

Betjeningsvejledning til ovnen

Användarmanual för ugnen

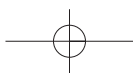
Bruksanvisning for stekeovn

Using your oven



FC 224

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	
Beskrivelse af programvælgeren	S.12
Indstilling af ovnens ur	S.13
Tilberedning med øjeblikkelig start	S.14
Tilberedning med programmeret start	S.15
Brug af timeren	S.16
Fejlfinding	S.17
Ovnens tilberedningsmåder	S.18-19
Rengøring af ovnen indvendigt	
Hvad er en pyrolyse?	S.20
Hvornår er der brug for en pyrolyse?	S.20
Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion	S.21
Udskiftning af elpæren	S.22
Kontaktoplysninger	S.23

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.*

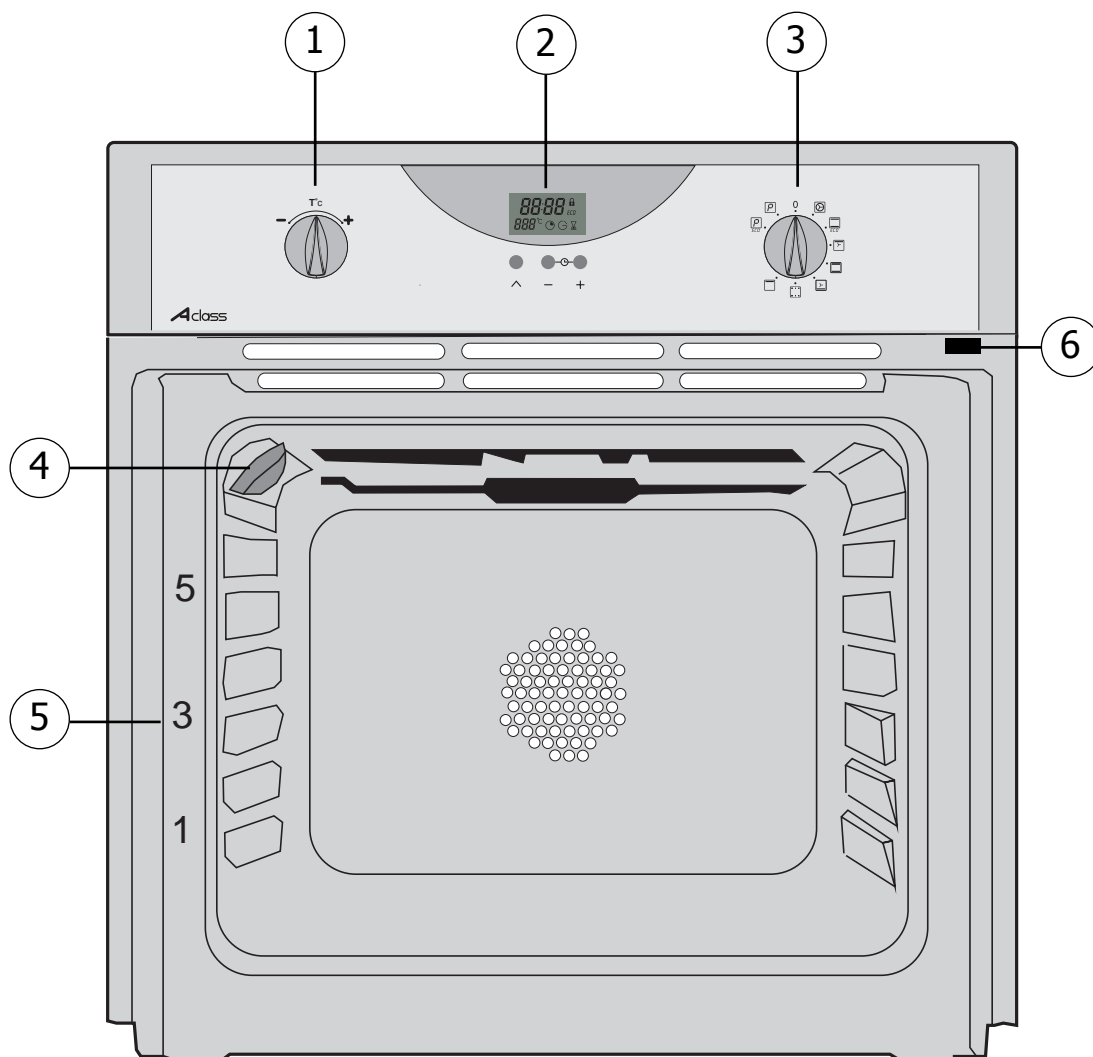
*Brandts produktserier omfatter foruden ovne også en stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye **Brandt ovn**.*

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**.*

O v e r s i g t o



o v e r o v n e n

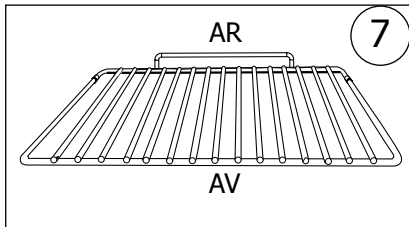
DK

BESKRIVELSE AF APPARATET

- 1 Temperaturvælger
- 2 Programvælger
- 3 Funktionsvælger
- 4 Lampe
- 5 Indikator for valgt ovrille
- 6 Kontakt til spring af åben
ovndør
- 7 Sikker ovrnist, der ikke
tipper *
- 8 Bageplader*
- 9 Bradepande med rist*
- 10 Udtrækssystem*

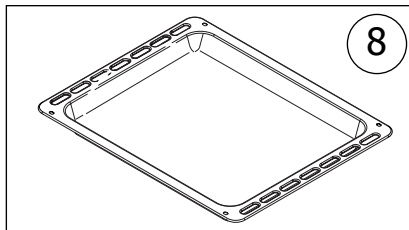
(*) Afhængigt af model

Tilbehør (Afhængigt af model)



Sikker ovnrister, der ikke tipper

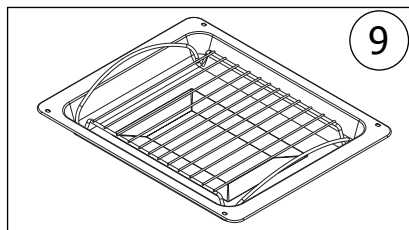
Risten kan anvendes som underlag for fade og forme med retter, der skal steges, bages eller gratineres. Risten er velegnet til grillkød, der lægges direkte på risten.



Bageplade (til bagværk)

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

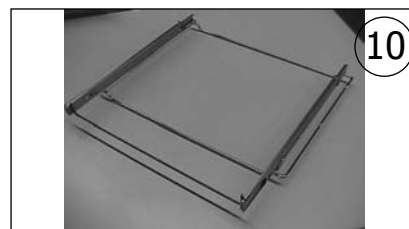
Læg ikke kødstykker og stege direkte på bagepladen, da det vil sprøjte meget på ovns sider.



Bradepande udstyret med en speciel grillrist

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

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



Udtrækssystem

Udtrækssystemet gør det muligt at trække den benyttede plade helt ud af ovnen og derved få let adgang til retten under tilberedning.

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 OVNEN FØRSTE GANG:

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

EFTERFØLGENDE BRUG AF OVNEN:

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

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

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

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

- Brug en grillhandske eller et stykke isolerende stof, når fad 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.

DK

Børnesikring

INSTALLERING

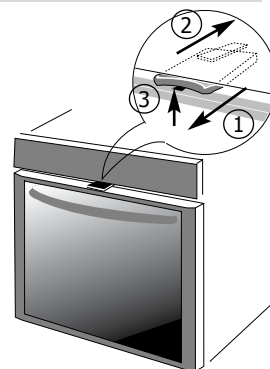
① Aktivering af børnesikringen:
Træk låsen mod Dem selv for at aktivere funktionen.

② Deaktivering af børnesikringen:
Skub låseanordningen bagud.

