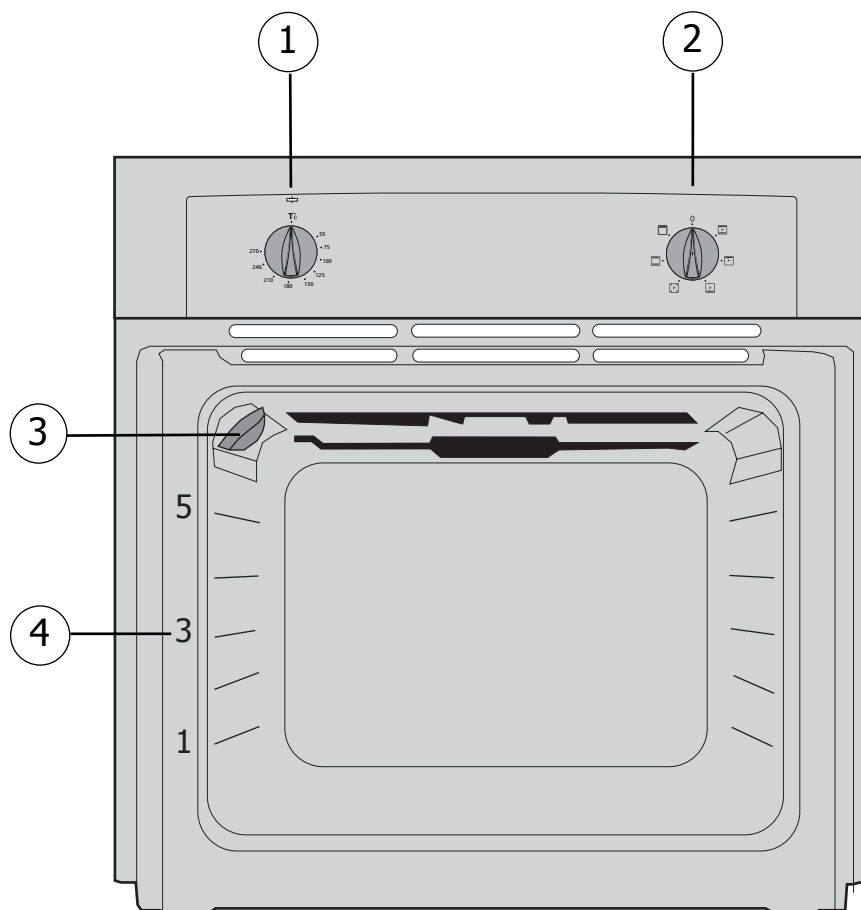
Vår kundeservice er til din disposisjon både for å svare på spørsmål og lytte til forslag. Du finner vår adresse på siste side i denne håndboken.

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

Vennlig hilsen BRANDT.

NO

Presentasjon av stekeovnen



BESKRIVELSE AV APPARATET

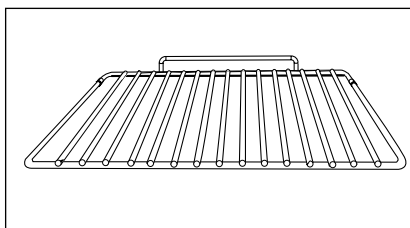
① Temperaturvelger

③ Lampe

② Funksjonsvelger

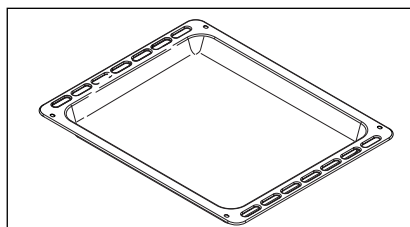
④ Rillenummer

Tilbehør



Sikkerhetsrist

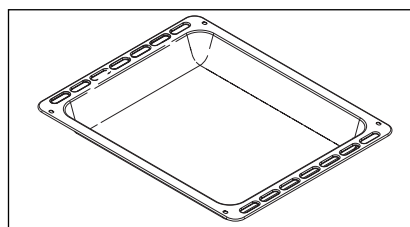
Du kan bruke denne risten til alle retter og former som skal stekes eller gratineres, samt til grilling (legg retten rett på risten).



