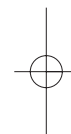


Betjeningsvejledning til ovnen

Användarmanual för ugnen

Bruksanvisning for stekeovn

Using your oven



FP 211

Brandt



Indholdsfortegnelse

Indledning	S.3
Oversigt over ovnen	S.4
Beskrivelse af apparatet	S.5
Tilbehør	S.6
Sikkerhedsanvisninger	S.7
Børnesikring	S.7
Installation af ovnen	
Elektrisk tilslutning	S.8-9
Nyttedimensioner ved indbygning af ovnen	S.10-11
Brug af ovnen	
Hur använder man timern?	S.12
Hur lagar man snabbt en rätt?	S.12
Hur programmerar man ugnen?	S.13
Brug af ECO-funktion ved tilberedning	S.13
Ugnens olika tillagningsätt	S.14-15
Rengöring af ovnen indvendigt	
Hvad er en pyrolyse?	S.16
Hvornår er der brug for en pyrolyse?	S.16
Rengöring med pyrolyse uden timerfunktion	S.17
Udskiftning af elpæren	S.18
Fejlfinding	S.19
Kontaktoplysninger	S.20

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.*

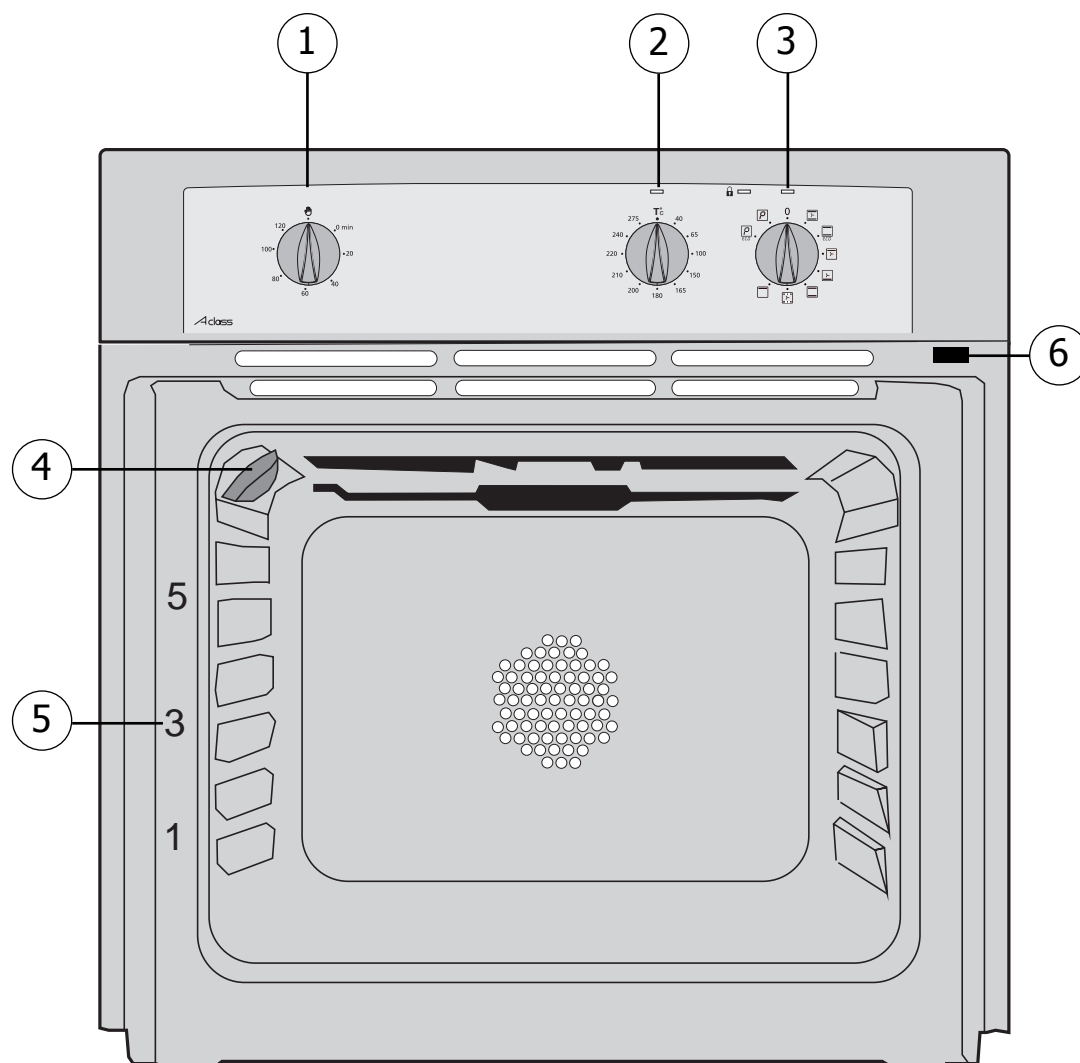
*Brandts produktserier omfatter foruden ovne også et stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye **Brandt ovn**.*

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.

O v e r s i g t o



ver oven

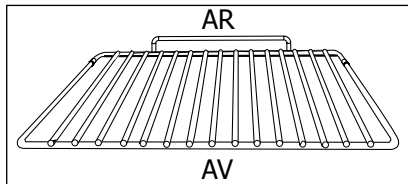
DK

BESKRIVELSE AF APPARATET

- 1 Timer
- 2 Temperaturvælger
- 3 Funktionsvælger
- 4 Lampe
- 5 Indikator for valgt ovenrille
- 6 Kontakt til sporing af åben
ovndør
- 7 Sikker ovenrist, der ikke
tipper*
- 8 Bradepande*
- 9 Bageplader*

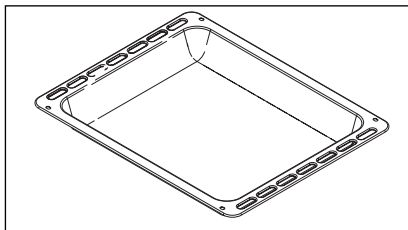
(*) Afhængigt af model

Tilbehør (afhængigt af model)



Sikker ovnrister, der ikke tipper

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



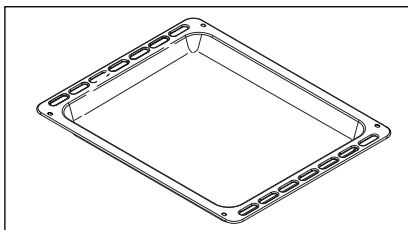
Bradepande

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.

Undgå at lægge stege direkte i bradepanden, da det kan medføre opsprøjt på ovnvæggen samt kraftig røgdannelse.



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.

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:

DK

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.

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

Ovnen skal altid være slukket, før ovnrummet gøres rent.

Børnesikring

INSTALLERING

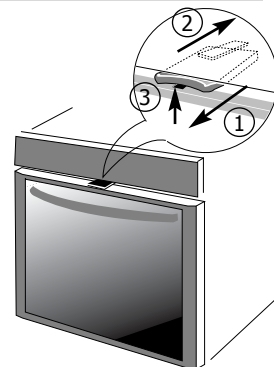
- ① Aktivering af børnesikringen:
Træk låsen mod Dem selv for at aktivere funktionen.

- ② Deaktivering af børnesikringen:
Skub låseanordningen bagud.

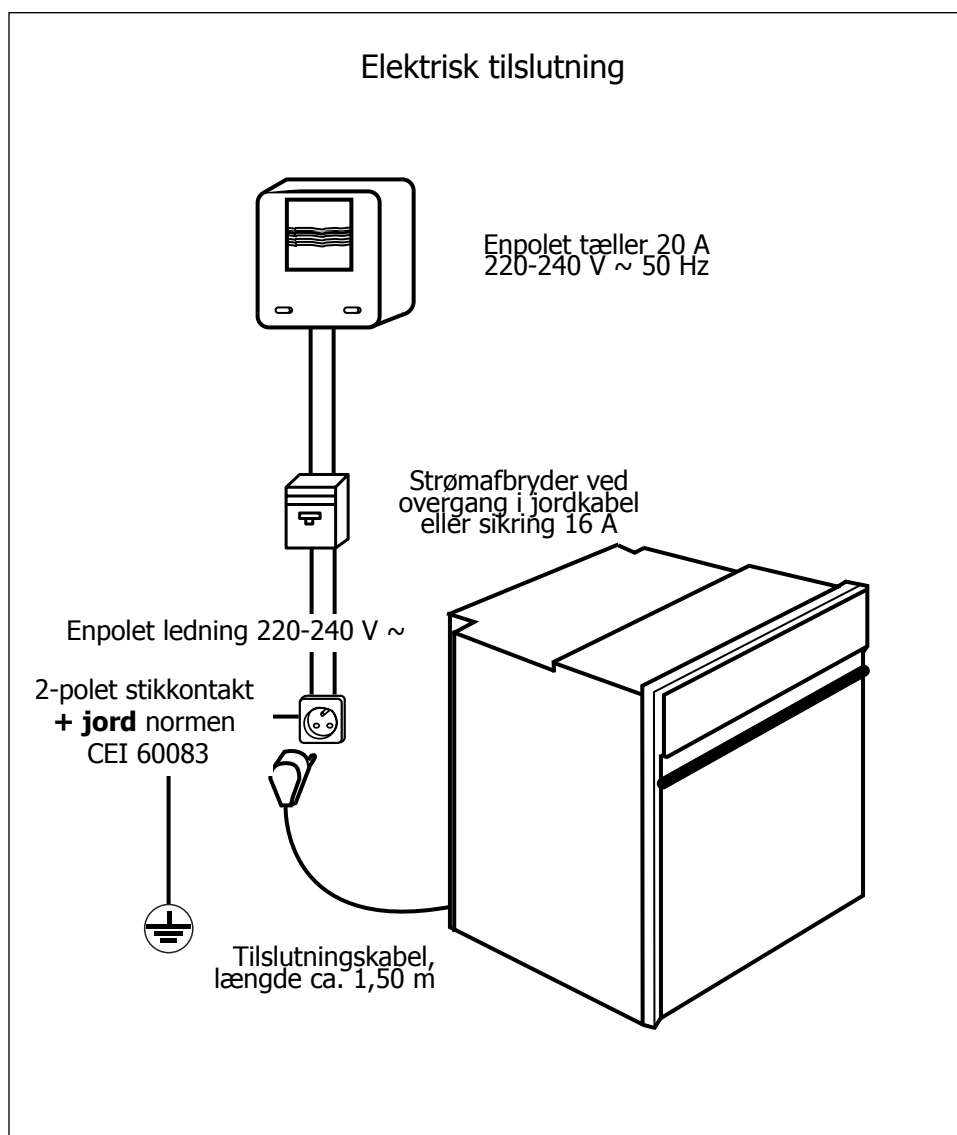
ANVENDELSE


- ③ De har valgt at aktivere børnesikringen:
Åbn døren, og løft samtidig i låseanordningen.

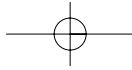
- Afbrydelse af børnesikringen:
Åbn ovndøren på normal vis.



I n s t a l l a t i o






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



n a f o v n e n


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 60083 eller en bryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler.

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

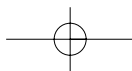
- Ved tilslutning til en stikkontakt skal stikkontakten forblive tilgængelig efter installationen af apparatet.
- Ovnens nulleleder (blå ledning) skal tilsluttes ledningsnettets nulleleder.

Opstilling og/eller udskiftning af fødekablet

- Tilslutningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skal være tilstrækkeligt langt til, at det kan være tilsluttet ovnen, når ovnen står på gulvet foran indbygningselementet. Derfor skal følgende arbejdsgang udføres, mens apparatet er afbrudt ledningsnettet:
 - Åbn dækslet nederst i højre side af skærmpladen bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
 - Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
 - Snor omhyggeligt trådene.
 - Løsn skruerne på polklemmen, og tag den el-ledning ud, der skal udskiftes.
 - Før el-ledningen ind gennem skærmpladens side i klemskruen, der sidder i højre side af klemrækken.
 - Tilslut kablets ledninger i overensstemmelse med mærkerne på klemrækken.
 - Alle tilslutningskablets tråde skal være klemt under skruerne.
 - Faseledningen skal tilsluttes 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.