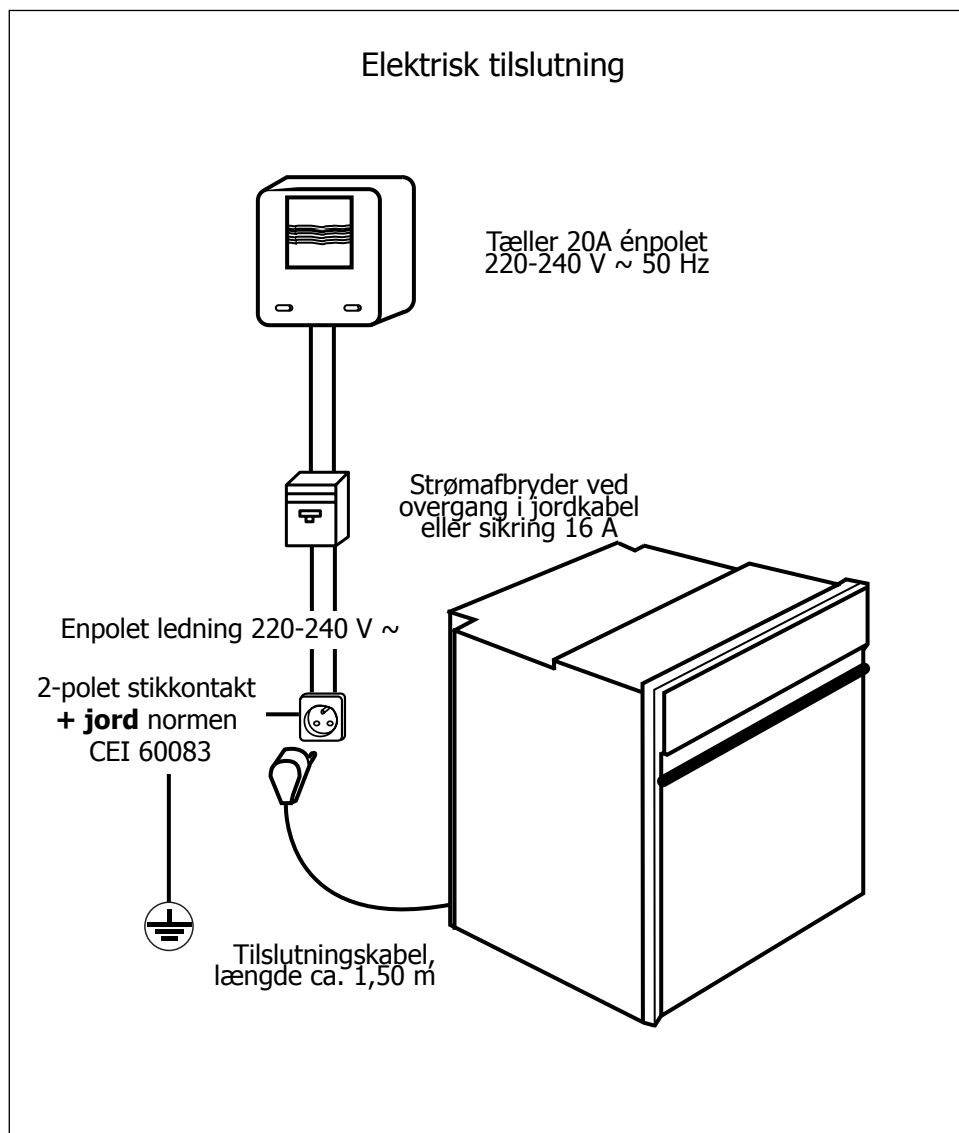
ANVENDELSE

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

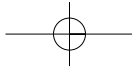
Afbrydelse af børnesikringen:
Åbn ovndøren på normal vis



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 strømforsyne ovnen på korrekt vis (tværsnittet skal mindst være lig med tilslutningskablets tværsnit). Installationens sikring skal være på 16 A.



o n a f o v n e n


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

- Ovnens 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 standardstik 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 tilslutt  apparatets jordklemme og skal tilsluttes el-installationens jordforbindelse.

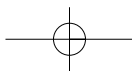
- Ved tilslutning til en stikkontakt skal stikkontakten forblive tilgængelig efter installationen af apparatet.
- Ovnens nulleleder (blå ledning) skal tilsluttes ledningsnettets nulleleder.

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



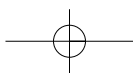
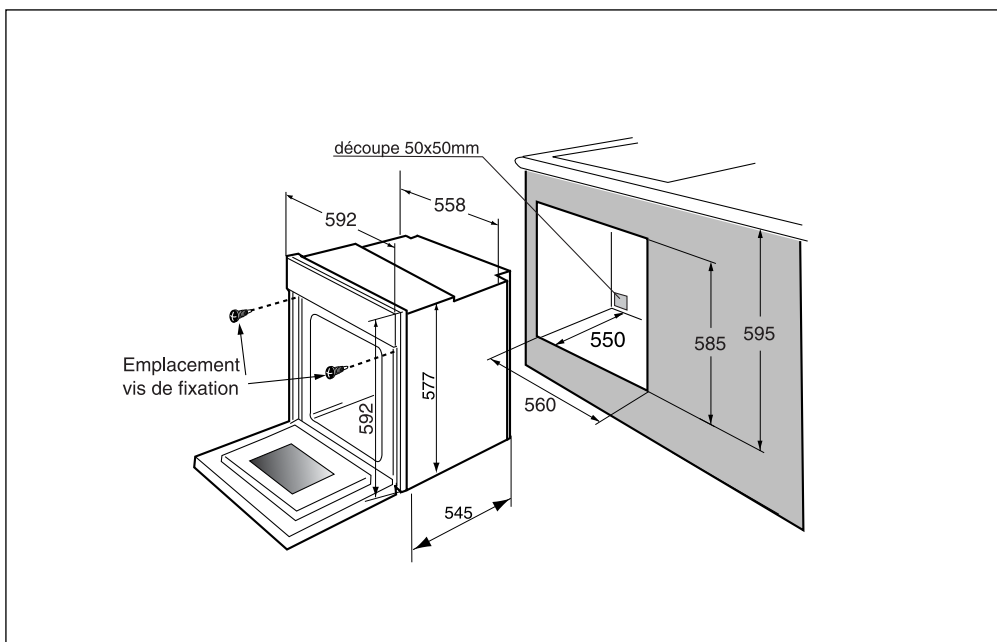
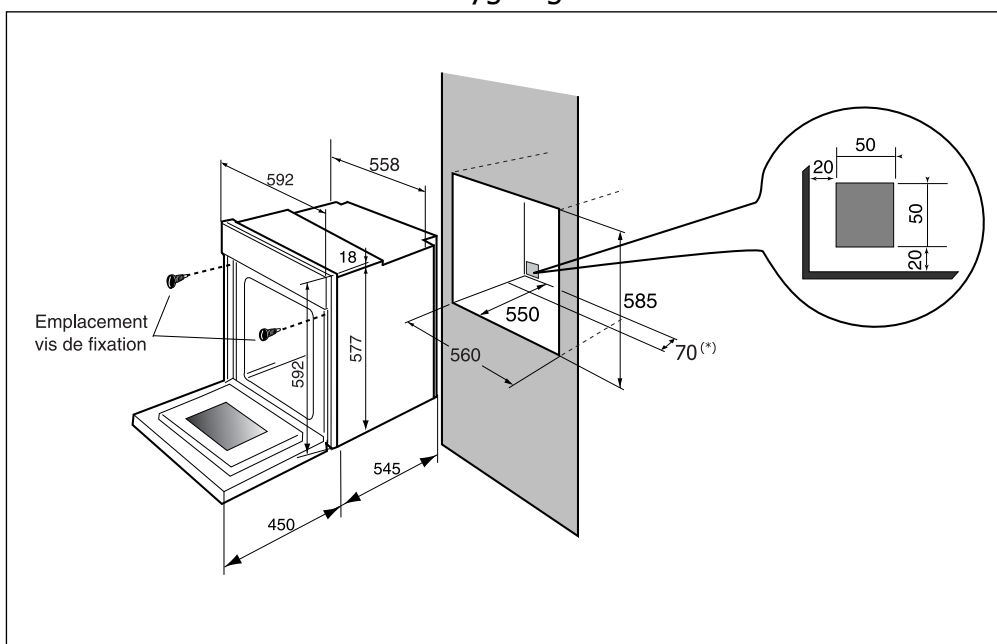
Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.