Langpanne til kaker

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

NO



Langpanne (sprutsamler)

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

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



Sikkerhetsforskrifter

Vennligst les disse rådene før du installerer og bruker stekeovnen.

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

VED FØRSTE BRUK:

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

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

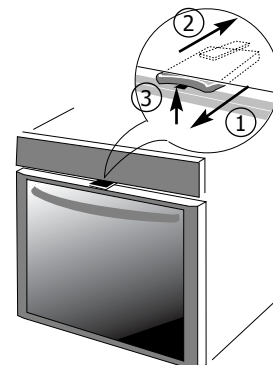
FØR FØRSTE BRUK

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

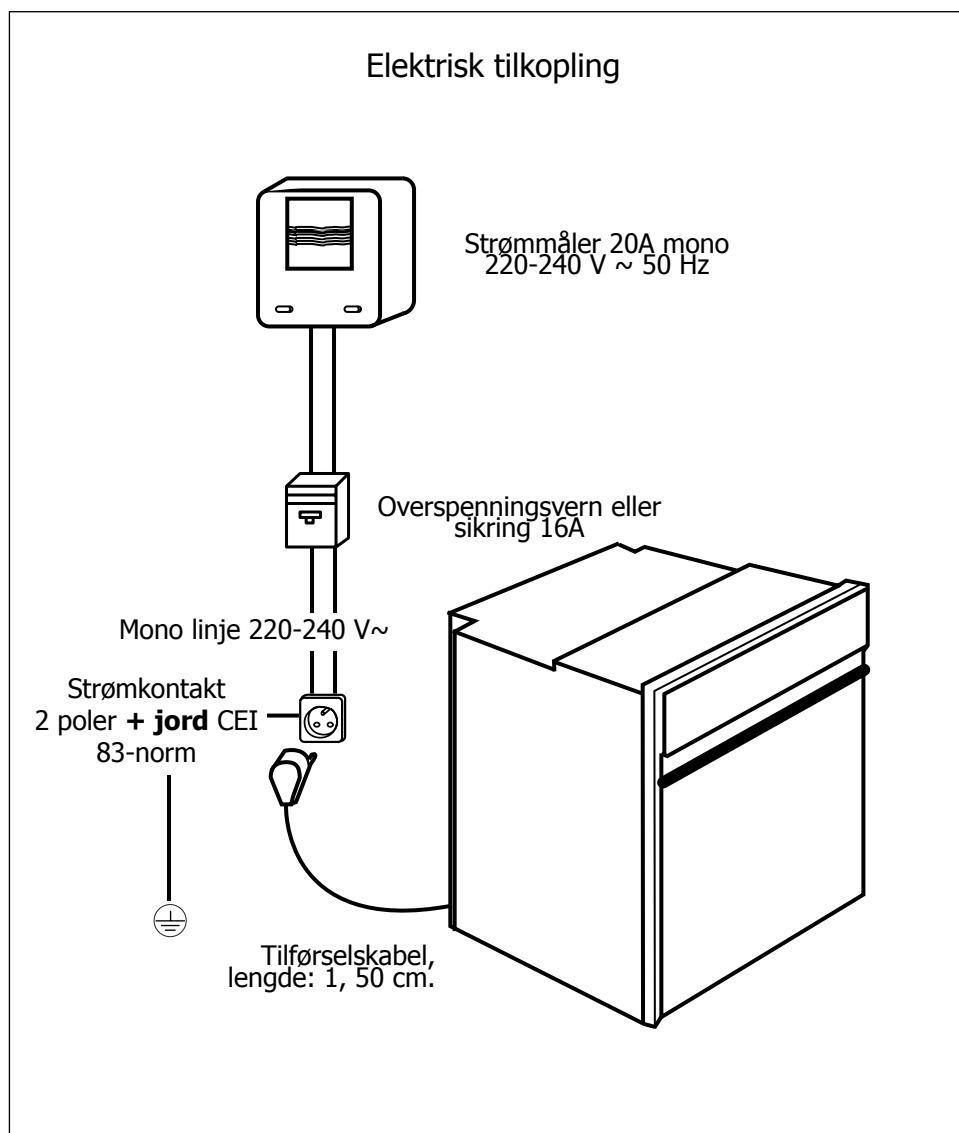
BRUK

- 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



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

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


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

- Stekeovnen skal koples til med en kabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 N + jord ) som skal koples til et monofaset strømnnett på 220-240 V ved hjelp av en stikkontakt med 1 fase 1 N + jord  som tilfredstiller CEI 83-normene, eller til en flerpolet bryteanordning med en bryteavstand på 3 mm. L Jordledningen (grønn/gul) koples  til apparatets kontakt og jordklemme.
- Dersom apparatet koples til en stikkontakt skal denne være tilgjengelig når installasjonen er gjennomført.
- Stekeovnens nøytrale kabel (blå) skal kobles til strømnnettets nøytrale kabel.

Tilførselskabelen

- Tilførselskabelen (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 W-F) må være lang nok til å nå stekeovnen når den står på gulvet foran møbelet.