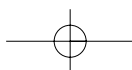
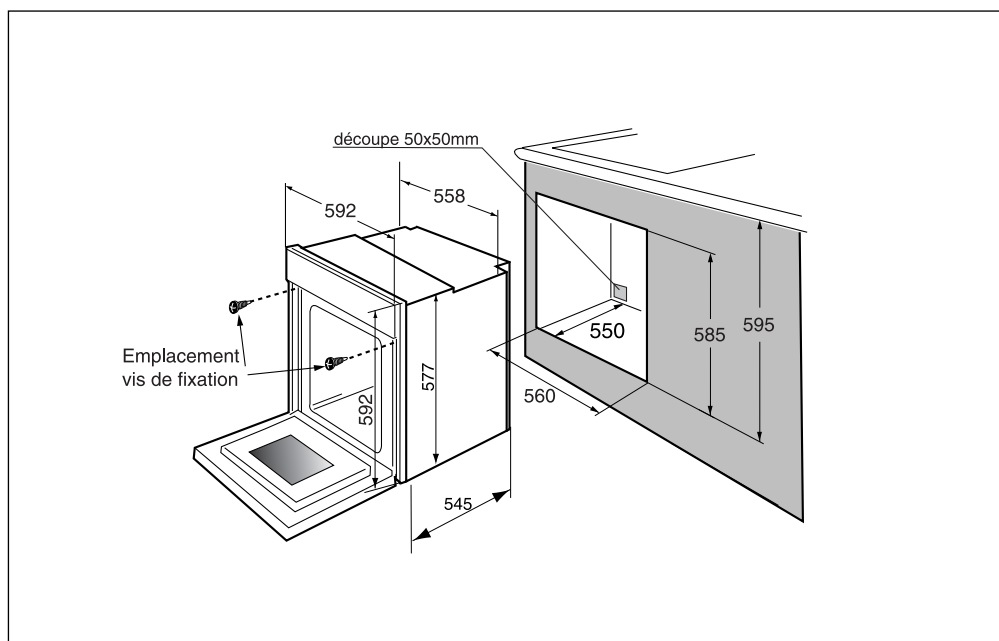
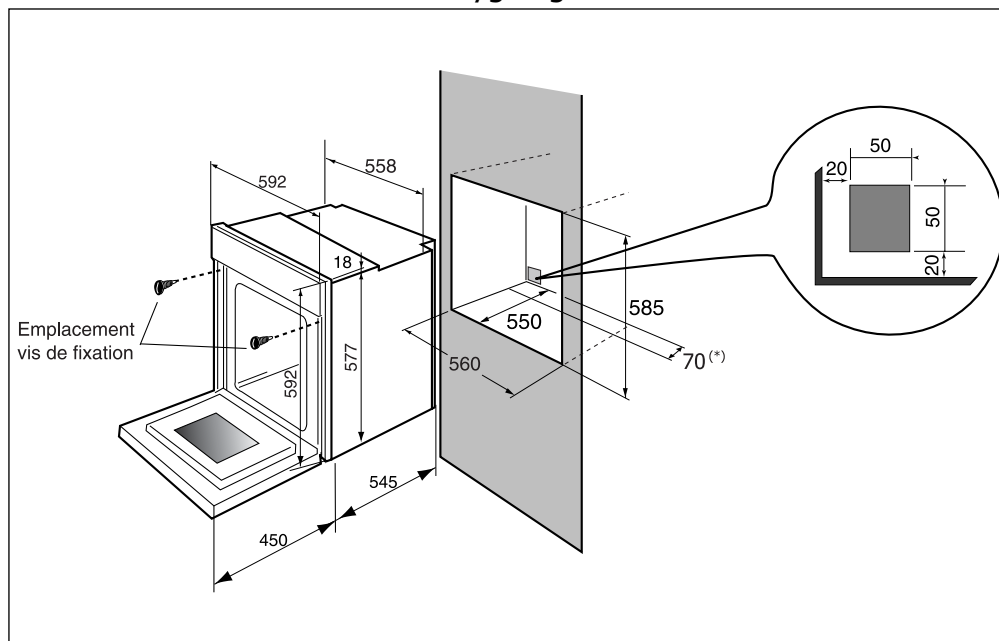
Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.





I n s t a l l a t i o

Mål til indbygning af ovnen





o n a f o v n e n

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

DK

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).

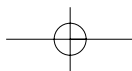
Følg denne fremgangsmåde:

- 1)** Fjern skrudedækslerne i gummi for at få adgang til fastspændingshullerne.
- 2)** Bør et hul med \varnothing 3 mm i elementets sidevæg for at undgå, at træet ødelægges.
- 3)** Fastspænd ovnen med de 2 skruer.
- 4)** Sæt skrudedækslerne 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.

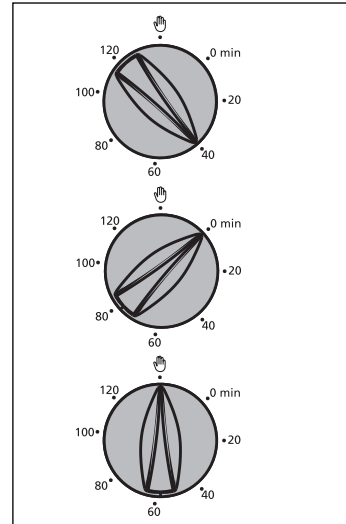


B r u g a t

1. Brug af timeren

Ved hjælp af timeren kan man indstille ovnen til at slukke automatisk, når den indstillede tilberedningstid er gået.

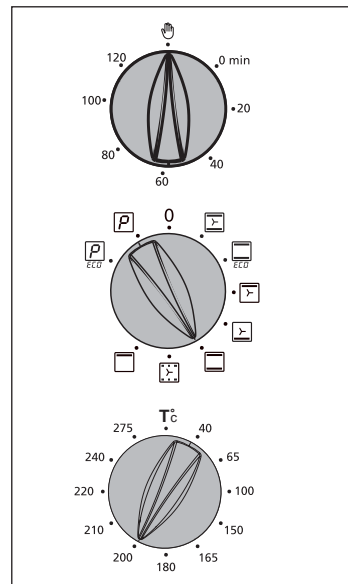
- Timeren bruges ved at dreje knappen hen på den ønskede tidsindstilling (i minutter).
Eksempel: 40 minutter.
- Når den indstillede tid er gået, indstilles timeren på 0 minutter, og ovnen slukker.
- Hvis De vil bruge ovnen uden timerfunktionen, skal De indstille betjeningsknappen på positionen "👉".



2. Tilberedning med øjeblikkelig start

Timeren skal være indstillet på "👉".


- Valg af et program:
Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.
Eksempel: Positionen "ECO".
- Valg af ovnens temperatur til tilberedningen
Drej temperaturvælgeren hen på den indstilling, der anbefales i opskriften.
Eksempel: Temperaturen 200°.
- Herefter varmer ovnen, og termostatsens kontrollampe tænder og slukker i takt med indstillingerne.




f o v n e n

3. Tilberedning med programmeret start

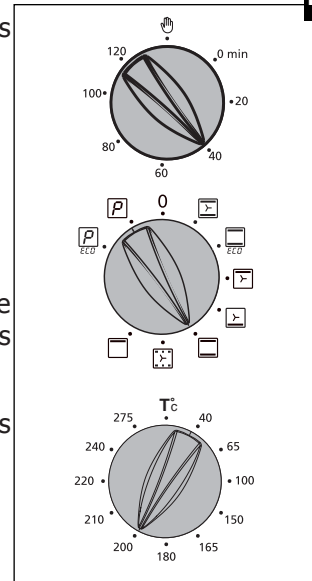
DK

- Vælg en tilberedningstid ved at dreje på timerens betjeningsknap
Eksempel: 40 minutters tilberedning.
- Vælg en tilberedningsmåde med funktionsvælgeren
Eksempel: Positionen "  ".
NB! Der er intet lydsignal, som angiver tilberedningens afslutning.
- Vælg tilberedningens temperatur med termostaten
Eksempel: Temperaturen 200°.
- Herefter varmer ovnen, og termostatens kontrollampe tænder. Når tilberedningen er afsluttet, er timerens betjeningsknap indstillet på 0, og ovnen slukker.


NB! Der er intet lydsignal, som angiver tilberedningens afslutning.

Når tilberedningen er slut, skal timeren indstilles på 

og funktionsvælgeren samt termostaten skal indstilles på Stop.

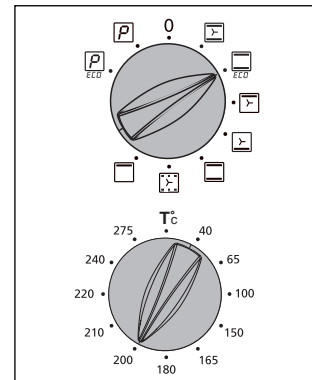


4. Brug af ECO-funktion ved tilberedning

- Drej funktionsvælgeren hen på positionen "  ".
NB! Der er intet lydsignal, som angiver tilberedningens afslutning.
- Indstil temperaturen i henhold til opskriften.

En tilberedning med ECO-funktion bliver bedst uden forvarmning, og når ovndøren ikke åbnes.

* Når denne indstilling vælges, sparer man op til 20% energi, og tilberedningens resultat bliver det samme. Positionen ECO anvendes til energimærkning.










Når tilberedningen er slut, fortsætter ovns blæser med at være tændt i et stykke tid for at sikre, at ovnen afkøles.



Timerens programmering kan når som helst ændres eller annulleres.

5. Ovnens tilberedningsmåder

Symbol	Funktionens navn	Beskriv
* 	Over- og undervarme med indblæst luft Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen samt varmluft.	▶ Hurtig tempera sættes ind i d
* 	Over- og undervarme ECO Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	▶ Når denne indst energi, uden at forringes. Positi mærkning.
	Varmluftsgrill Tillagningen sker vækvis med hjælp av övre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	▶ Forvarmning er ik Fjerkræ og saftigt
	Undervarme med indblæst varme Tilberedningen foregår ved hjælp af det underste varmelegeme kombineret med blæseren.	▶ Tilberedning m Sæt bageristen i
	Over- og undervarme Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	▶ Kræver forvarn
	Varmholdelse Opvarmning med det øverste varmelegeme kombineret med blæseren.	▶ Holder retten v
	Grill Tilberedningen foregår ved hjælp af det øverste varmelegeme uden varmluft.	▶ Forvarm i 5 mi ▶ Skub bradepan

14 * Disse sekvenser bruges som information på energimærket i henhold til kravene i d

Ovnens tilberedningsmåder

Udførelse af funktionen

stigning. Visse retter kan
n kold ovn.

Anbefalede anvendelser

DK

- ▶ Anbefales til KØD, FISK og GRØNTSAGER, der lægges i et lerbakke (anbefales)

stilling vælges, sparer man
t tilberedningens kvalitet
ionen ECO anvendes til

- ▶ NB! Al tilberedning sker **uden forvarmning**.

ikke nødvendigt.
t samt sprødt kød steges på alle sider.

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

ned undervarme.

ind i ovnen på den nederste ovnrille.

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

ning.

- ▶ 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.

varm.

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

in.

iden ind på den nederste ovnrille.

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

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

R e n g ø r i n g a f o

1. Hvad er en pyrolyse?

- En pyrolyse består af en opvarmning af ovnrummet ved meget høj temperatur for at fjerne alt snavs i ovnen, der skyldes opsprøjt eller overløb. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- Det er ikke nødvendigt at udføre en pyrolyse efter hver tilberedning, men kun når ovnen trænger til det.
- Af sikkerhedsmæssige hensyn blokeres ovndøren, så snart den indvendige temperatur overstiger den almindelige tilberedningstemperatur. Det er herefter ikke muligt at åbne ovndøren, selv om funktionsvælgeren indstilles på 0.

2. Hvornår er der brug for en pyrolyse?

Der udvikles en smule røg under forvarmning af ovnen og meget røg under tilberedningen. Når ovnen er kold, lugter den af de retter, der er blevet tilberedt i ovnen, f.eks. lam, fisk, grillkød mv.

LET TILSMUDSENDE TILBEREDNING	Småkager, grøntsager, bagværk madtærter, soufflé, mv	Tilberedningen sprøjter ikke i ovnen. Der kræves ingen pyrolyse
TILSMUDSENDE TILBEREDNING	Kød og fisk i fad. Farserede grøntsager	Pyrolysen kan udføres for hver 3. tilberedning
STÆRKT TILSMUDSENDE TILBEREDNING	Store kødstykker, der der tilberedes med grillspid	Pyrolysen kan udføres efter en stegning af denne type, hvis der har været kraftigt opsprøjt.



Vent ikke, til ovnen er kraftigt tilsmudset med stegfedt, før den rengøres.

v n e n i n d v e n d i g t

DK

3. Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

a) **Tag alt tilbehør ud af ovnen, og fjern eventuelt overløb.**

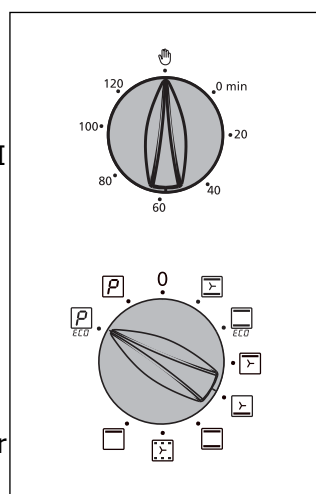
b) Kontroller, at timeren er indstillet på

c) Indstil funktionsvælgeren på PYRO eller PYRO ECO. Pyrolysen varer 1,5 time på PYRO ECO eller 2 timer på PYRO. I disse tidsrum er ikke medregnet den tid, der kræves til afkøling af ovnen. Den svarer til ca. 1/2 time.

- Under pyrolysen tænder kontrollampen for låst ovndør for at angive, at ovndøren er låst
- Termostatsens kontrollampe tænder, når ovnen varmer.
- Pyrolysen stopper automatisk, og kontrollampen for låst ovndør slukker. Nu kan ovndøren åbnes.


d) Indstil funktionsvælgeren på 0.

e) Når ovnen er kold, kan de hvide aflejringer tørres af med en klud. Ovnen er nu ren og klar til brug.



4. Udskiftning af elpæren

- Pæren sidder i ovnens loft.