Installation

Mål til indbygning af ovnen



n a f o v n e n

Ovnen er beregnet til indbygning under et køkkenbord eller i et (åbent* eller lukket) skabselement 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 skruedækslerne i gummi for at få adgang til fastspændingshullerne.
- 2)** Bor et hul med Ø 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).

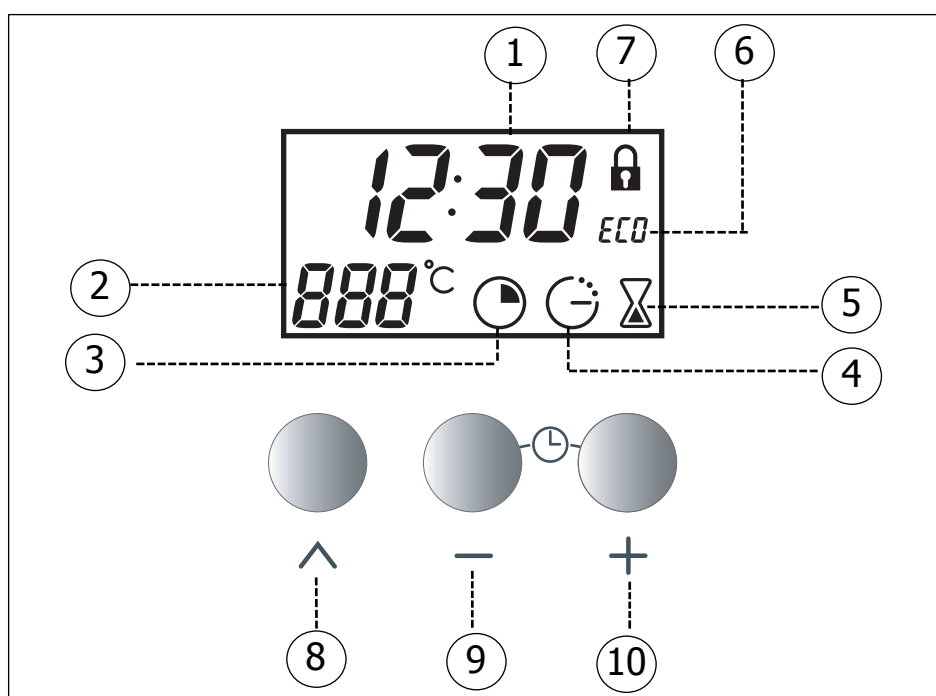
(* Hvis køkkenelementet er åbent, skal åbningen være på maks. 70 mm.



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

B r u g a t

1. Beskrivelse af programvælgeren



- | | |
|---|---|
| ① Visning af tider og varighed | ⑥ Symbol for tilberedning med ECO-funktion |
| ② Statusindikator for temperaturregning | ⑦ Symbol for låst ovndør |
| ③ Symbol for tilberedningens varighed | ⑧ Tast til de forskellige programmer til indstilling af tiden |
| ④ Symbol for afslutning af tilberedningen | ⑨ Taster til indstilling af tiden |
| ⑤ Selvstændig timerfunktion | ⑩ |

f o v n e n

2. Indstilling af ovnens ur

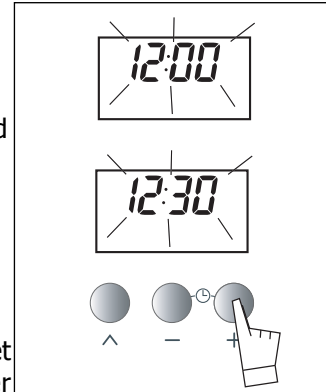
a) Når ovnen tændes

DK

- Displayet blinker, eksempel: Kl. 12.00.
- Indstil uret ved at trykke på tasterne + eller - (hold tasten inde for hurtig skift af visning).

Eksempel: Kl. 12.30.

Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder, og visningen af klokkeslættet blinker ikke længere.

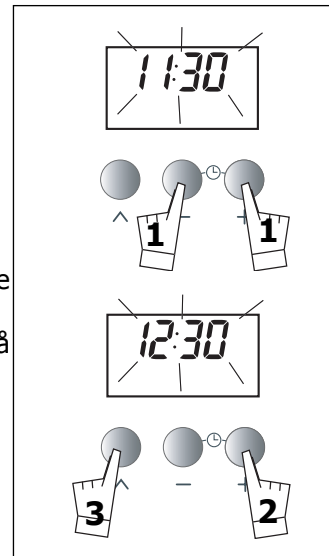


b) Nulstilling af uret

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

Visningen af klokkeslættet blinker for at angive, at De kan indstille uret. Indstil den viste tid frem eller tilbage ved at trykke på tasterne + eller -.

- Tryk på tasten ^ for at godkende valget.



Hvis De ikke godkender valget med tasten ^, gemmes indstillingen automatisk efter et par sekunder.

B r u g a f

3. 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.

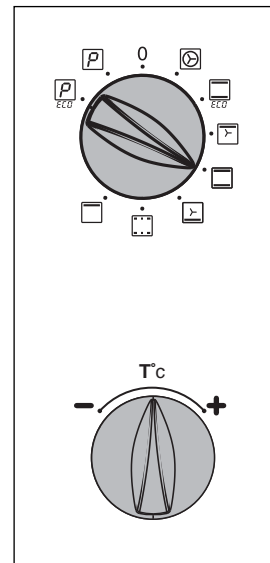
Eksempel: Positionen "□" ->Ovnen tænder

Ovnen viser den oftest anvendte temperatur til funktionen.

Sæt fadet ind i ovnen og følg anvisningerne i vejledningen for tilberedning.

Ovnens temperatur kan indstilles ved at dreje betjeningsknappen "T°C" mod + eller -.

Eksempel "□" indstillet på 210°.



Herefter tænder ovnen, og temperaturvisningen (210°C) blinker. En række biplyde høres, når ovnen har den indstillede temperatur. Temperaturvisningen holder op med at blinke.

Blæseren fortsætter med at fungere i et stykke tid, efter at ovnen har været i brug, for at afkøle ovnen hurtigere.

o v n e n

4. Hur programmerar man ugnen?

DK

a) Med øjeblikkelig start

1. Indstil den valgte funktion, og juster eventuelt temperaturen.

Eksempel: Positionen " " Temperatur 210°C.

2. Tryk på tasten " ^ " indtil symbolet " ☉ " blinker (tilberedningstiden).

Tilberedningstiden blinker på 00.00 for at angive, at tiden kan indstilles.

3. Tryk på tasten + eller - for at indstille det ønskede tidspunkt for tilberedningens afslutning.

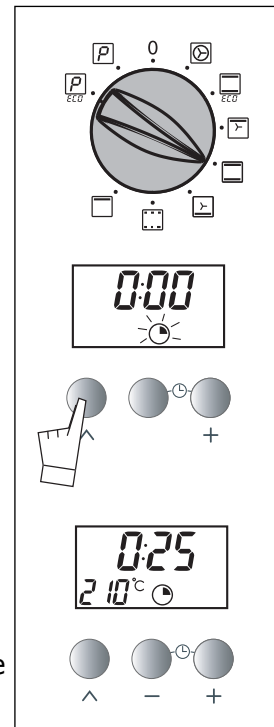
Eksempel: Stege-/bagetiden er 25 minutter.

Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder. -> Displayet blinker ikke længere

Nedtællingen af tilberedningstiden begynder, så snart tiden er indstillet.

Efter disse tre handlinger begynder ovnen at varme:

En række biplyde høres, når ovnen har den indstillede temperatur, og tilberedningen standses.



b) Programmering af en tilberedning med automatisk start på et senere tidspunkt (valg af sluttidspunkt)

Følg anvisningerne for programmeret tilberedning.

Efter indstilling af tilberedningens varighed,

Tryk på tasten " ^ ", indtil symbolet

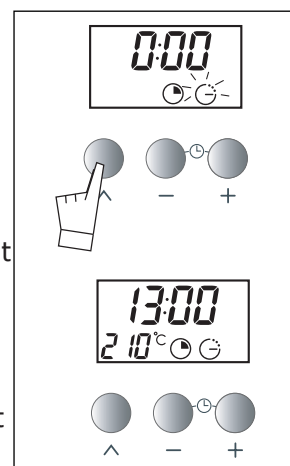
" ☉ " blinker (tilberedningens sluttidspunkt).