For å kople til tilførselskabelen: (apparatet er frakoplet strømnettet):

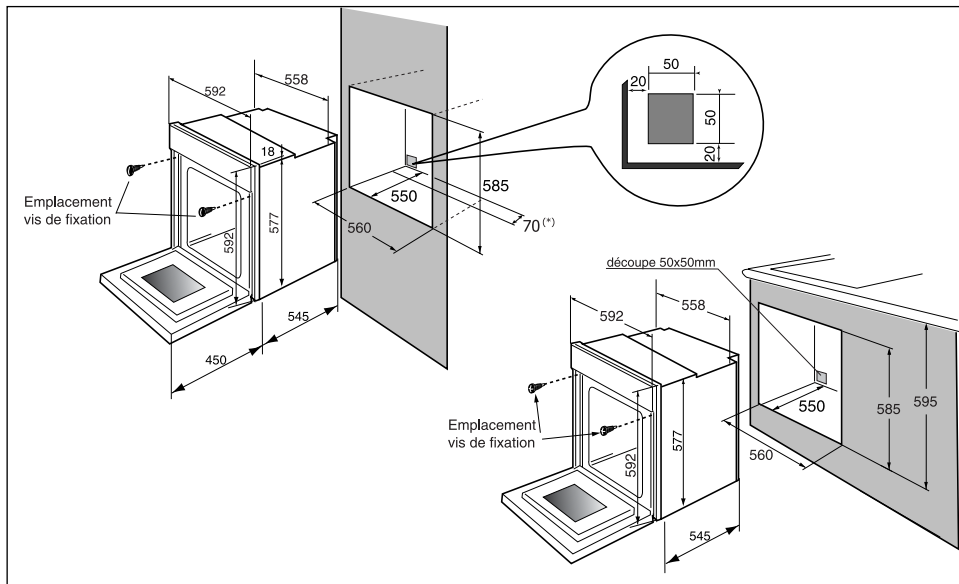
- Åpne luken nederst til høyre på apparatets bakside ved å skru løs de 2 skruene og vippe luken til side.
- Strippe hver av ledningene i den nye tilførselskabelen over 12 mm.
- Tvist endene.
- Skru løs klemmens skruer og trekk ut kabelen som skal skiftes.
- Legg tilførselskabelen ved kabelholderen på høyre side av klemmen.
- Kople sammen ledningene etter merkene på klemmen.
- Alle trådene i tilførselskabelen skal ligge fast under skruene.
- Faseledningen på klemme L.
- Den grønn/gule jordledningen må være koblet til klemme .
- Den nøytrale ledningen skal 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.



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

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

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



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

Vedlikehold

Innvendig rengjøring av ovnen

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

Som generell regel skal du:

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

POLERTE METALLOVERFLATER

Bruk vanlige rengjøringsmidler for polert metall.

OVNSVINDUET

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

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

Type urenheter	Hvordan gå frem	Utstyr
Lette urenheter	Bruk varmt vann på området.	Oppvasksvamp
Urenheter fra flere stekeperioder	Varmt vann i 30 minutter i lunken ovn eller en hel natt i kald ovn.	Rengjøringspray for stekeovn. Respekter bruksanvisningen.
 Pulver	 Skuresvamp	 Myk oppvasksvamp



Ved all rengjøring i ovnen skal apparatet være avskrudd.