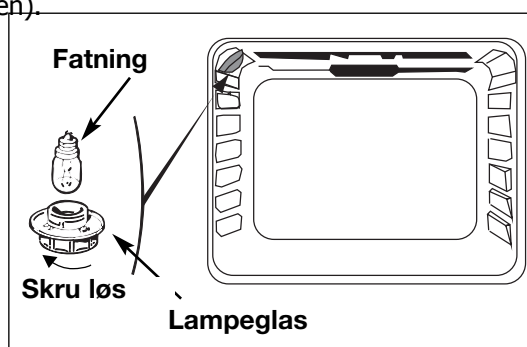
 **Afbryd ovnens nettilslutning, før arbejdet med pæren påbegyndes, for at undgå risiko for elektrisk stød, og lad ovnen afkøle helt, hvis den er varm.**

a) Skru lampeglaset 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 lampeglaset på igen, og tilslut ovnen til ledningsnettet.

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

Fejlfinding

DK


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:**

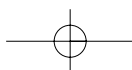
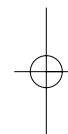
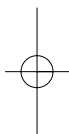
Dette sker.....	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Ovnen er ikke tilsluttet. Installationens sikring virker ikke. Den valgte temperatur er for lav. Føleren er i stykker. Ovnen er overophedet og indstilles på sikkerhedsfunktion. 	<ul style="list-style-type: none"> Tilslut ovnen. Udskift installationens sikring, og kontroller dens mærkeværdi (16 A). Skrue op for den valgte temperatur. Tilkald serviceafdelingen. Tilkald serviceafdelingen. Tilkald serviceafdelingen.
Kontrollampen for temperatur blinker.	<ul style="list-style-type: none"> Døren er ikke rigtigt låst. Temperaturføleren er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Tilkald serviceafdelingen. 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 tænder i højst 1 time efter tilberedningen, eller når ovnens temperatur er højere end 125°C. Hvis den ikke slukker efter 1 time. 	<ul style="list-style-type: none"> Åbn ovndøren, så ovnen hurtigere bliver afkølet. Tilkald serviceafdelingen.
Rengøring med pyrolyse udføres ikke.	<ul style="list-style-type: none"> Ovndøren er ikke korrekt lukket. Låsesystemet er defekt. Temperaturføleren er defekt. Kontakten for lukket ovndør er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontroller, at ovndøren er rigtigt lukket. Tilkald serviceafdelingen. Tilkald serviceafdelingen. Tilkald serviceafdelingen.

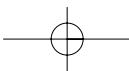


Kontaktoplysninger

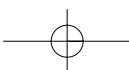
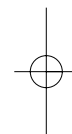
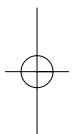
Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

Brandt 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





DK



Innehåll

Förord	S.23
Hur ser ugnen ut?	S.24
Apparatens olika delar	S.25
Tillbehör	S.26
Råd Angående Säkerhet	S.27
Barnsäkerhetsskydd	S.27
Hur ska ugnen installeras?	
Elanslutning	S.28-29
Nyttiga mått för att bygga in ugnen	S.30-31
Hur använder man ugnen?	
Timern	S.32
Hur lagar man snabbt en rätt?	S.32
Hur programmerar man ugnen?	S.33
Hur steker du ekonomiskt?	S.33
Ugnens olika tillagningssätt	S.34-35
Hur rengör du ugnsutrymmet?	
Vad är en pyrolysis?	S.36
När måste du genomföra en pyrolysis?	S.36
Hur gör du en omedelbar pyrolysis?	S.37
Hur Byter Man Lampa?	S.38
Vad ska man göra vid driftstörningar?	S.39
Vem kan jag kontakta?	S.40

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**.*

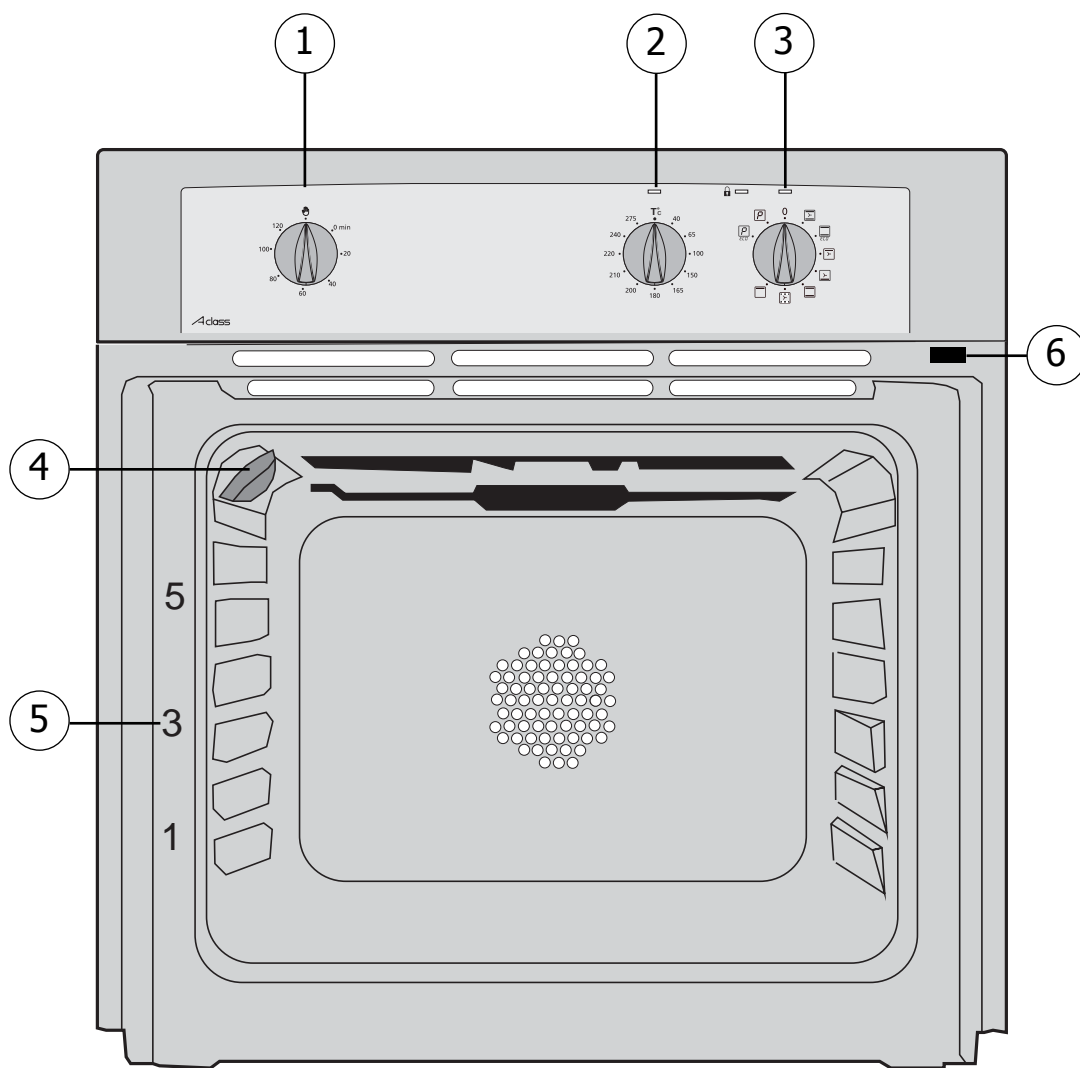
Det är självklart att med det ständiga målet att kunna tillfredsställa dina behov och fordringar på bästa sätt finns vår kundservice tillgänglig för att lyssna och svara på varje fråga eller förslag (se adresser i slutet av detta häfte).

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

H u r s e r



u g n e n u t ?

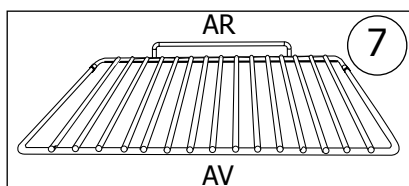
BESKRIVNING AV APPARATEN

- 1 Timern
- 2 Temperaturväljare
- 3 Funktionsväljare
- 4 Lampa
- 5 Effektstegsindikator
- 6 Avkänningskontakt för lucköppning
- 7 Tippningsskyddande säkerhetsgaller *
- 8 Långpanna*
- 9 Allround-fats*

SE

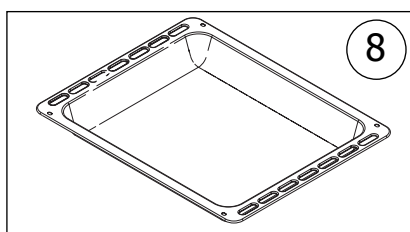
(*) Beroende på modell

Tillbehör (Beroende på modell)



Säkerhetsgaller med tippskydd

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



Multifunktionell panna (dryppanna)

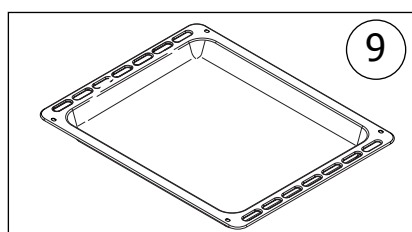
Pannan tjänar till att samla upp spad och fett från kött som grillats med grill på hög värme eller med varmluftsg Grill. Den kan användas som stek- eller kokkärl med lagom stora matbita

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

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

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

Undvik att ställa stekar eller annat kött direkt i denna panna eftersom du då automatiskt får kraftiga stänk på ugnsväggarna.



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.

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, 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.

- Under en pyrolys, blir de åtkomliga ytorna hetare än vid normal användning; håll därför mindre barn borta från ugnen.

Före varje rengöringsgrepp måste ugnen vara avstängd.

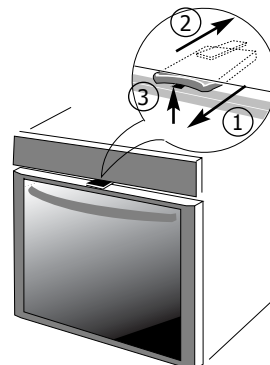
Barnsäkerhetsskydd

MONTERING

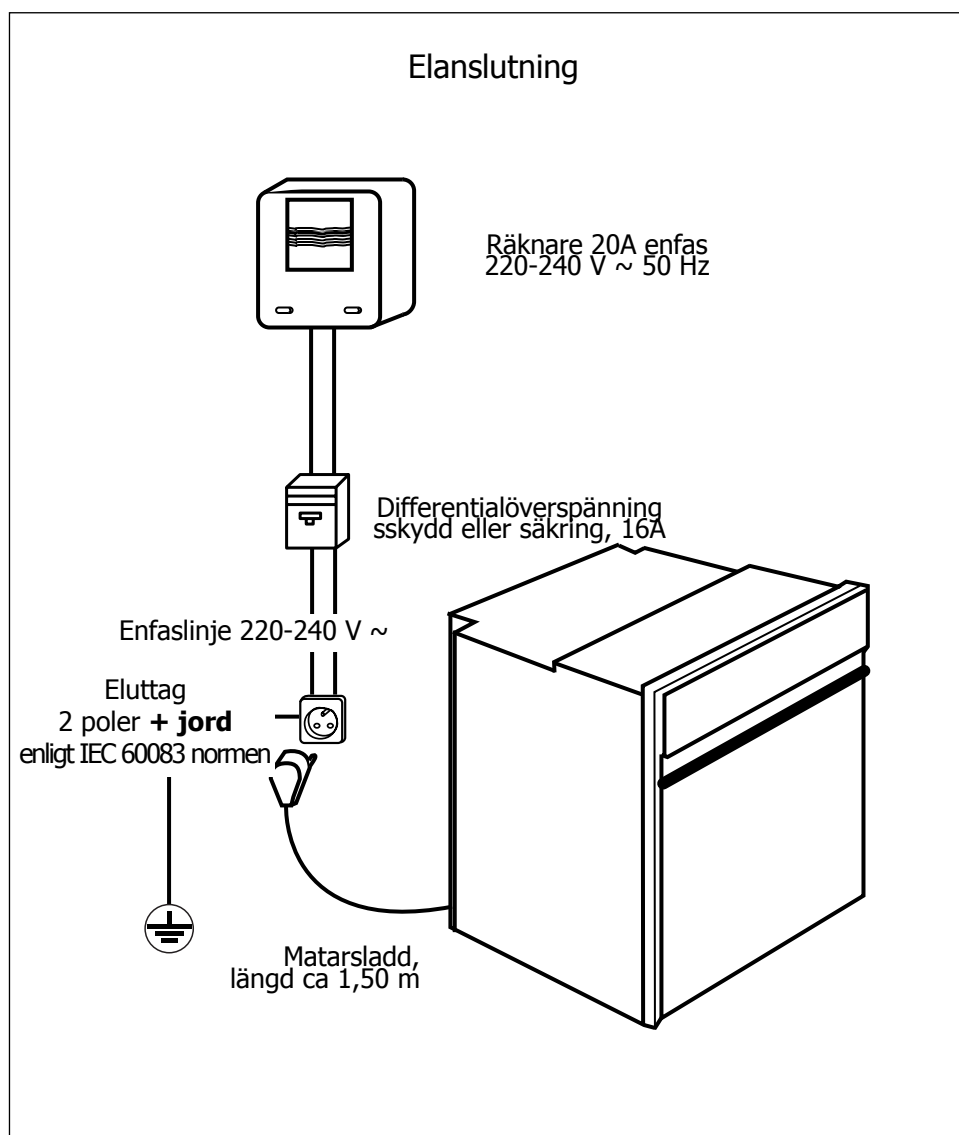
- ① **Aktivera barnsäkerhetsskyddet:**
Dra säkerhetsspärren mot dig för att aktivera den.
- ② **Avaktivera barnsäkerhetsskyddet:**
Skjut säkerhetsspärren bakåt.