Tilberedningens sluttidspunkt blinker for at angive, at tiden kan indstilles.

Tryk på tasten + eller - for at indstille det ønskede tidspunkt for tilberedningens afslutning.

Eksempel: Tilberedningen skal afsluttes kl. 13.00.

Herefter tænder ovnen på et tidspunkt, der svarer til, at tilberedningens sluttidspunkt bliver kl. 13.00.




Indstil funktionsvælgeren på 0, når tilberedningen er slut.

5. Brug af timeren

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

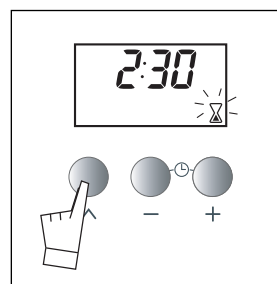
Timerens indstillinger vises i så fald i stedet for visningen af det aktuelle klokkeslæt.

Tryk på tasten " ^ " indtil symbolet  Minuteur blinker
-> Displayet og et lille timeglas blinker.

Tryk på tasten (+ eller -), indtil den ønskede tilberedningstid vises (højst 60 minutter).

Displayet holder op med at blinke efter et par sekunder, og timeren tænder. Nedtællingen af tilberedningstiden begynder med intervaller på et sekund.

Når den indstillede tid er gået, udsender timeren en række biplyde.



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








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). - Skru op for den valgte temperatur. - 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 ovenens 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.

4. Ovnens tilberedningsmåder

Symbol	Funktionens navn	Beskriv
	Varmluft Tilberedningen sker via varmelegemet på ovns bagvæg og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning er kortvarige tilbereder i flere niveauer
* 	Over- og undervarme ECO Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	► Når denne indstilling er valgt, spares energi, uden at forvarmning kræves. Positionsmærkning.
	Grill med indblæst varme Tilberedningen sker skiftevis ved hjælp af det øverste varmelegeme og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning er ikke nødvendig. Fjerkrae og saftig
	Over- og undervarme Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	► Kræver forvarmning
	Undervarme med indblæst varme Tilberedningen foregår ved hjælp af det underste varmelegeme kombineret med blæseren.	Tilberedning med ► Sæt bageristen ind
	Varmholdelse Dosering af det øverste og nederste varmelegeme	► Holder retten varm
	Grill Tilberedningen foregår ved hjælp af det øverste varmelegeme uden varmluft.	► Forvarm i 5 minutter ► Skub bradepanalen ud

18 * Disse sekvenser bruges som information på energimærket i henhold til kravene i de

Ovnens tilberedningsmåder

Udførelse af funktionen

Anbefalede anvendelser

ikke nødvendigt, undtagen ved
redninger, f.eks. bagning af småk-
ager.

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

DK

tilføjelse vælges, sparer man
tilberedningens kvalitet
funktionen ECO anvendes til

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

ikke nødvendigt.
Til samt sprødt kød steges på alle sider:

- ▶ Til stegning af lammekølle og oksekød.
- ▶ Til saftige fiskekoteletter.

tilberedning.

- ▶ 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.

med undervarme.

ind i ovnen på den nederste ovnrille.

- ▶ Anbefales til saftige 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.

varmer.

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

ind.

den ind på den nederste ovnrille.

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

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

19

Rengøring af ovn

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.

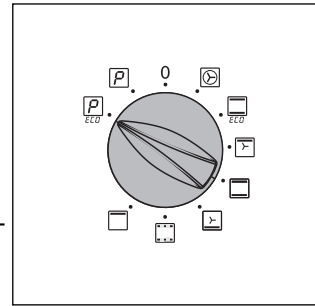
v n e n i n d v e n d i g t

DK

3. Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

- a) **Tag alt tilbehør ud af ovnen, og fjern eventuelt overløb.**
- b) Kontroller, at det aktuelle klokkeslæt vises på displayet, og at det ikke blinker.

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 (en hængelås vises som symbol).


- Når hængelåsen for låst ovndør ikke længere vises på displayet, kan ovndøren åbnes.

d) Indstil funktionsvælgeren på 0.

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

4. Udskiftning af elpæren

- Pæren sidder i ovnens loft.

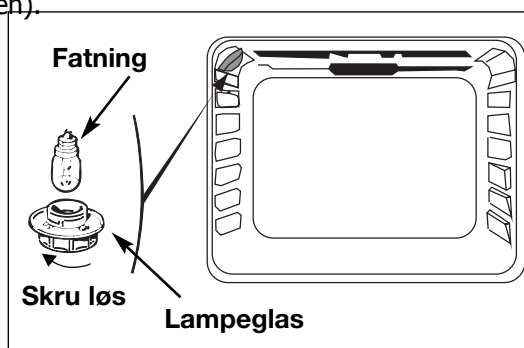
 **Afbryd ovnens nettilslutning, før arbejdet med pæren påbegyndes, for at undgå risiko for elektrisk stød, og lad ovnen afkøle helt, hvis den er varm.**

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.

Kontaktoplysninger

Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

DK

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

Innehåll

Förord	S.25
Hur ser ugnen ut?	S.26
Apparatens olika delar	S.27
Tillbehör	S.28
Råd Angående Säkerhet	S.29
Barnsäkerhetsskydd	S.29
Hur ska ugnen installeras?	
Elanslutning	S.30-31
Nyttiga mått för att bygga in ugnen	S.32-33
Hur använder man ugnen?	
Detaljer om programmeraren	S.34
Inställning av ugnens klocka	S.35
Hur lagar man snabbt en rätt?	S.36
Hur programmerar man ugnen?	S.37
Hur du använder tiduret	S.38
Vad ska man göra vid driftstörningar?	S.39
Ugnens olika tillagningssätt	S.40-41
Hur rengör du ugnsutrymmet?	
Vad är en pyrolys?	S.42
När måste du genomföra en pyrolys?	S.42
Hur gör du en omedelbar pyrolys?	S.43
Hur Byter Man Lampa?	S.44
Vem kan jag kontakta?	S.45

Alltgenom denna notis visar tecknet ,



råd när det gäller säkerhet,



signalerar olika råd och knep.

Innehåll

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**.*

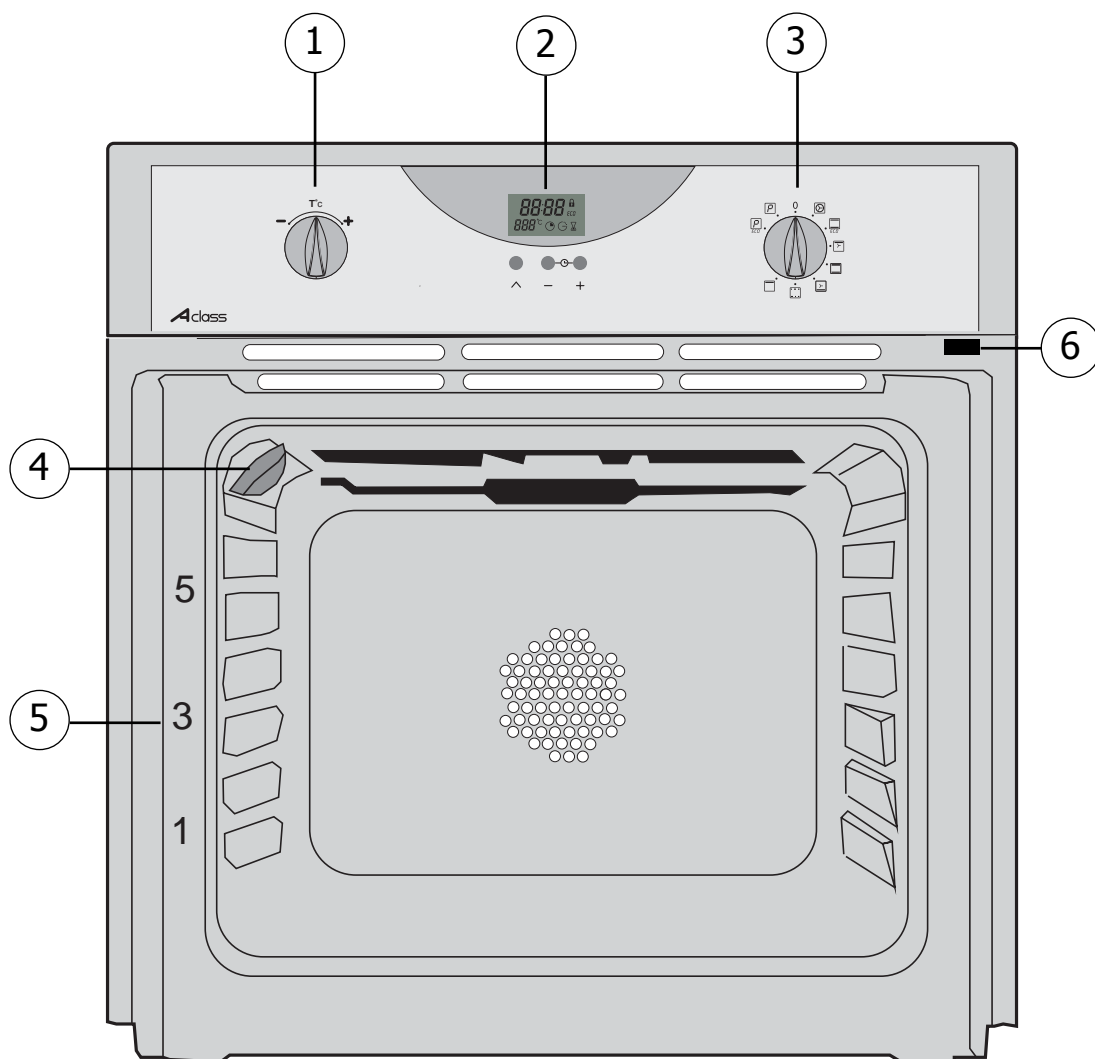
Det är självklart att med det ständiga målet att kunna tillfredsställa dina behov och fordringar på bästa sätt finns vår kundservice tillgänglig för att lyssna och svara på varje fråga eller förslag (se adresser i slutet av detta häfte).