Utskifting av lampen

- Lyspæren sitter i stekeovnens tak.



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

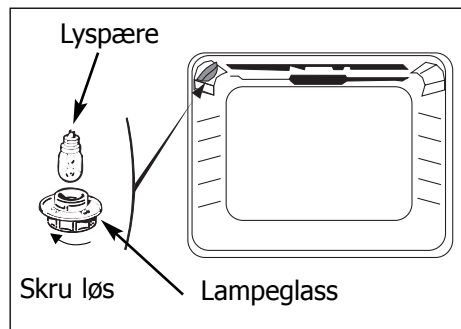
a) Skru løs lampeglasset (se motstående tegning).

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.

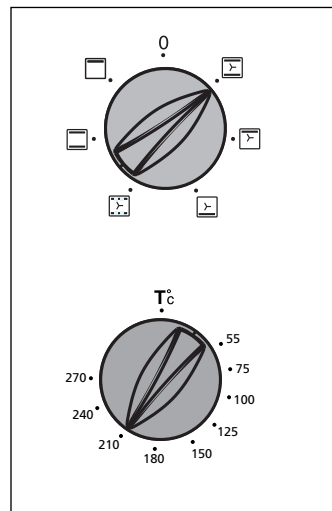
NO

Bruk av stekeovnen

Øyeblikkelig steking

Programvelgeren skal kun vise klokkeslettet. Den skal ikke blinke.

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



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



Stekedu

Symbol

Funksjon



Steking med varmluft.

Oppvarmingen gjøres av varmluftelementet bakerst i ovnen og av viften.



- ▶ Forhåndsoppvarming av enkelte retter (småkaker på



Grill med luftsirkulering.

Oppvarmingen gjøres alternativt av øvre varmeelement og viften.



- ▶ Krever ingen steker forblir et stort stykk stekeplaten u stekesaft.



Luftsirkulering i gulvet

Det er det nederste varmeelementet sammen med viften som utfører steking.



- ▶ Undervarme. Plasser rister



Varmeskap

Det er det øvre varmeelementet sammen med viften som fungerer.



- ▶ Holde varmt



Tradisjonell ovn.

Oppvarmingen gjøres av nedre og øvre varmeelement uten hjelp fra viften.



- ▶ Krever forhåndsopvarming av ovnen.

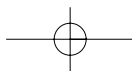


Grill

Det er det øverste varmeelementet sammen med viften som utfører steking.



- ▶ La oppvarmingen gå i gang først. Plasser den d



Anksjon

Beskrivelse

Oppvarming unødvendig bortsett fra for
r som stekes på svært kort tid
å flere nivåer).

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

n på nederste trinn.

t.

ndsoppvarming før retten settes inn i

es i 5 minutter.

dype langpannen på nederste trinn.

Anbefalinger

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

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

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

NO

- ▶ Anbefales ved heving av brød eller bolledeig som ikke skal ha høyere temperatur enn 40oC, menogså som tallerkenvarmer og til avfrysing osv.

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

- ▶ Anbefales ved grilling av koteletter, pølser, brød, store reker osv. som legges rett på risten.

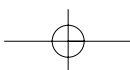
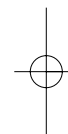
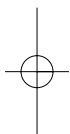
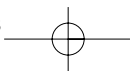
I tilfelle anomali

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

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

Skriv her opplysningene på identitetsplaketten.