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.






H u r s k a u g n e r



 **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.**

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

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 60083 normen eller en frånskiljaranordning på alla poler med ett öppningsavstånd mellan kontakterna på minst 3 mm. Skyddsledaren (gröngul) ska vara ansluten  till apparatens anslutningskontakt och till elinstallationens jordanslutning.
- Vid uppkoppling till ett eluttag, ska eluttaget förbli åtkomligt efter apparatens montering.
- Ugnens nolledare (blå ledning) ska anslutas till elnätets nolledare.

SE

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:

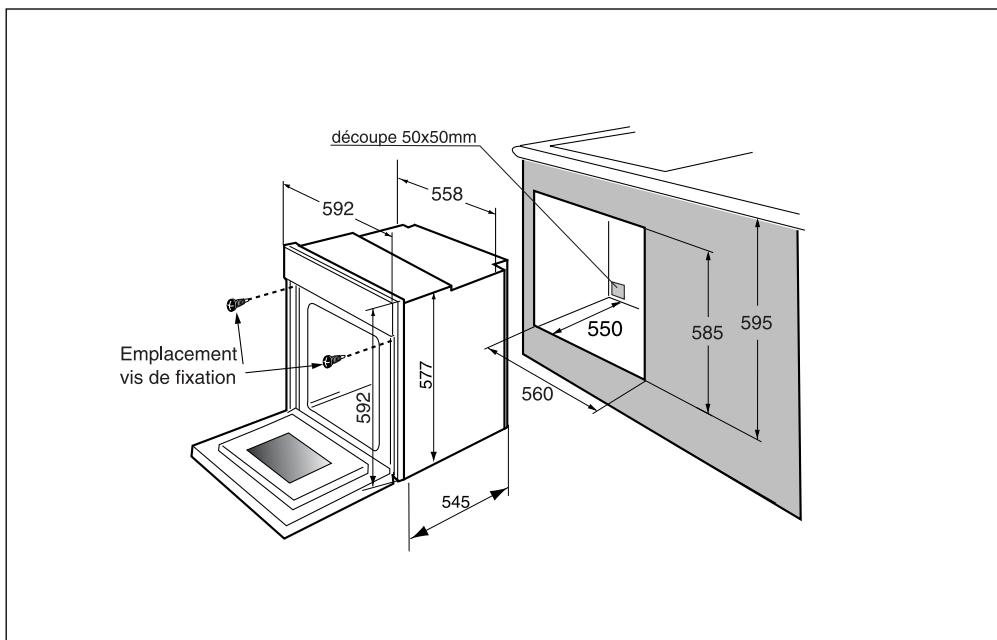
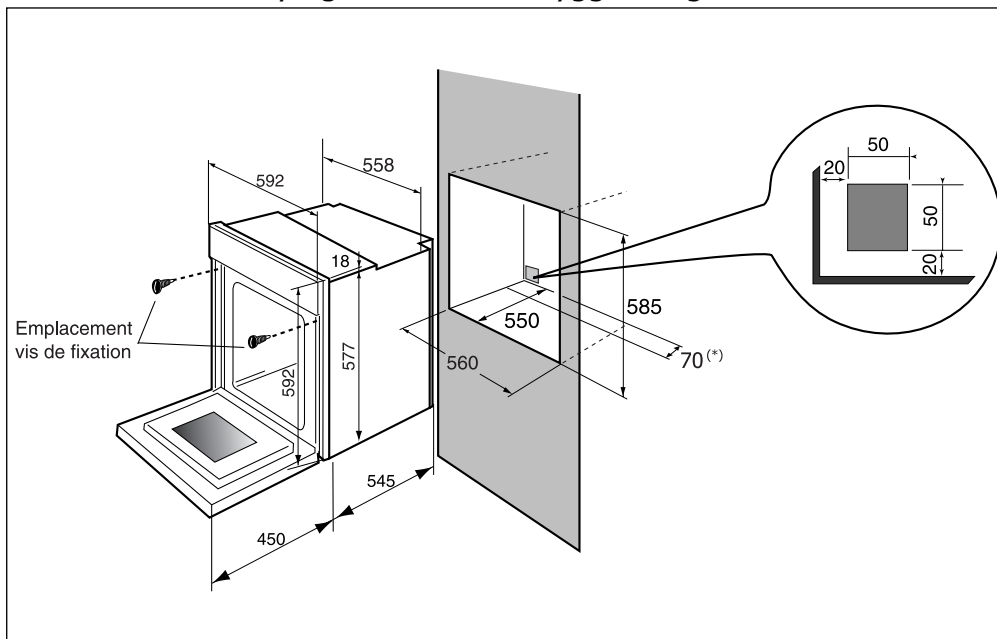
- Öppna luckan till höger om bakre panelen genom att skruva loss 2 skruvar. Vrid sedan luckan kring dess axel.
- Skala av varje ledare till den nya matarsladden över 12 mm.
- Sno sedan kardelerna omsorgsfullt.
- Lossa anslutningsplintens skruvar och ta bort matarsladden som ska bytas ut.
- Sätt in matarsladden 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 klämman L.
- Den gröngula jordledningen ska anslutas till klämman .
- Nolledaren (den blåa) ska anslutas till klämman 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.

H u r s k a u g n e r

Nyttiga mått för att bygga in ugnen



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

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).

SE

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)).



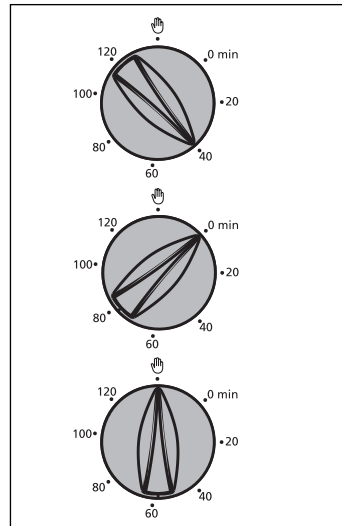
För att vara säker på att din installation motsvarar gällande normer, tveka inte att anlita en specialist på hushållsmaskiner.

H u r a n v ä n d e

1. Timern

Den möjliggör automatisk frånslagning av ugnen efter den visade stek/gräddtiden.

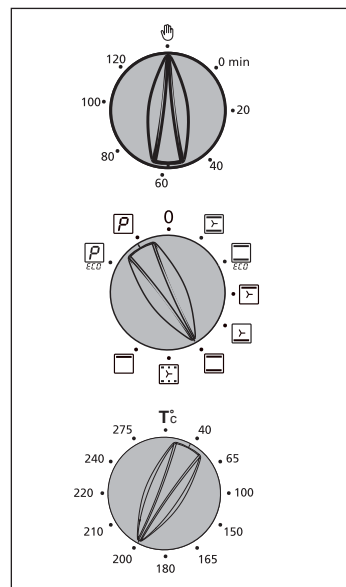
- För att använda den, ställ reglaget i det läge som motsvarar den önskade tiden (i minuter)
Exempel: 40 minuter.
- När tiden gått ut, ställer sig tiduret på "0 min" och slår ifrån ugnen.
- Om du vill använda ugnen utan tiduret, ställ reglaget i läge "👉".



2. Hur lagar man snabbt en rätt?

Tiduret skall stå i läge "👉".

- 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 200°.
- Efter dessa åtgärder, tänds och slocknar termostaten när regleringen slår på och av ugnseffekten.




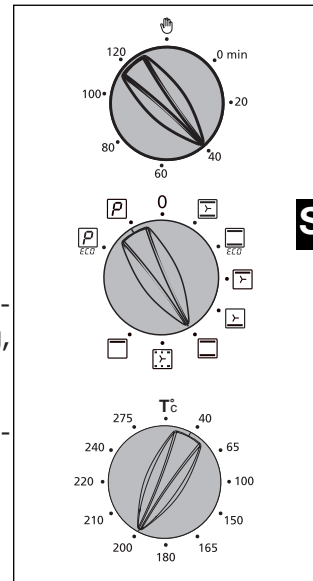
r m a n u g n e n ?

3. Hur programmerar man ugnen?

- Välj stek/gräddtiden genom att vrida på tiduret
Exempel: 40 minuters stektid.
- Välj stek/gräddsätt med funktionsväljaren
Exempel: läge "□".
- Välj stek/gräddtemperatur med termostaten
Exempel: temperaturreferens 200°
- Efter dessa åtgärder värms ugnen upp, termostatsljussignallampen tänds. När stekningen/gräddningen är färdig, står reglaget "Tidur" i läge 0 och släcker ugnen.

ANM.: Det finns ingen ljudsignal som anger att stekningen är färdig.

I slutet av stekningen, ställ tillbaka tiduret i läget  funktionsväljare och termostaten på läget "Stopp".



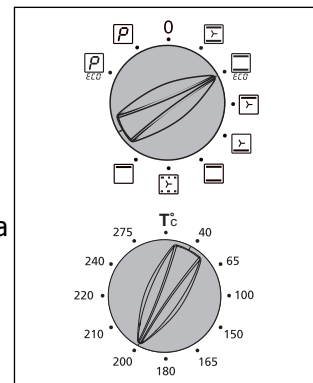
4. Hur steker du ekonomiskt?

- Vrid funktionsväljaren till läget "□".
- Ställ in temperaturen enligt ditt recept.

För att optimera EKO-stekningen/gräddningen, gör ingen föruppvärmning och öppna inte luckan.

* I detta läge kan man vinna upp till 20% energi, med lika bra steknings/gräddningsresultat.

EKO-läget används för att uppnå energisparmålet.










Efter en steknings/gräddningscykel, fortsätter fläkten att gå under en viss tid, för att garantera en god kylning av elementen.



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

5. Ugnens olika tillagningssätt

Symbol	Funktionens namn	Funkt
* 	Traditionell ventilaation Stekningen/gräddningen utförs med hjälp av inre och övre element och genom luftblandningspropellern.	▶ Snabb höjning ter kan sättas
* 	Traditionell ECO Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen utan luftcirkulation.	▶ Detta läge spa stekkvaliteten. mindre energi.
	Vvarmluftsgrill Tillagningen sker växelvis med hjälp av övre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	▶ Fövärmning be ▶ Saftiga och fras
	Vvarmluftsula Tillagningen sker växelvis med hjälp av nedre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	▶ Värme tillförd ▶ Placera gallret
	Traditionell Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen utan luftcirkulation.	▶ Kräver förvärm
	Värme tillförd underifrån. Placera gallret på nedre effektsteget.	▶ Håller maten v
	Grill Tillagningen sker med hjälp av övre elementet utan luftcirkulation.	▶ Fövärm ugner ▶ Skjut in drypp

34 * Använd(a) sekvens(er) för uppgiften på energisparetiketten i enlighet med de

Ugnens olika tillagningssätt

funktionens beskrivning

Rekommendationer

g av temperaturen. Vissa rät-
s in i kall ugn.

- ▶ Rekommenderas för KÖTT, FISK,
GRÖNSAKER,
ställda i ett fat helst av terrakotta

ärar energi och bibehåller
. I ECO-läget förbrukas

- ▶ Anm.: alla stekningar/gräddningar utförs
utan förvärmning

SE

ehövs inte.
siga fågel- och stekrätter på alla sidor.

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

I underifrån.

st 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.

ning innan rätten ställs in i ugnen.

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

varm.

- ▶ Rekommenderas vid jäsning av bröddeg, brio-
che, luftig kaka från Elsass... utan att överskri-
da 40 °C (uppvärmning av tallrikar, upptining).

in i 5 minuter.

annan på nedre effektsteget.

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

en europeiska normen EN 50304 och enligt Europadirektivet 2002/40/CE.

H u r r e n g ö r d u

1. Vad är en pyrolys?

-Pyrolysen är en värmningscykel under vilken ugnen värms upp till mycket hög temperatur för att avlägsna alla föroreningar härrörande från stänk och överringning. Matos och lukter renas genom en katalysator.

- Pyrolysen behöver dock inte utföras efter varje stekning/gräddning, utan endast när du märker att ugnen är smutsig.

- Av säkerhetsskäl blockeras ugnen så snart som temperaturen inne i ugnen överstiger steknings/gräddningstemperaturerna. Det är då omöjligt att öppna luckan även om man ställer reglaget "funktionsväljare" på 0.

2. När måste du genomföra en pyrolys?

Ugnen ryker vid en förvärmning eller ryker väldigt mycket vid en stekning/gräddning. Ugnen luktar illa i kallt tillstånd som en följd av tidigare stekningar/gräddningar (får, fisk, halstringar...).

MINDRE SMUTSANDE TILLREDNINGAR	Biskvier, grönsaker, bakverk Quiches, suffléer	Tillredningar utan stänk en pyrolys är inte befogad
STEKNING SALISSANTES	kött, fisk, (i ett fat) färserade grönsaker	pyrolysen kan behövas var 3:e stekning
MYCKET SMUTSANDE STEKNING	stora köttstycken på grillspett	pyrolysen kan utföras efter 1 stekning av denna typ om stänken är omfattande



Vänta inte tills ugnen är full med fett innan du utför denna rengöring.

ugns utrymmet ?