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 ?

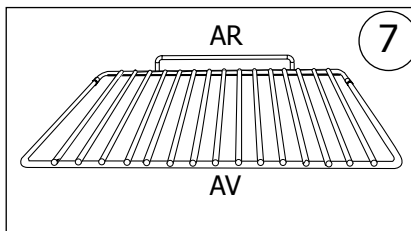
BESKRIVNING AV APPARATEN

- 1 Temperaturväljare
- 2 Programmerare
- 3 Funktionsväljare
- 4 Lampa
- 5 Effektstegsindikator
- 6 Avkänningskontakt för lucköppning
- 7 Tippningsskyddande säker hetsgaller *
- 8 Allround-fats*
- 9 Djupt fat + Stödgaller*
- 10 Stöd vid uttagning av fat*

(*) Beroende på modell

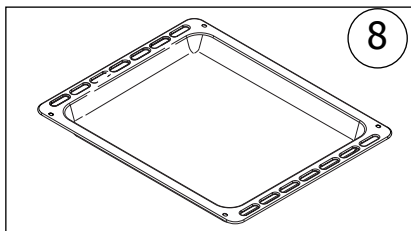
SE

Tillbehör (Beroende på modell)



Säkerhetsgaller med tipskydd

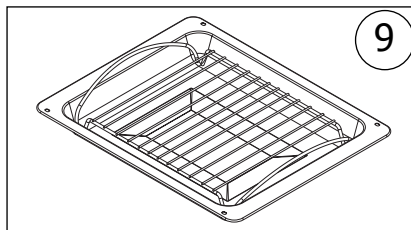
Gallret kan användas som underlag för alla kärl och formar innehållande matvaror som ska lagas eller gratineras. Det är också till för att grilla kött (köttet läggs direkt upp på gallret).



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.

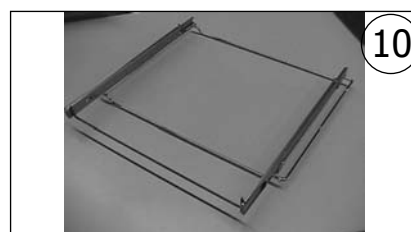


Djupfat utrustat med **stödgaller** specialanpassat för grillat kött

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

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

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



Fatuttagare

Tack vare denna anordning kan man lätt ta ut ett emaljerat kärl ur ugnen och få obehindrad tillgång till alla maträtter som tillagas i ugnen.

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 rengöringsingrepp måste ugnen vara avstängd.

SE

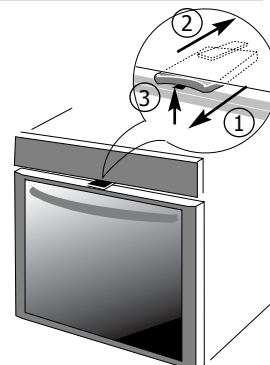
Barnsäkerhetsskydd

MONTERING

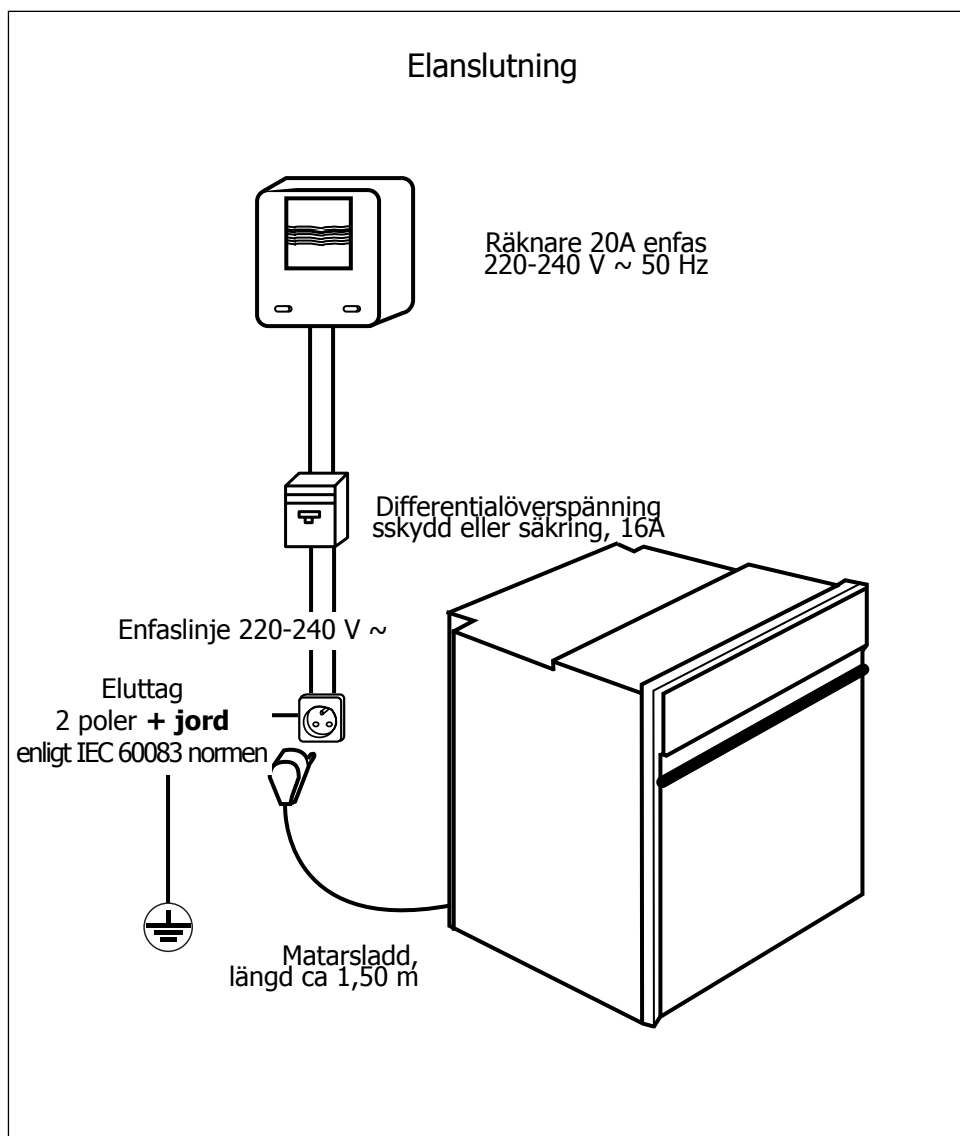
- ① **Aktivera barnsäkerhetsskyddet:**
Dra säkerhetsspärren mot dig för att aktivera den.
- ② **Avaktivera barnsäkerhetsskyddet:**
Skjut säkerhetsspärren bakåt.