Brandt MADE IN FRANCE 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

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

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**.*

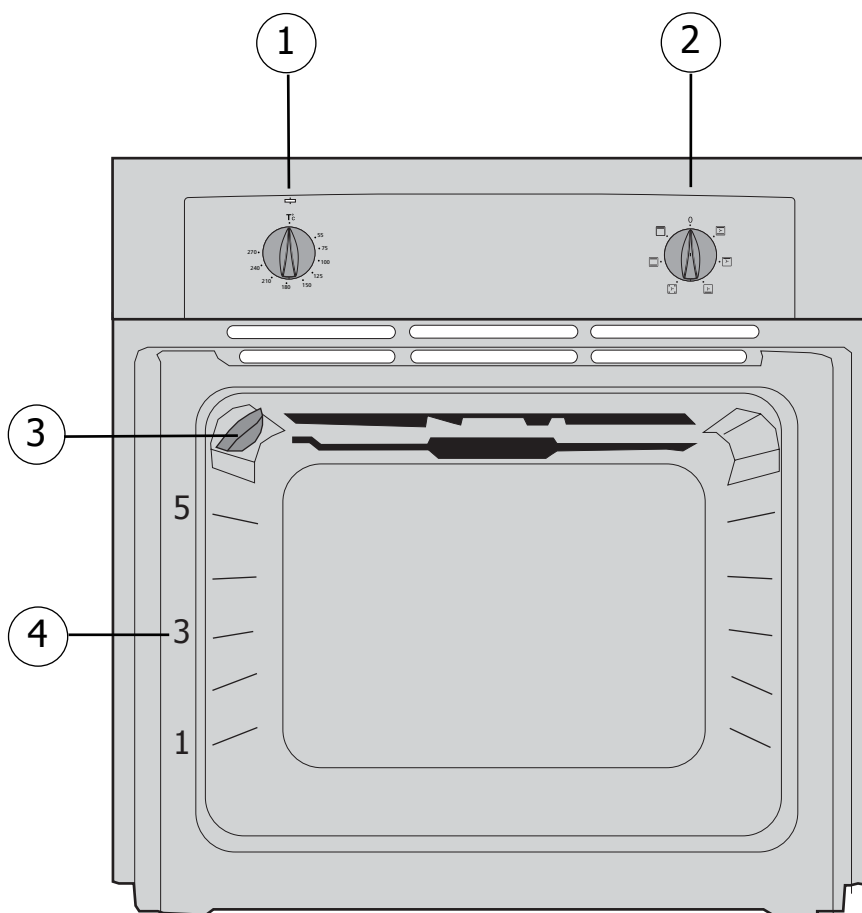
Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

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

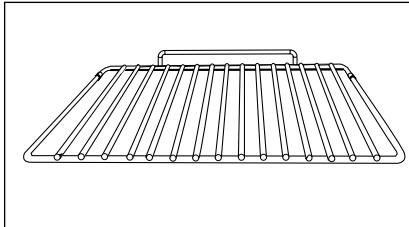
1 Temperature control

3 Light

2 Feature selector

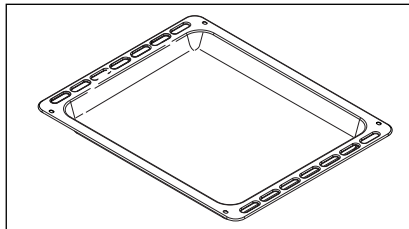
4 Rail positions

Accessories



Anti-tip safety shelf

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

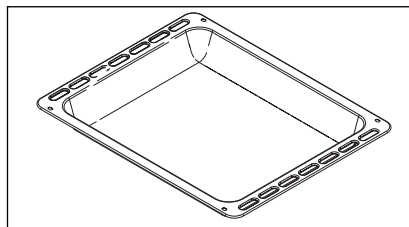


Multi-purpose baking tray

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

Joints should not be cooked in this tray

uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Multi-purpose baking tray (grill pan)

GB

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

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

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.