3. Hur gör du en omedelbar pyrolys?

a) **Ta ur pannor ur ugnen och avlägsna större överrinningar som kan ha förekommit.**

b) Kontrollera att tiduret står i läge



c) Ställ reglaget "funktionsväljare" i läget "PYRO" eller "PYRO ECO".

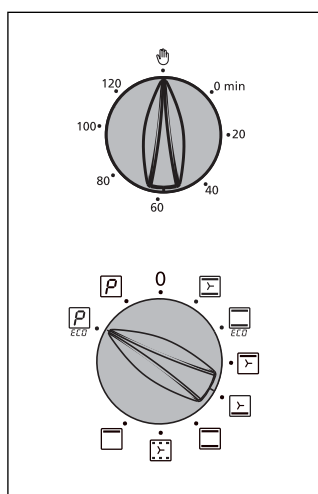
Pyrolysen varar i 1h30 vid "PYRO ECO" och 2h vid "PYRO".

Denna tid inbegriper inte ugnens kyltid som är ca 1/2 timme.

- Under pyrolyscykeln, tänds låssignallampen för att visa att luckan är låst.
- Termostatsignallampen lyser när ugnen värms upp.
- Pyrolysen avbryts automatiskt när låssignallampen slocknar; du kan då öppna luckan

d) Ställ tillbaka funktionsväljaren i läge 0.

e) När ugnen har kallnat, använd en fuktig trasa för att avlägsna den vita askan. Ugnen är ren och kan åter användas för att utföra en fritt vald stekning/gräddning.



SE

4. Hur Byter Man Lampa?

- Glödlampan sitter i innertaket på ugnens hålrum.

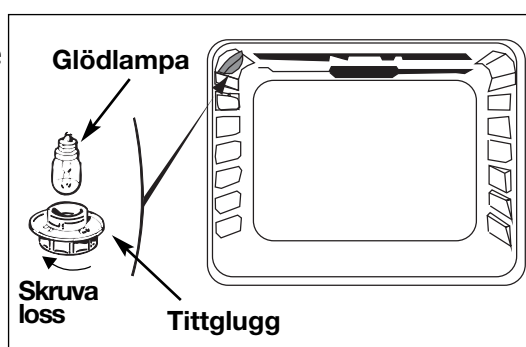
 **Koppla ur ugnen före varje ingrepp i glödlampan för att undvika alla risker för elskador och låt apparaten svalna vid behov.**

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.**

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. • Givaren är trasig • Ugnen har utsatts för en överhettning och har gått över i säkerhetsläge. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koppla in ugnen. - Byt säkring för installationen och kontrollera dennas värde (16A). - Öka den inställda temperaturen. - Tillkalla kundtjänsten. - Tillkalla kundtjänsten. - Tillkalla kundtjänsten.
Indikatorn T°C blinkar.	<ul style="list-style-type: none"> • Låsningfel i luckan. • Temperaturgivare trasig. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tillkalla kundtjänsten. - 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"> • Ventilationen fungerar i maximalt 1 timme efter stekningen/gräddningen, eller när temperaturen i ugnen är högre än 125°C. • Om ventilationen fortsätter efter 1 timme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Öppna ugnsluckan för att påskynda ugnens nedkylning. - Tillkalla kundtjänsten.
Rengöringen genom pyrolysen äger inte rum.	<ul style="list-style-type: none"> • Luckan är inte riktigt stängd. • Låssystemet är trasigt. • Givaren för T° är trasig. • Avkänningskontakten för "lucka stängd" är trasig. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollera stängningen av luckan. - Tillkalla kundtjänsten. - Tillkalla kundtjänsten. - Tillkalla kundtjänsten.

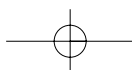
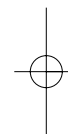
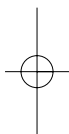
SE

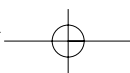


Vem kan jag kontakta?

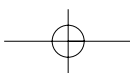
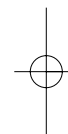
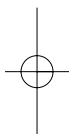
Var god och se anvisningarna på ugnens typskylt:

Brandt 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	





SE



Innhold

Fra redaksjonen	S.43
Presentasjon av stekeovnen	S.44
Beskrivelse av apparatet	S.45
Tilbehør	S.46
Sikkerhetsforskrifter	S.47
Barnesikring	S.47
Installasjon av stekeovnen	
Strømtilkopling	S.48-49
Nødvendige dimensjoner for innfelling av ovnen	S.50-51
Bruk av stekeovnen	
Bruk av stekeuret	S.52
Øyeblikkelig steking	S.52
Programmert steking	S.53
Økonomisk steking	S.53
Stekefunksjon	S.54-55
Rengjøre stekeovnen innvendig	
Hva er en pyrolyse?	S.56
Når skal pyrolyse utføres?	S.56
Øyeblikkelig pyrolyse	S.57
Utskifting av lampen	S.58
Ved anomali	S.59
Kontakter	S. 60

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.***

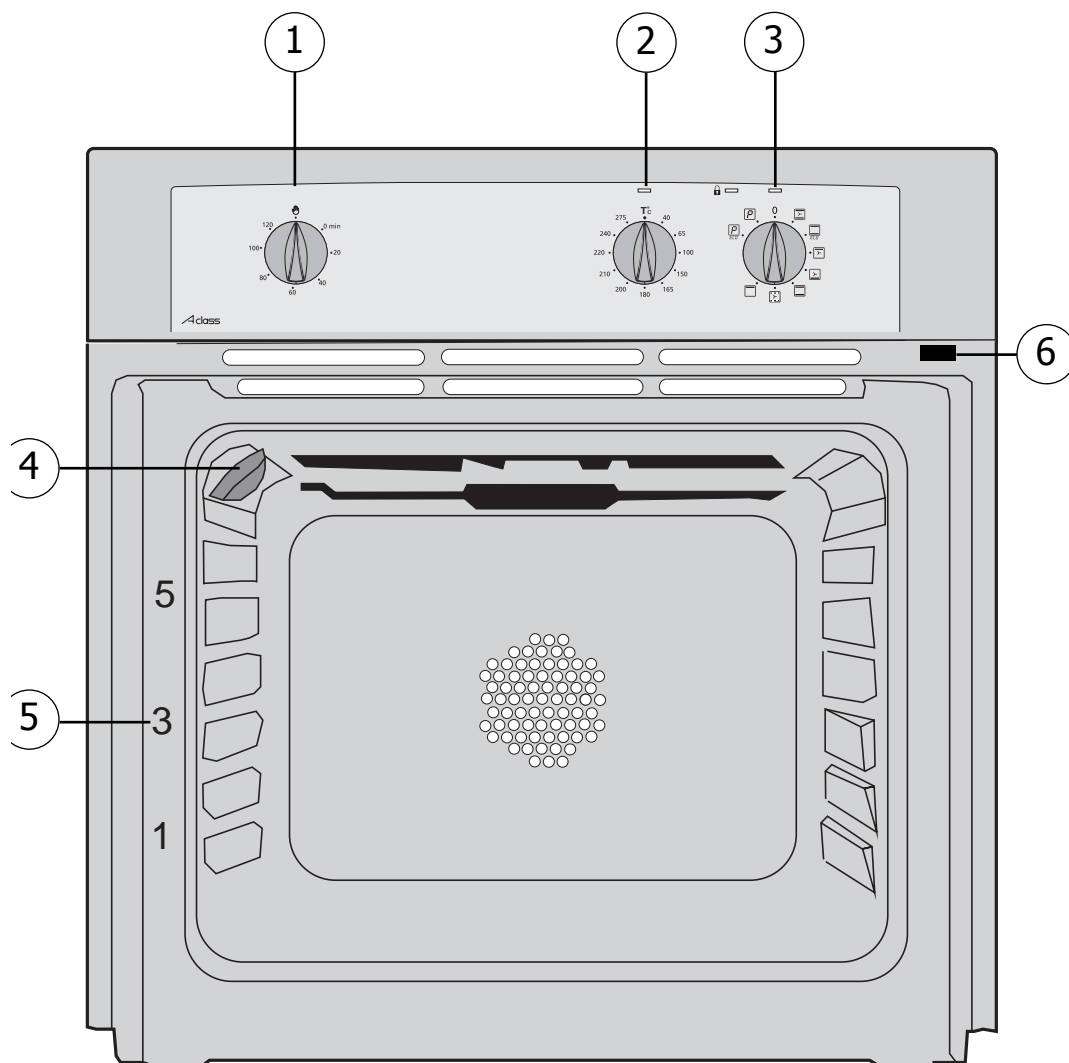
Vår kundeservice er til din disposisjon både for å svare på spørsmål og lytte til forslag. Du finner vår adresse på siste side i denne håndboken.

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

P r e s e n t a s j o n a v



s t e k e o v n e n

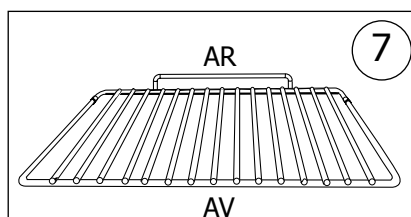
BESKRIVELSE AV APPARATET

- 1 Stekeuret
- 2 Temperaturvelger
- 3 Funksjonsvelger
- 4 Lampe
- 5 Rillenummer
- 6 Kontakt for detektering av døråpning
- 7 Sikkerhetsrist, sikret mot vipping*
- 8 Stekefettpanne*
- 9 Flerfunksjonspanne*

(*) Avhengig av modell

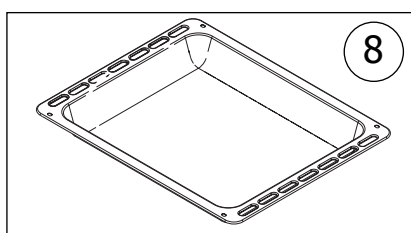
NO

Tilbehør (Avhengig av modell)



Sikkerhetsrist

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

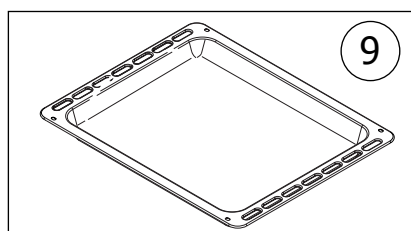


Langpanne (sprutsamler)

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.

Unngå å legge lammestek eller kjøtt direkte i denne pannen - dette fører automatisk til mye fettsprut på ovnsveggene.



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.

Sikkerhetsforskrifter

Vennligst les disse rådene før du installerer og bruker stekeovnen. Denne stekeovnen er laget for privat bruk i brukerens hjem. Den skal utelukkende brukes til steking av mat. Stekeovnen inneholder ikke asbest.

VED FØRSTE BRUK:

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

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

VED FØLGENDE BRUK:

- Kontroller at døren er helt lukket slik at isolasjonsbåndet fungerer riktig.
- Ikke la noen sette seg eller trykke på døren når den er åpen.
- **Stekeovnen og dens overflater kan bli varme under bruk av grillen med åpne dør. Hold små barn unna.**

- Apparatet blir varmt under bruk. Ikke berør stekeovnens innside.
- Bruk isolerende tøy når du skal ta ut formene etter steking slik at du ikke brenner deg.

- Stekeovnen skal ikke bekles med aluminiumspapir; dette kan føre til en akkumulasjon av varme som vil forstyrre stekingen og skade emaljen.

- Bruk ikke rengjøringsapparater med damp eller høyt trykk.
- Under rengjøring kan overflatene bli varmere enn ellers. Hold små barn unna.

- I løpet av en pyrolyse blir de tilgjengelige flatene atskillig varmere enn ved vanlig bruk. Små barn bør derfor holdes unna stekeovnen.

Ved all rengjøring i ovnen skal apparatet være avskrudd.