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.
- Ugnsens 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 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.

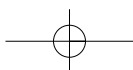
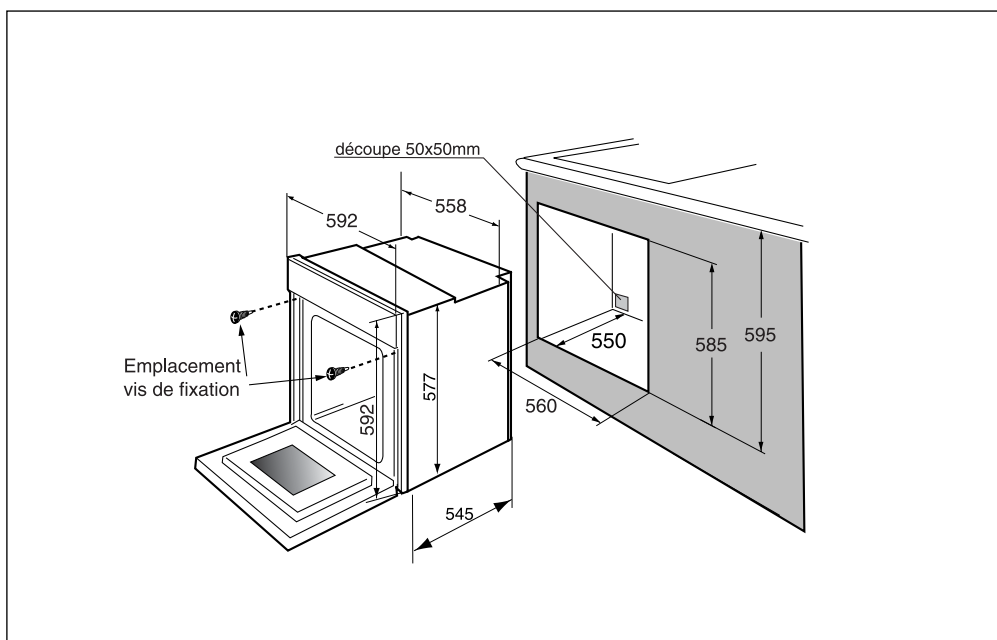
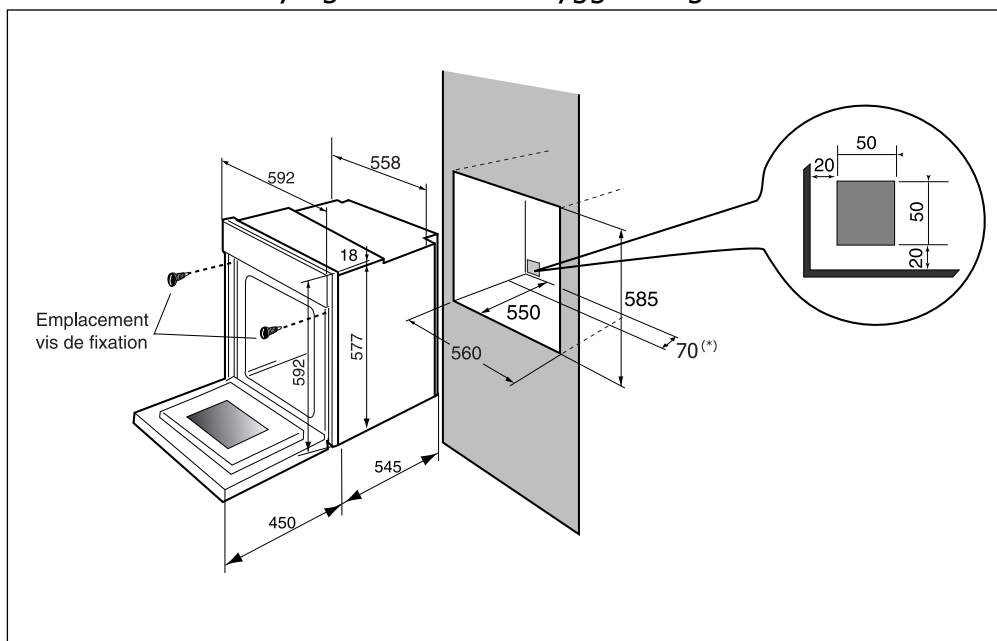


Vi avsäger oss allt ansvar om olyckor inträffar som följd av obefintlig eller felaktig jordledning.



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).

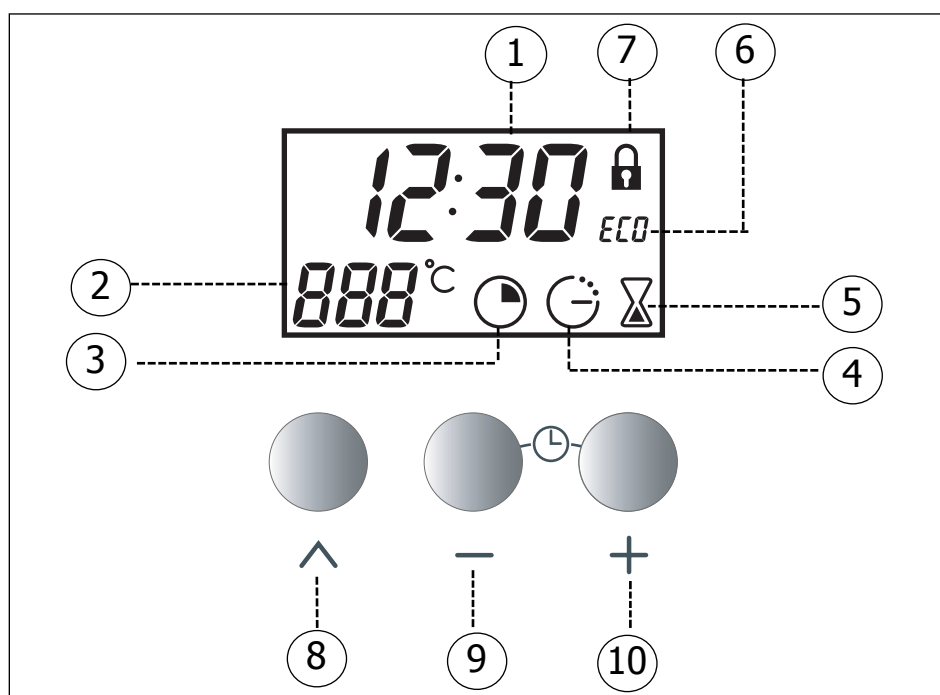
(* vid öppen möbel ska öppningen vara 70 mm (max)).



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 r

1. Detaljer om programmeraren



- | | |
|---|---|
| ① Indikering av klockslag och tidslängder | ⑥ Steknings/gräddningsindikator ECO |
| ② Visning av temperaturen | ⑦ Indikering av låst lucka |
| ③ Indikering av stek/gräddtiden | ⑧ Väljarknapp för olika tidsinställningsprogram |
| ④ Indikering av stek/gräddtidens slut | ⑨ Tidsinställningsknappar |
| ⑤ Indikering på tiduret | ⑩ |

m a n u g n e n ?

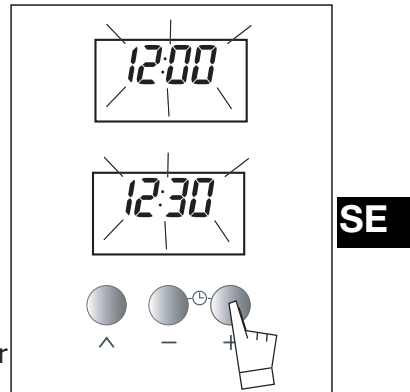
2. Inställning av ugnens klocka

a) A påslagning av spänning

- Displayen blinkar, exempel: 12:00.
- Ställ in klockan genom att trycka på tangenterna + eller - (håll lämplig tangent intryckt för att snabbt ändra siffrorna).