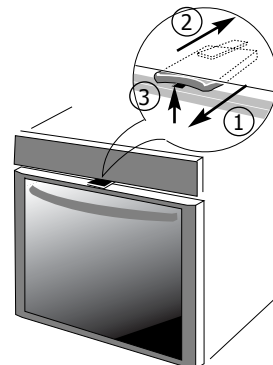
Child safety

SAFETY MODE

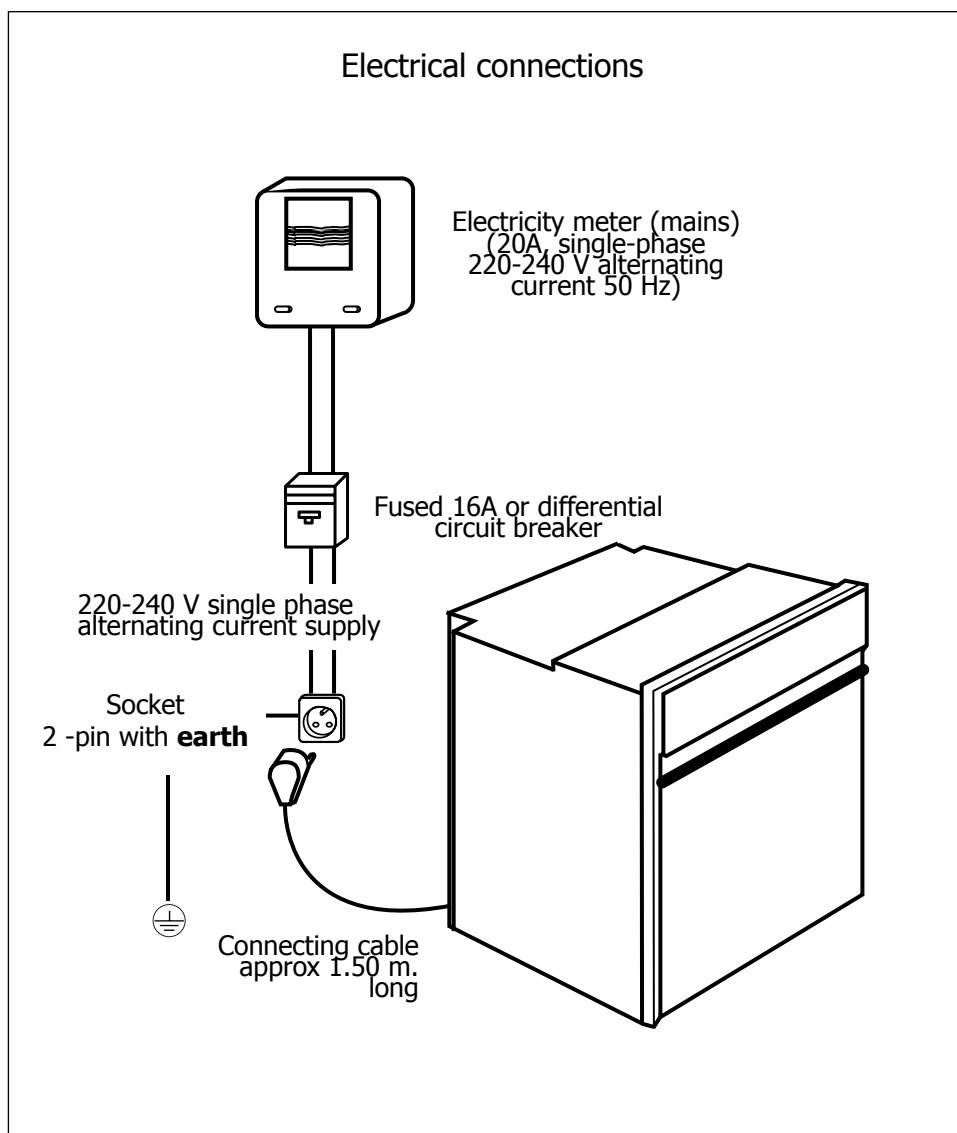
- ① To activate safety mode:
Pull the catch towards you.
- ② To deactivate safety mode:
Push the catch back.

- 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



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

How to install

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

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

Fitting new wiring and/or changing cables.

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

With the oven sitting on the floor and disconnected:

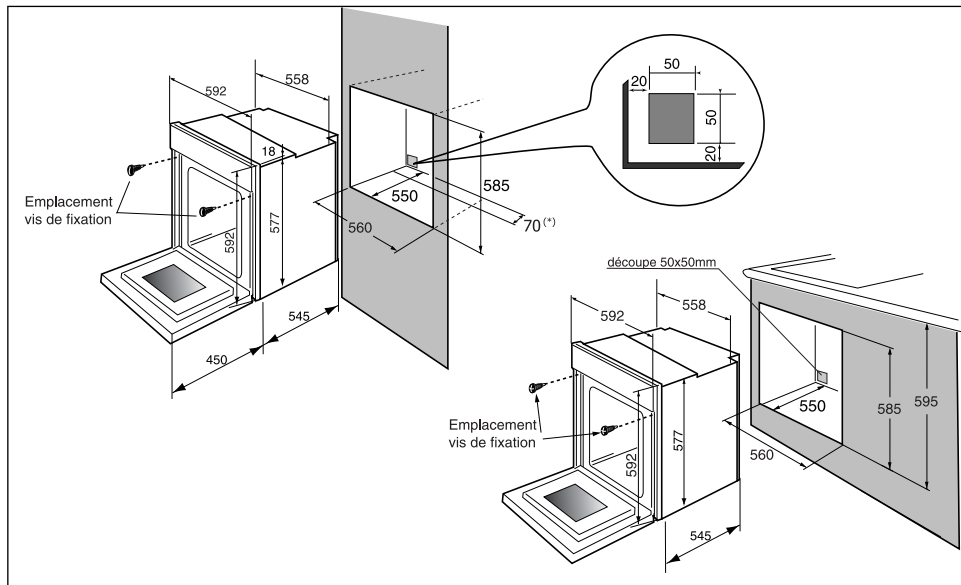
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
-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



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

all your oven

Dimensions for installation use



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

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

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

GB

To do this:

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

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



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

Looking after your oven

Cleaning the inside

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

General advice:

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




POLISHED METAL SURFACES

Only used materials recommended for polished metal.

GLASS IN OVEN DOOR

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

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

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

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

Changing a bulb

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



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

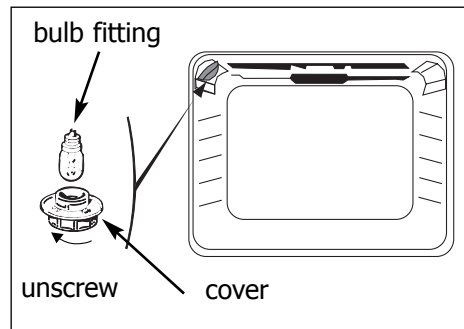
a) Unscrew the protective shade (see diagram).

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.



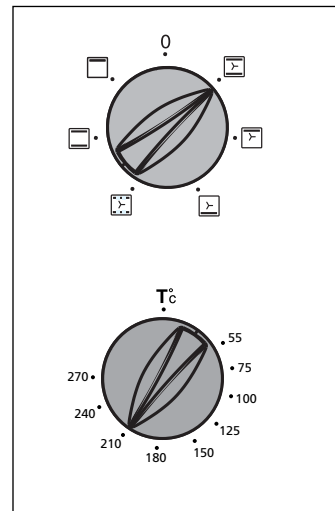
It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.

How to use your oven

How to cook straightaway

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

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









GB



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

Cooking

Symbol	Feature
	<p>Fan oven A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No pre-heating required. Food cooks relatively quickly on several shelves.
	<p>Pulsed grill Cooking is done alternately by the top element and by the fan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No need to pre-heat. Food is succulent and has a golden appearance. Place directly on the multi-purpose grill to catch the juices.
	<p>Pulsed bottom oven The bottom element heats up and the fan moves the hot air around to cook the food.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Food is cooked evenly. Place the wire rack on the bottom shelf.
	<p>Warming oven Upper element at a control temperature, warm air is circulated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stays warm.
	<p>Conventional oven Food is cooked by a top and bottom element. No fan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pre-heating is required.
	<p>Grill Only the top element heats up. The fan is not used.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warm up for 5 minutes. ▶ Slide the grill tray into the oven.

methods

Description

Recommendations

ing necessary except for food with a
ort 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.

ire-heat.Suitable for poultry and
nts that have a spit-roasted
arge joints can be accommodated by
tly on the shelf and using the
e baking tray on the bottom rail to
ces.

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

ed from underneath.

- ▶ 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.

re shelf on the lower rail

- ▶ Recommended for leaving breads to rise (keeping temperature below 40°C), keeping dishes warm and thawing food. **GB**

eeded to reach the required

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

5 minutes.

l pan onto the rail beneath the grill.

- ▶ Recommended for grilling chops, sausages, and large prawns and for making toast.

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

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

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

99625352 10/02