NO

Barnesikring

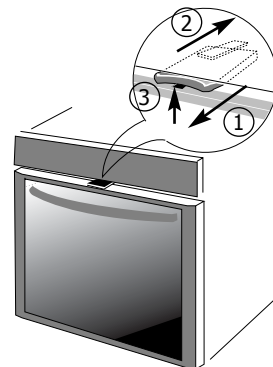
FØR FØRSTE BRUK

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

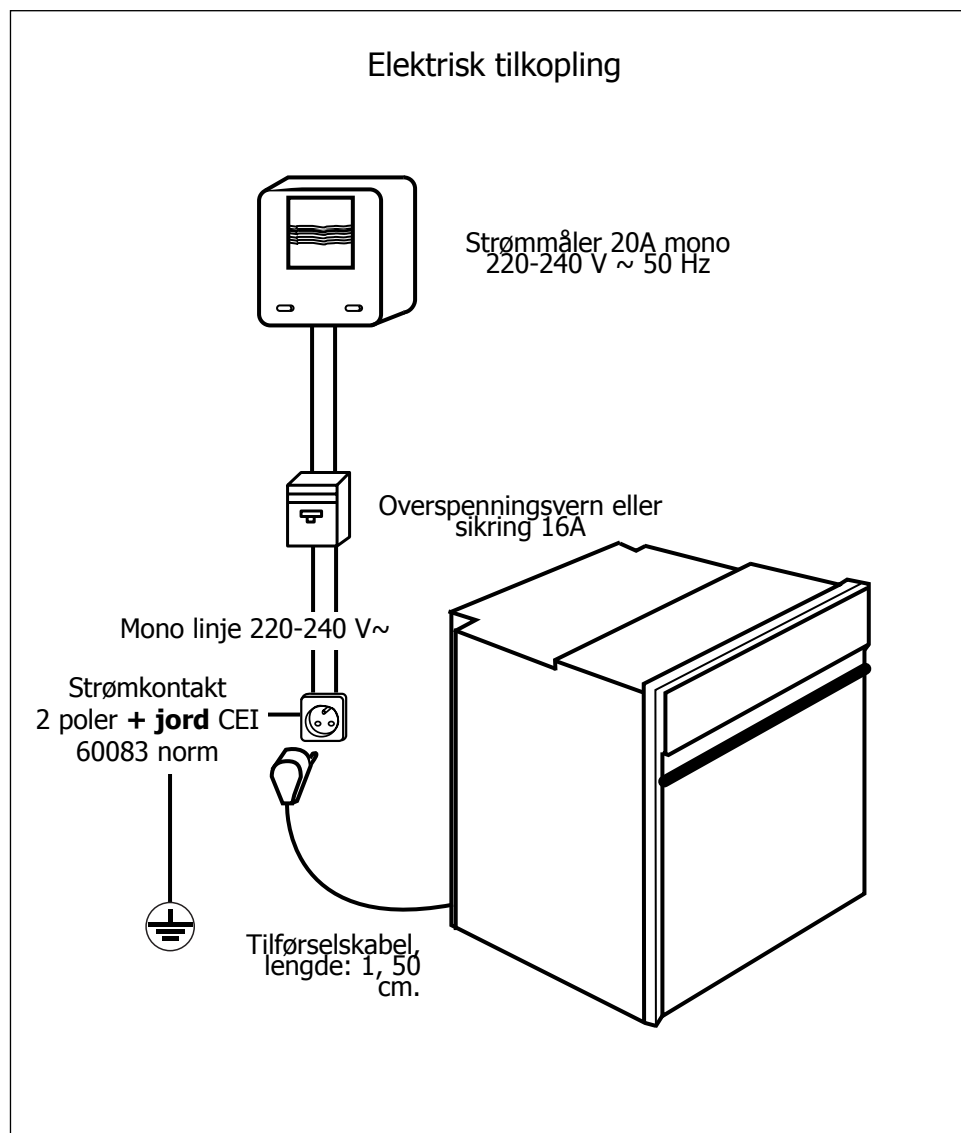
BRUK

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

Dersom du ikke bruker barnesikringen:
Åpne døren normalt.



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



 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.

a v s t e k e o v n e 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 \oplus) som skal koples til et monofaset strømnnett på 220-240 V ved hjelp av en stikkontakt med 1 fase 1 N + jord \oplus som tilfredstiller CEI 60083-normene, eller til en flerpolet bryteanordning med en bryteavstand på 3 mm. Ljordledningen (grønn/gul) koples \oplus 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 **NO** stekeovnen når den står på gulvet foran møbelet.

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

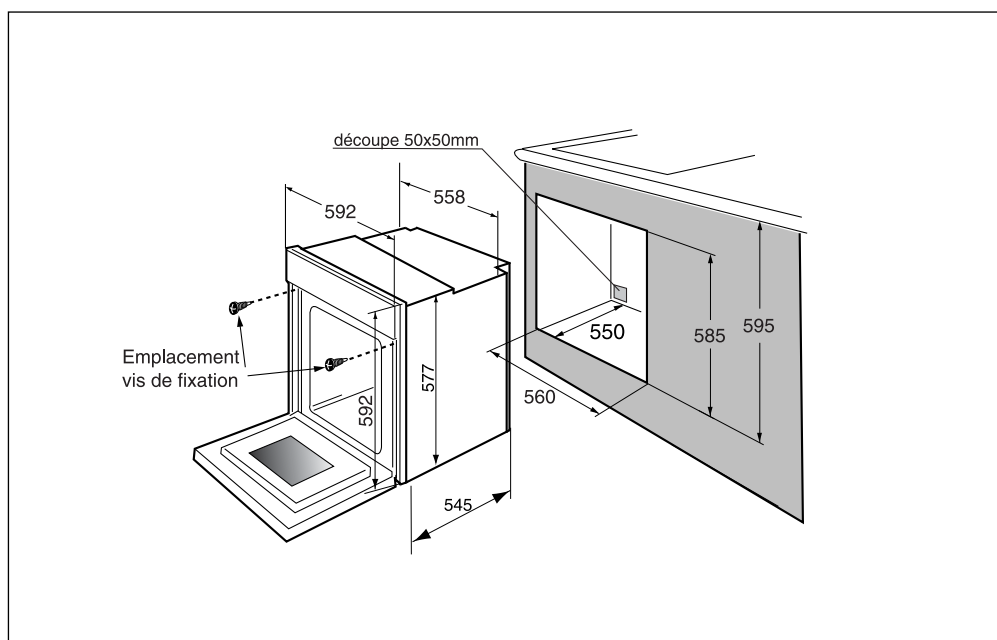
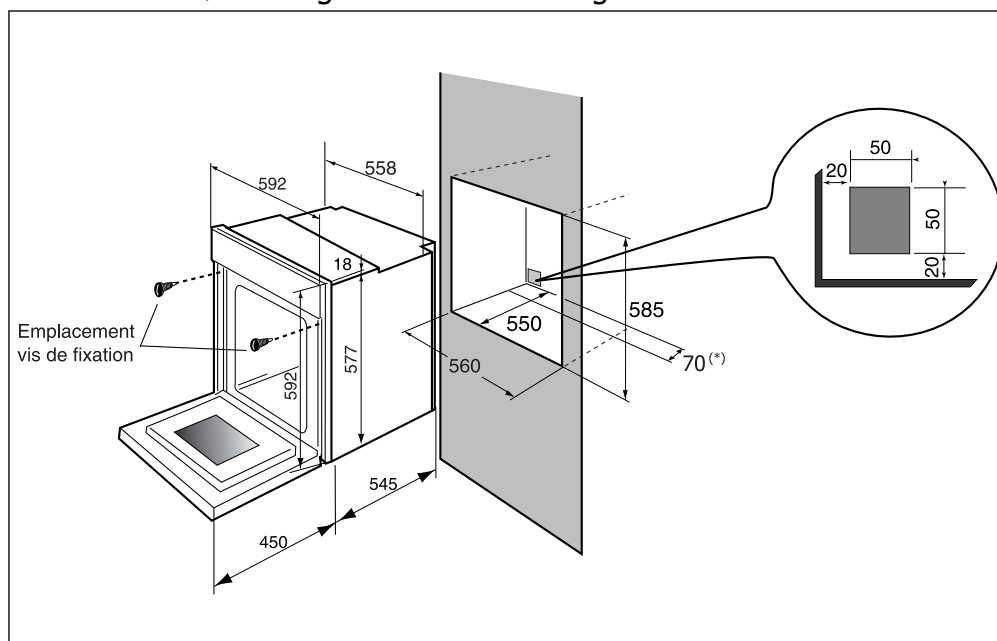
- Åpne luken nederst til høyre på apparatets bakside ved å skru løs de 2 skruene og vippe luken til side.
- Strippe hver av ledningene i den nye tilførselskabelen over 12 mm.
- Tvist endene.
- Skru løs klemmens skruer og trekk ut kabelen som skal skiftes.
- Legg tilførselskabelen ved kabelholderen på 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 \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.



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

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

Nødvendige mål ved innfelling av stekeovnen.



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

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.

NO

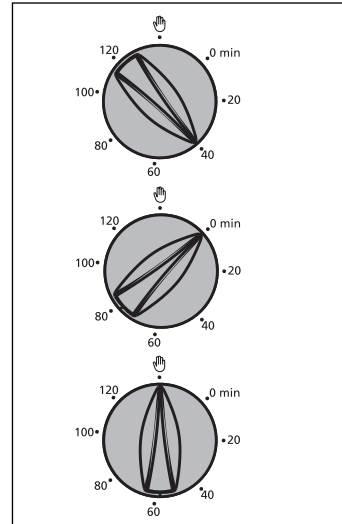
For å være sikker på at installasjonen er riktig utført kan du kontakte spesialister for plassering av kjøkkenapparater.

B r u k a v s

1. Stekeuret

Stekeuret gjør det mulig å stanse ovnen automatisk når steketiden som vises, er omme.

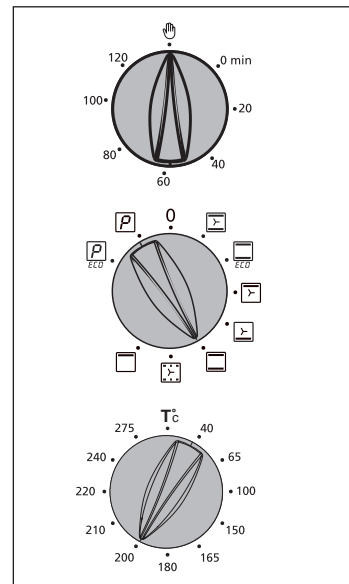
- For å bruke stekeuret setter du bryteren på posisjonen som svarer til ønsket steketid (i antall minutter).
Eksempel: 40 minutter.
- Når denne tiden er omme, settes stekeuret automatisk på "0 min.", og ovnen slås av.
- Hvis du vil bruke ovnen uten stekeuret, setter du bryteren på "☞".



2. Øyeblikkelig steking

Stekeuret må være i posisjon "☞".

- Velg stekefunksjon:
Sett funksjonsbryteren i ønsket posisjon.
Eksempel: posisjon "☐".
- Velg temperatur.
Sett termostaten (temperaturvelgeren) på ønsket temperatur.
For eksempel: 200°.
- Etter disse operasjonene tennes og slukkes termostatlampe i takt med justeringene.



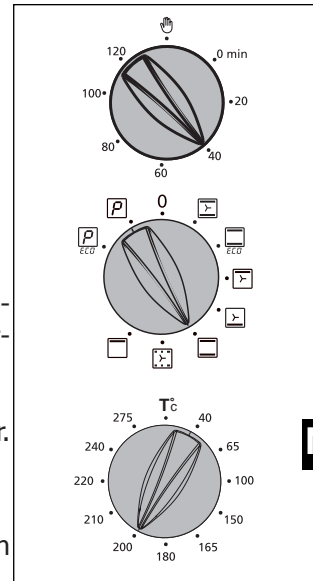
t e k e o v n e n

3. Programmert steking

- Velg steketid ved å dreie stekeuret.
Eksempel: 40 minutters steking.
- Velg stekemodus med funksjonsvelgeren
Eksempel: posisjon "□".
- Velg steketemperatur med termostaten
Eksempel: temperaturmerke 200°
- Etter disse operasjonene varmes ovnen opp, og temperaturlampen tennes. Når steking er ferdig, går stekeurbryteren til posisjonen 0, og ovnen slås av.

MERK: Det avgis ikke noe lydsignal når steking er over.

Når steking er over, setter du stekeuret tilbake i posisjonen 0. Sett funksjonsvelgeren og termostaten på posisjonen "Av".

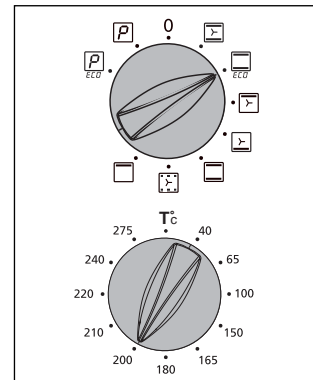


4. Økonomisk steking

- Sett funksjonsvelgeren på posisjonen "ECO".
- Still inn temperaturen i samsvar med oppskriften.

For å optimere ECO-steking må du ikke foreta forvarming eller åpne døren.

* Denne posisjonen gjør det mulig å spare opptil 20% strøm med nøyaktig samme stekeresultat. ECO-posisjonen brukes for merking av strømsparing.



Etter en stekesyklus fortsetter kjøleviften å fungere en stund for å sørge for nedkjøling av varmelementene.



Programmeringen kan både endres og avbrytes under steking.

5. Stekefunksjon

Symbol

Funksjon



Tradisjonell med luftsirkulering

Stekingen foretas av det øvre og nedre varmeelementet og av viften.

- ▶ Rask temperatur settes inn i ovn



Tradisjonell ECO

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

- ▶ Denne posisjonen bruker 20% strøm med rask oppvarming i ECO-posisjonen b for strømsparing.



Grill med luftsirkulering.

Oppvarmingen gjøres alternativt av øvre varmeelement og viften.

- ▶ Krever ingen forvarming. Fjærkre og stek



Luftsirkulering i gulvet

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

- ▶ Varmen kommer fra oven.
- ▶ Plasser risten på bunnen.



Tradisjonell ovn.

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

- ▶ Krever forhåndsvarming av ovnen.



Varmeskap

Det er det øvre varmeelementet sammen med viften som fungerer.

- ▶ Holde varmt.



Grill

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

- ▶ La oppvarmes i ovnen.
- ▶ Plasser den dype i ovnen.

Stekefunksjon

Beskrivelse

Anbefalinger

urstigning. Visse retter kan
nen når den er kald.

- ▶ Anbefales for KJØTT, FISK, GRØNNSAKER, fortinnsvis i et fat.

gjør det mulig å spare opptil
nøyaktig samme stekeresultat.
brukes for merking av

- ▶ Merk: Samtlige steking foretas **uten forvarming**.

orhåndsoppvarming.
er forblir sprø og saftige.