Exempel: 12:30.

- Registreringen av det inställda klockslaget är automatisk efter några sekunder
-> visningen av klockslaget blinkar inte längre.

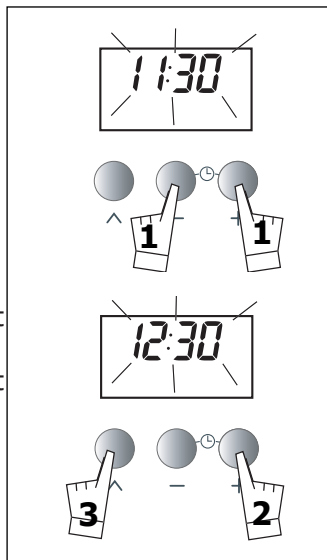


b) J Justering av klockslaget

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

Visningen av klockslaget blinkar för att visa dig att inställning nu är möjlig.
för inställningen, tryck in knapparna + eller - för att ställa fram eller tillbaka det visade klockslaget.

- Tryck på ^ tangenten för att validera.



Klockslaget kan inte ställas in om ugnen är ställd på senarelagd stekning/gräddning.

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

H u r a n v ä n d e

3. Hur lagar man snabbt en rätt?

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

- Välj tillagningssätt:

Vrid funktionsväljaren i önskat läge.

Exempel: läge "□" → ugnen går igång.

Din ugn föreslår den oftast använda temperaturen.

Placera din maträtt i ugnen enligt de rekommendationer som ges i stekavisningen.

Man kan dock ställa in temperaturen genom att vrida reglaget "T°C" mot + eller -.

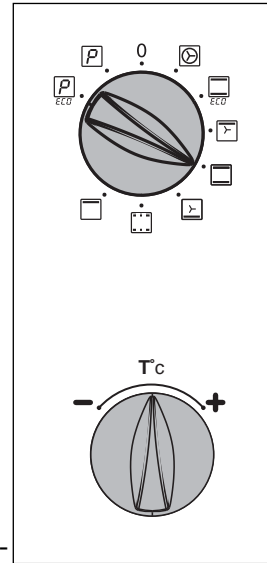
Exempel "□" inställd på 210°.

Efter dessa åtgärder, värmer ugnen och visningen av temperaturen (210°C) blinkar.

En serie pipjud hörs när ugnen nått den valda temperaturen.

Dessa slutar blinka.

Efter en stekcykel, fortsätter ventilationsfläkten att gå under en viss tid, för att kyla ugnen.



r m a n u g n e n ?

4. Hur programmerar man ugnen?

a) Med omedelbar start

1. Ställ in det valda stek/grädd-sättet och justera vid behov temperaturen.

Exempel: läge "☐" temperatur 210°C.

2. Tryck in knappen " ^ " ända tills symbolen

" ⌚ " (stek/gräddtid) börjar blinka.

Displayen blinkar 0h00 för att ange att inställning nu är möjlig.

3. Tryck in knappen + eller - för att ställa in den önskade tiden.

Exempel: 25 min stek/gräddtid.

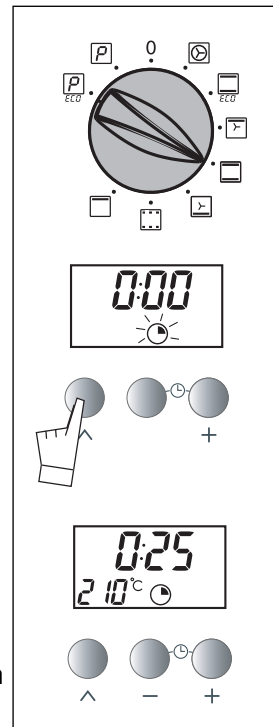
Registreringen av det ändrade klockslaget är automatisk efter några sekunder

-> displayen blinkar inte längre.

Omräkningen av stek/gräddtiden sker omedelbart efter inställningen.

Efter dessa 3 åtgärder, börjar ugnen värma:

En serie pip ljud hörs när ugnen nått den valda temperaturen och stekningen/gräddningen avbryts.



b) Hur kan du senarelägga en stekning/gräddning? (färdigtidpunkt vald)

Gå tillväga som vid en programmerad stekning/gräddning.

Efter inställningen av stek/gräddtidens längd,

Tryck in knappen " ^ " ända tills symbolen

" ⌚ " (stekning/gräddning färdig) börjar blinka.

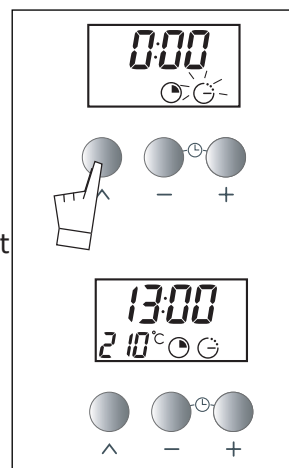
Visningen av klockslaget blinkar för att visa dig att inställning nu är möjlig.

Tryck in knappen + eller - för att ställa in den önskade sluttiden.

Exempel: Stekning/gräddning/gräddning färdig kl 13h.

Efter dessa åtgärder är värmningstidens starttidpunkt framskjuten så att stekningen/gräddningen avslutas kl 13h00.


När stekning/gräddning/gräddningen är färdig, ställ tillbaka steknings/gräddningsväljaren på "0".



5. Hur du använder tiduret

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

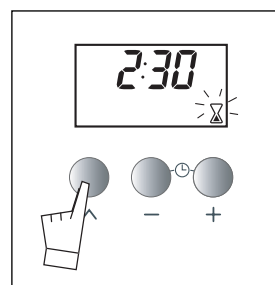
I så fall, har tidurets visning prioritet framför visningen av klockslaget.

Tryck in knappen " ^ " ända till symbolen  (Tidur) blinkar
-> displayen och ett litet timglas blinkar.

Tryck in knappen (+ eller -) ända tills önskad tidslängd visas (max 60 minuter).

Displayen slutar blinka under några sekunder och tiduret börjar gå och räknar ner tiden sekund för sekund.

När tiden gått ut, avger tiduret pipjud för att uppmärksamma dig.



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

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"> • Låsingsfel 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

4. Ugnens olika tillagningssätt

Symbol	Funktionens namn	Funktion
--------	------------------	----------



Rotering värme

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



► Förvärmning behövs som kräver mycket energi på flera nivåer



Traditionell ECO

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



► Detta läge sparar stek kvaliteten. I detta läge används mindre energi.



Varmluftsgrill

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



► Förvärmning behövs. Saftiga och fräsiga



Traditionell

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



► Kräver förvärmning



Varmluftsula

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



► Värme tillförd uteslutande från botten. Placera gallret på mitten.



Värme tillförd underifrån.

dosering av det övre och undre elementet.



► Håller maten varm



Grill

Tillagningen sker med hjälp av övre elementet utan luftcirkulation.



► Förvärm ugnen i förväg.
► Skjut in dryppan i bakre delen av ugnen.

40 * Använd(a) sekvens(er) för uppgiften på energisparetiketten i enlighet med den



Ugnens olika tillagningssätt

Ugnens beskrivning

Rekommenderas inte utom vid tillagningssätt för korta tillagningstider (sandkaker).

Rekommenderas för energi och bibehåller ECO-läget förbrukas

Rekommenderas inte. För fågel- och stekrätter på alla sidor.

Rekommenderas innan rätten ställs in i ugnen.

Rekommenderas underifrån.

Rekommenderas på nedersta effektsteget.

Rekommenderas för sm.

Rekommenderas i 5 minuter.

Rekommenderas innan på nedre effektsteget.

Rekommendationer

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

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

SE

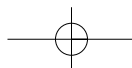
- ▶ För att bryna och steka igenom stekar, kotletter.
För att bibehålla fiskfiléers mörhet.

- ▶ 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 ...).

- ▶ 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 tallrikar, upptining).

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



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 överringningar. 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.

ugnsutrymmet ?