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

NO

er nedenifra.
å nederste rille.

- ▶ 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.

soppvarming 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.

5 minutter.

langpannen på nederste trinn.

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

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

peiske normen EN 50304 og EU-direktivet 2002/40/EF.

Rengjøre steked

1. Hva er en pyrolyse?

-Pyrolysen er en syklus for oppvarming av ovnen innvendig med svært høy temperatur. Den gjør det mulig å eliminere alle rester etter fettsprut og overkok.. Røyk og lukt som avgis ved denne prosessen, ødelegges ved gjennomgang i en katalysator.

- Pyrolysen er ikke påkrevd etter hver steking, men bare hvis ovnen er tilskitnet.
- - Av sikkerhetsgrunner låser døren seg hvis temperaturen i ovnen overstiger steketemperaturene. Det er da umulig å åpne døren selv om funksjonsvelgeren settes på 0.

2. Når skal pyrolyse utføres?

Ovnen ryker under forvarming eller avgir mye røyk i løpet av steking. Ovnen avgir en ubehagelig kaldluft etter forskjellige stekinger (lam, fisk, grilling osv.).

LITE TILSKITNENDE STEKINGER	Småkaker, grønnsaker, annet bakverk, terter, suffléer	Steking uten fettsprut pyrolyse er ikke påkrevd
TILSKITNENDE STEKINGER	Kjøtt, fisk (i en panne), fylte grønnsaker	Pyrolyse kan være påkrevd hver 3. steking
SVÆRT TILSKITNENDE STEKINGER	Store kjøttstykker på spidd	Pyrolysen kan foretas etter 1 steking av denne typen hvis det forekommer mye fettsprut



Ikke vent til ovnen er tilskitnet av fett før du foretar pyrolysen.

ovnen innvendig

3. Øyeblikkelig pyrolyse

a) **Ta ut alle redskaper av ovnen, og fjern større overkok- og stekerester.**

b) Kontroller at stekeuret er stilt på

c) Sett funksjonsvelgerknappen på "PYRO" eller "PYRO ECO".

Pyrolysen varer en og en halv time i "PYRO ECO"-modus, eller 2 timer i "PYRO"-modus. Denne tiden inkluderer ikke nedkjølingen, som varer ca. en halv time.

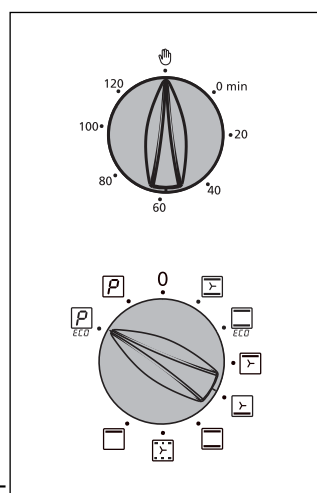
- I løpet av pyrolysesyklusen tennes låselampen for å angi at døren er låst.

- Termostatlampe lyser når ovnen varmes opp.

- Pyrolysen stanser automatisk når låselampen slukkes. Det er da mulig å åpne døren.

d) Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.


e) Når ovnen er kald, bruker du en fuktig klut for å fjerne den hvite asken. Ovnen er ren og kan brukes til ønsket type steking på nytt.



NO

4. Utskifting av lampen

- Lyspæren sitter i stekeovnsens tak.

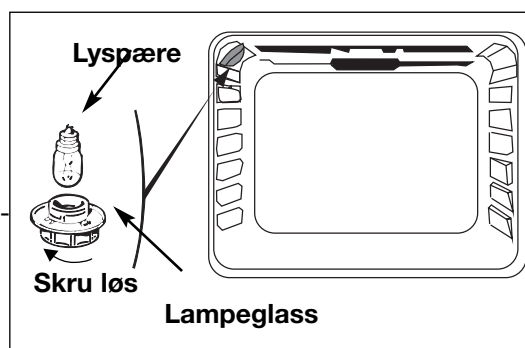
 **For å unngå elektrisk støt skal du kople fra stekeovnen før du utfører arbeid på lampen. La apparatet kjøle seg ned om nødvendig.**

- 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.**

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:*

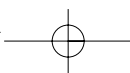
Du konstaterer at...	Mulige årsaker	Hva må gjøres?
Stekeovnen varmes ikke opp.	<ul style="list-style-type: none"> • Stekeovnen er ikke koblet til nettet. • Sikringen på din installasjon er gått. • Den valgte temperaturen er for lav. • Føleren er defekt. • Ovnens er overhetet og er gått i sikringsmodus. 	<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. - Kontakt service-tjemesten. - Kontakt service-tjemesten.
T°C-indikatoren blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Feil med dørlåsing. • Defekt temperaturføler. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontakt service-tjemesten. - 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 i 1 time maksimalt etter stekingen eller når ovnens temperatur overstiger 125°C. • Hvis den ikke er stanset etter 1 time 	<ul style="list-style-type: none"> - Åpne ovnsdøren slik at nedkjølingen kan gå raskere. - Kontakt service-tjemesten.
Pyrolyserengjøringen utføres ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er ikke riktig lukket. • Låsesystemet er defekt. • T°-føleren er defekt. • Kontakten for detektering av "åpnet dør" er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller at døren er lukket. - Faire appel au Service Après-Vente. - Kontakt service-tjemesten. - Kontakt service-tjemesten.

NO

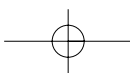
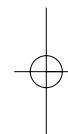
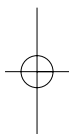
Kontakter

Skriv her opplysningene på identitetsplaketten.

Brandt 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



NO



Contents

Introduction	P.63
Your oven	P.64
How it works	P.65
Accessories	P.66
Safety recommendations	P.67
Child safety	P.67
How to install your oven	
Electrical connections	P.68-69
Dimensions for installation use	P.70-71
How to use your oven	
The timer	P.72
How to cook straightaway	P.72
How to programme the cooking	P.73
How to cook Economically	P.73
Cooking methods	P.74-75
Cleaning the oven cavity	
Pyrolysis explained	P.76
When to clean by pyrolysis	P.76
How to use the pyrolysis program	P.77
Changing a bulb	P.78
Troubleshooting	P.79
How to contact us	P.80

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**.*

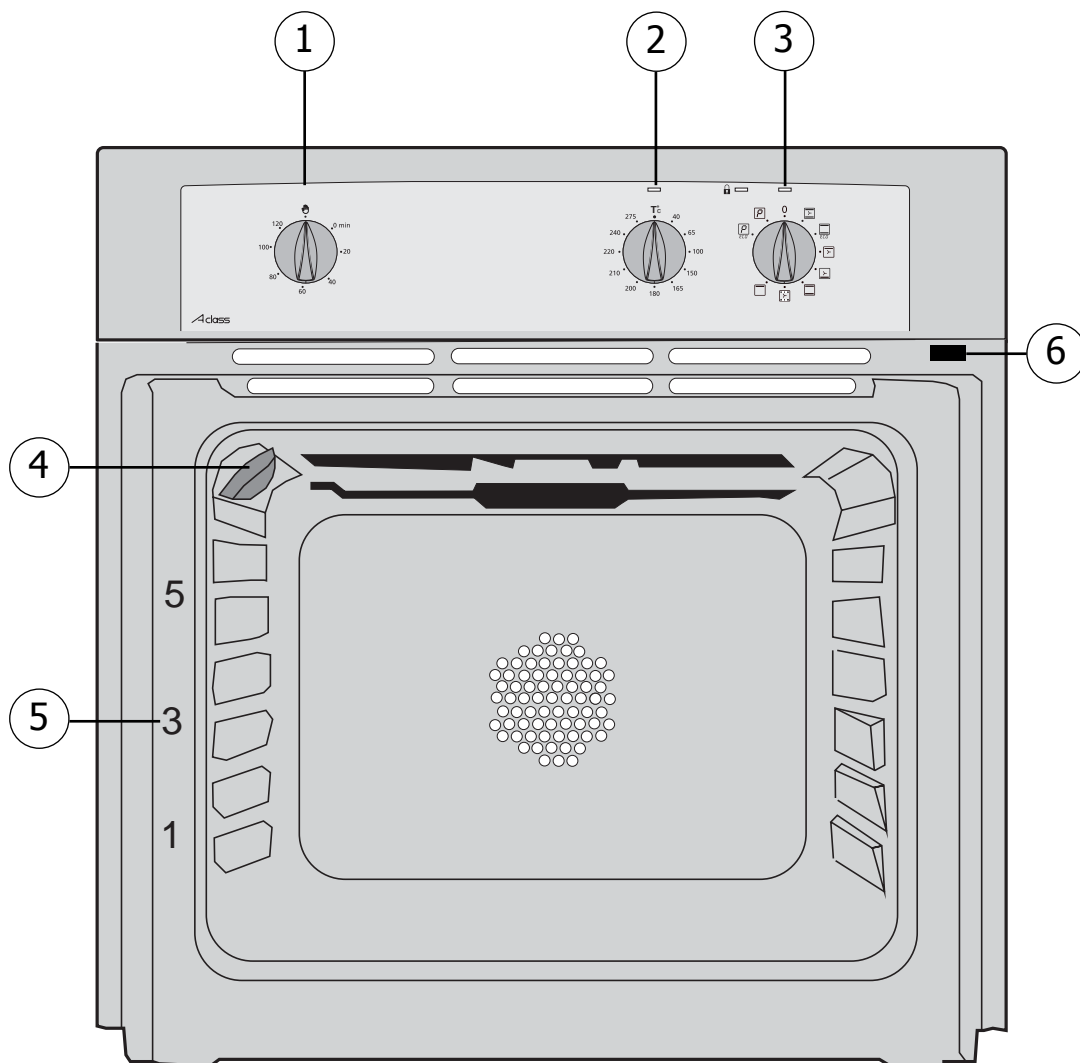
Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

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

Y o u r



o v e n

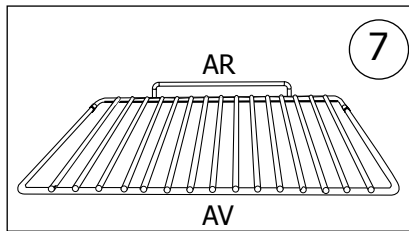
OVEN FEATURES

- ① **Timer**
- ② **Temperature control**
- ③ **Programme selector**
- ④ **Light**
- ⑤ **Rail positions**
- ⑥ **Door-open detector plate**
- ⑦ **Anti-tip safety shelf***
- ⑧ **Grill pan***
- ⑨ **Multi-purpose baking tray***

(*) Depending on model

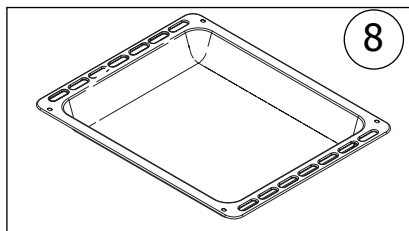
GB

Accessories (Depending on model)



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.

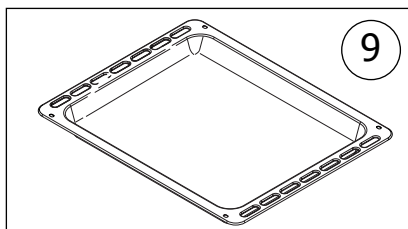


Multi-purpose baking tray (grill pan)

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

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

Avoid using this tray to roast joints otherwise you will have fat splashed all over the oven walls.



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.

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.

During the action of pyrolysis, accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.

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

GB

Child safety

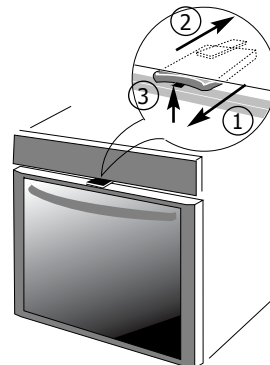
SAFETY MODE

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

USING IN SAFETY MODE

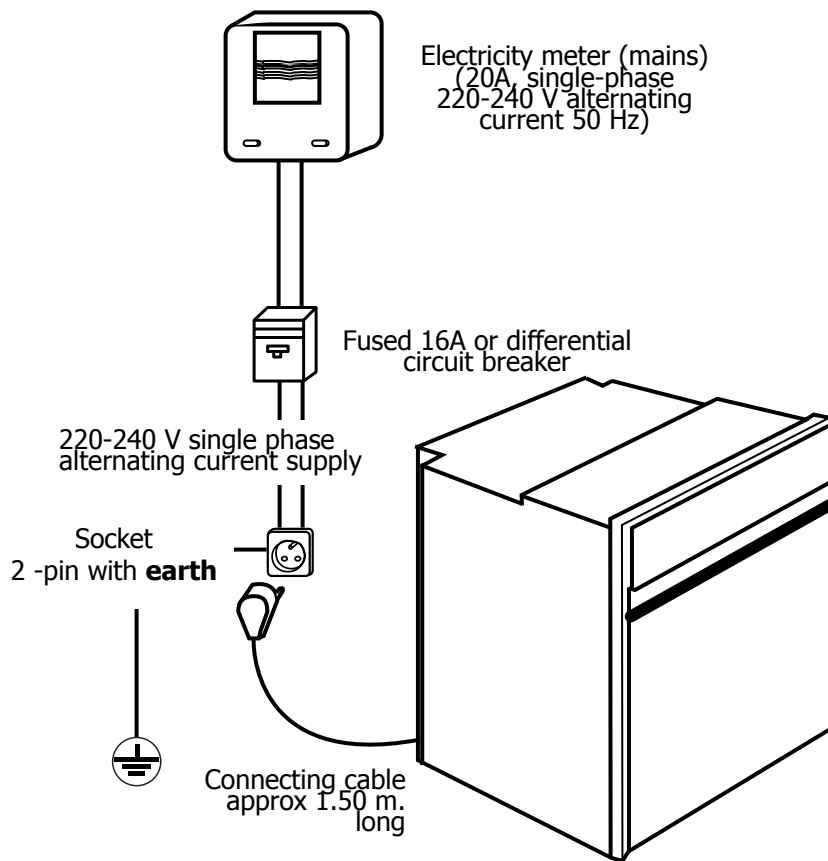
- ③ When the security catch is in use:
open the door and lift the catch at the same time

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



How to install




Electrical connections



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

all your oven


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

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth ) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth ) to the main supply which should be 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  on the appliance and to the earth in the switch.
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

Fitting new wiring and/or changing cables.

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

With the oven sitting on the floor and disconnected:

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

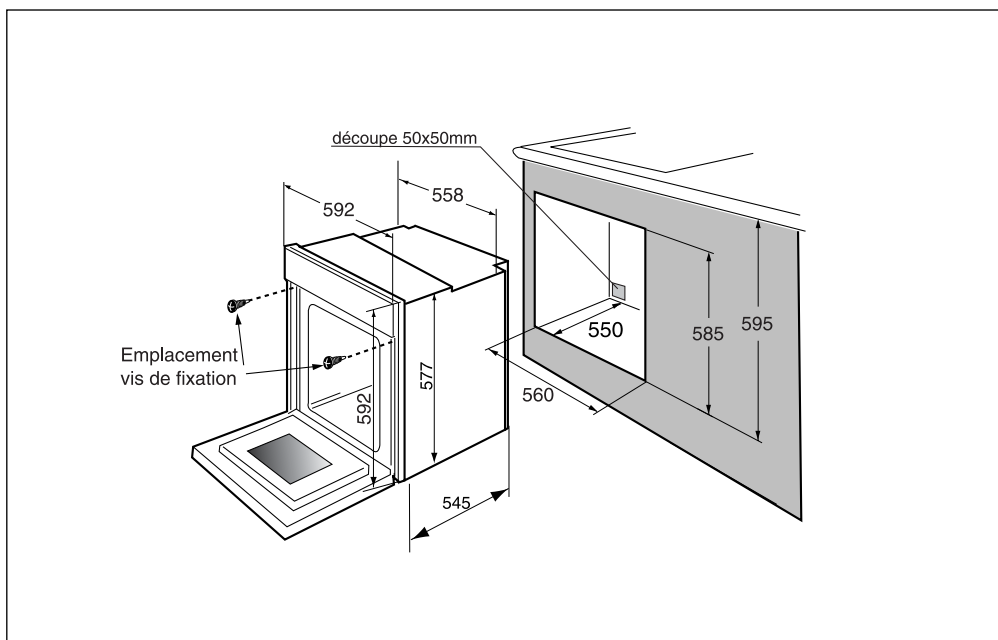
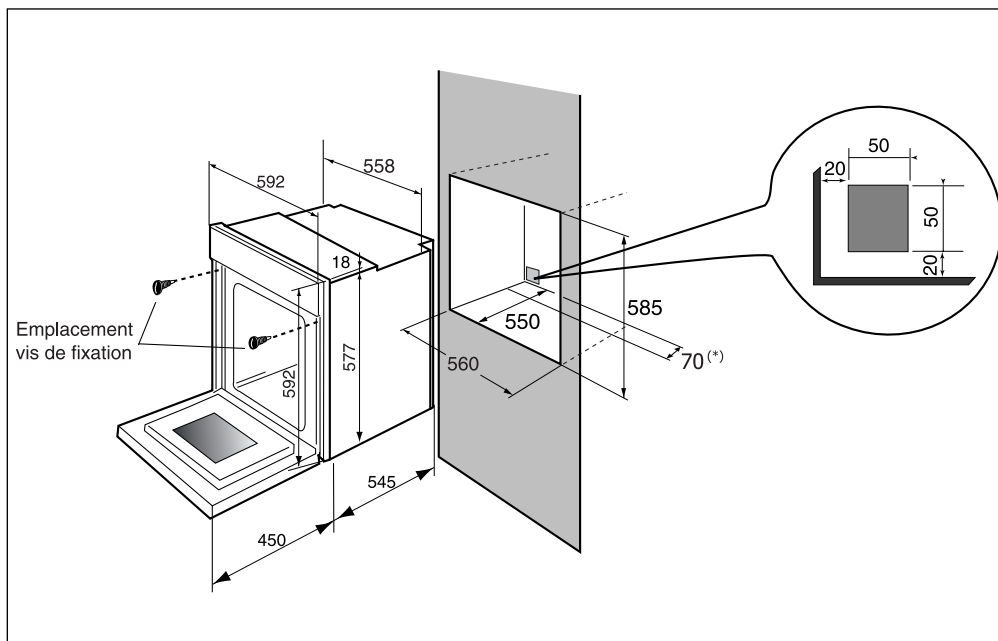
GB



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

How to install

Dimensions for installation use



l l y o u r o v e n

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.

GB



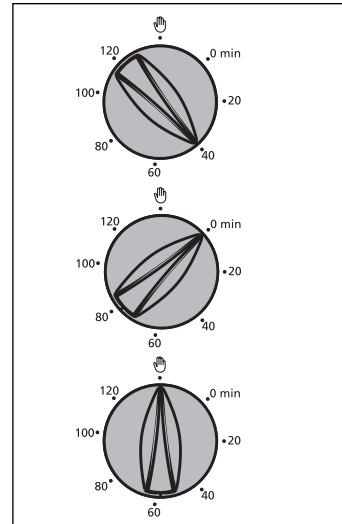
If you are unsure about fitting this oven yourself please use a qualified electrician.

How to use

1. The timer

Using this device the oven switches off automatically when it reaches the end of the displayed cooking time.

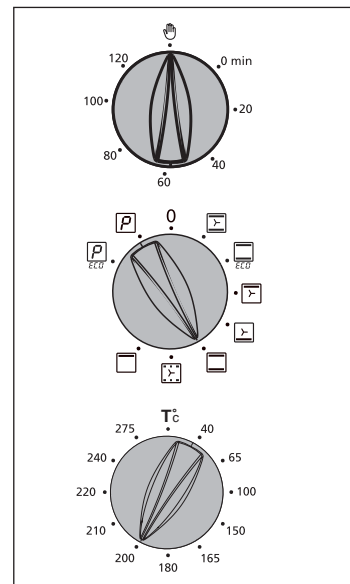
- Simply turn the control to the time required (in minutes)
E.g. 40 minutes.
- Once the time is up and the timer is back at "0", the oven switches off.
- If you want to use the oven without this timer set the control to "👉".



2. How to cook straightaway

The timer must be at "👉".

- 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 200°.
- After this, the oven heats up and the temperature light flickers on and off as the temperature adjusts.




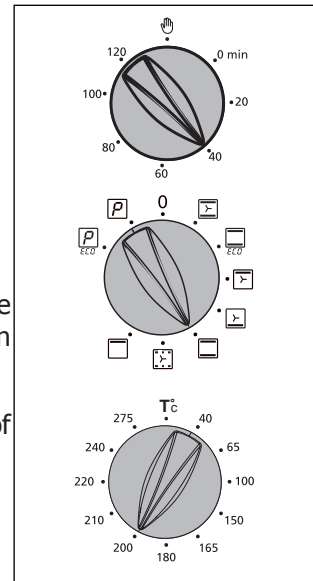
your oven

3. How to programme the cooking

- Use the switch to select your cooking time.
E.g. 40 minutes.
- Select the method of cooking
The example shows "□".
- Set the cooking temperature
The example is set to 200°C
- After this the oven will heat up and the temperature light will glow. When the timer reaches 0 again the oven switches off and cooking is over.

NB. There is so audible alarm to announce the end of cooking.

When cooking is over, turn the selector to  and the methods and temperature controls to the off position.



4. How to cook Economically

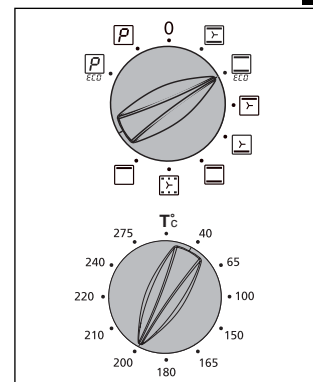
GB

- Set the control to "□".
- Choose the temperature setting for your dish.

For the most ECONOMICAL cooking do not preheat the oven or open the door during cooking.

* This setting is designed to reduce the energy required for cooking by up to 20%, while still producing the same results.

ECO means economical on this oven.



After cooking the fan continues to work for a while to ensure the elements cool right down.



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

5. Cooking methods

Symbol

Feature



Pulsed conventional oven

Food is cooked by a top and bottom element and the fan.



- ▶ Oven rapidly re-
- ▶ Some dishes ca



Conventional oven ECO

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



- ▶ This is an ener
- ▶ still produces c
- ▶ feature is used



Pulsed grill

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



- ▶ No need to pre-
- ▶ Suitable for pou
- ▶ succulent joints t



Pulsed bottom oven

The bottom element heats up and the fan move the hot air around to cook the food.



- ▶ Food is cooke
- ▶ Place the wire
- ▶



Conventional oven

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



- ▶ Pre-heating ne
- ▶ rature.



Warming oven

Upper element at a control tempera- ture, warm air is circulated.



- ▶ Stays warm



Grill

Only the top element heats up. The fan is not used.



- ▶ Warm up for 5
- ▶ Slide the grill |
- ▶

74 * -Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordanc

Cooking methods

Description

Recommendations

reaches the selected temperature.
Start off in the cold oven.

- ▶ Recommended for MEAT, FISH and VEGETABLES, preferably in earthenware dishes.

Energy-saving programme that
gives good results. The ECO
mode is used to label the oven.

- ▶ NB. All food is cooked without **pre-heating the oven**

Pre-heat.
Poultry and
meats that have a spit-roasted appearance.

- ▶ 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.

Heat from underneath.
Place on the shelf on the lower rail

- ▶ 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

Pre-heated to reach the required temperature.

- ▶ 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.

Place pan onto the rail beneath the grill.

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

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

Cleaning the

1. Pyrolysis explained

-Pyrolysis is a cleaning method during which the oven is heated to a high temperature to remove debris and splatter caused by spitting and dripping food. The smoke and smells that this produces are removed as the air passes through a catalyst.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.

- As a safety measure, once the temperature is higher than normal use the door automatically locks. You cannot unlock it even by turning the pyrolysis feature off.

2. When to clean by pyrolysis

If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle. You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs, run the pyrolysis feature afterwards.



Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

oven cavity

3. Starting pyrolysis

a) **Remove any cooking pots and pans from the oven and any big splashes that have occurred.**

b) Check that the timer is at



c) Turn the feature selector switch to PYRO or PYRO ECO.

Pyrolysis takes 90 minutes as part of the PYRO ECO cycle and 2 hours for the PYRO cycle. This does not include the time for the oven to cool down afterwards. Allow approx. 30 minutes for this.

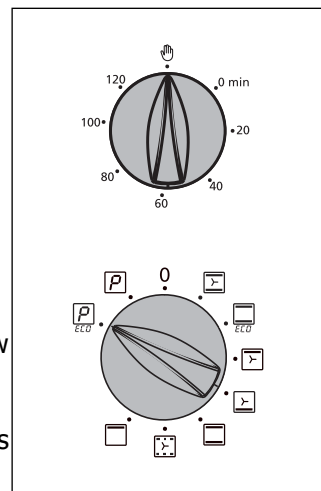
- During pyrolysis the door lock light glows to show the door is locked.

- The temperature light glows while the oven heats up.

- Pyrolysis ends automatically when the door-locked light goes out. The door can then be opened.

d) Move the feature selector back to 0.


e) When the oven is completely cold use a damp cloth to remove the white ash and the oven will once more be ready for you to cook in.



GB

4. Changing a bulb

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

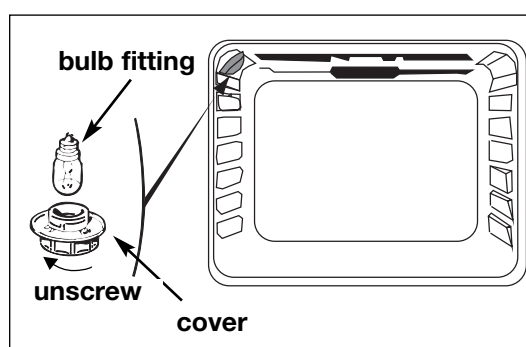
 **Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.**

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.**

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 sensor is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons 	<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. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
The temperature light does not go out.	<ul style="list-style-type: none"> • The door lock is faulty. • The temperature sensor is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact the After-Sales Service. - 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 can keep working for up to an hour after the oven switches off if it is over 125°C. • 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.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the door is properly closed. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.

GB



How to contact us

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

Brandt 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	