3. Hur gör du en omedelbar pyrolys?

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

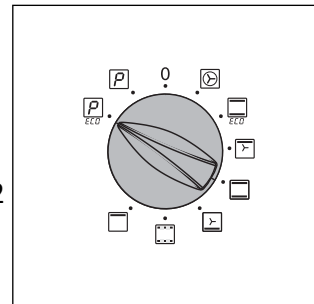
b) Kontrollera att programmeringsenheten visar klockslaget och att detta inte blinkar.

SE

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 (symboliserat med ett hänglås).

- När hänglåset inte längre visas i displayen, kan man 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.

4. Hur Byter Man Lampa?

- Glödlampen sitter i innertaket på ugnens hålrum.

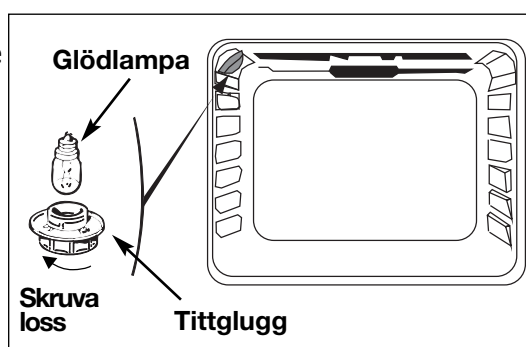
 **Koppla ur ugnen före varje ingrepp i glödlampen för att undvika alla risker för elskador och låt apparaten svalna vid behov.**

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.**

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.47
Presentasjon av stekeovnen	S.48
Beskrivelse av apparatet	S.49
Tilbehør	S.50
Sikkerhetsforskrifter	S.51
Barnesikring	S.51
Installasjon av stekeovnen	
Strømtilkopling	S.52-53
Nødvendige dimensjoner for innfelling av ovnen	S.54-55
Bruk av stekeovnen	
Programvelgeren	S.56
Stille inn klokken	S.57
Øyeblikkelig steking	S.58
Programmert steking	S.59
Bruk av stekeuret	S.60
Ved anomali	S.61
Stekefunksjon	S.62-63
Rengjøre stekeovnen innvendig	
Hva er en pyrolyse?	S.64
Når skal pyrolyse utføres?	S.64
Øyeblikkelig pyrolyse	S.65
Utskifting av lampen	S.66
Kontakter	S.67

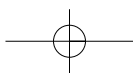
I denne veiledningen viser,



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**.*

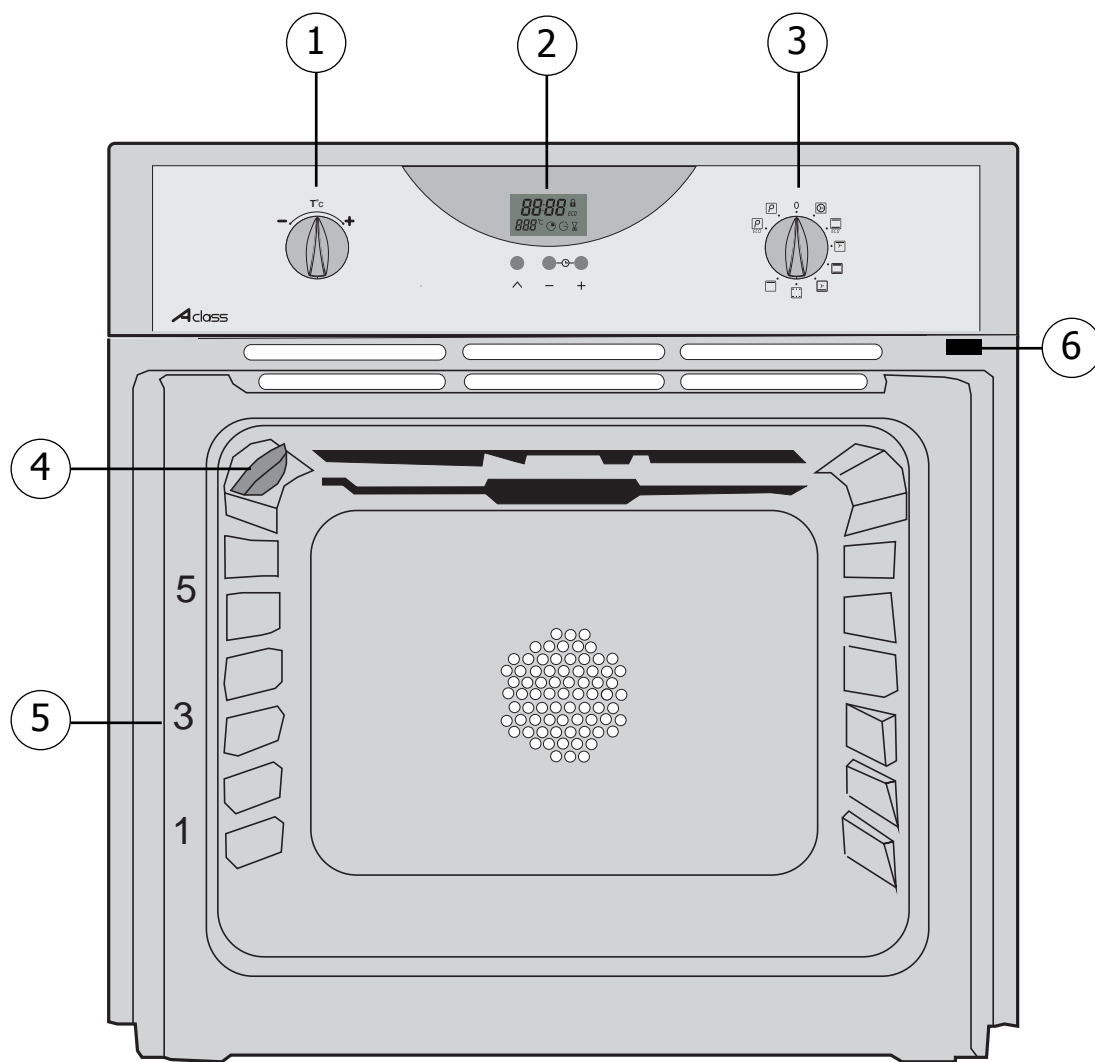
Vår kundeservice er til din disposisjon både for å svare på spørsmål og lytte til forslag. Du finner vår adresse på siste side i denne håndboken.

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

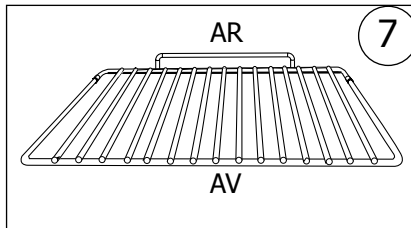
BESKRIVELSE AV APPARATET

- 1 Temperaturvelger
- 2 Programvelger
- 3 Funksjonsvelger
- 4 Lampe
- 5 Rillenummer
- 6 Kontakt for detektering av døråpning
- 7 Sikkerhetsrist, sikret mot vipping*
- 8 Flerfunksjonspanne*
- 9 Flat panne + støtterist*
- 10 Uttrekkbar støtteplate*

(*) Avhengig av modell

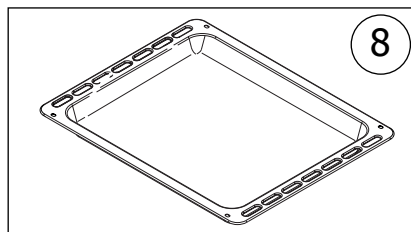
NO

Tilbehør (Avhengig av modell)



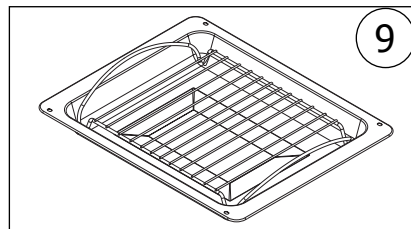
Sikkerhetsrist

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



Langpanne til kaker

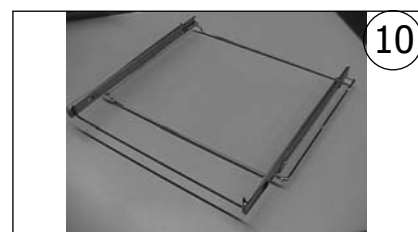
Bruk denne pannen når du skal steke småkaker eller terter. Kjøtt bør ikke legges direkte på denne pannen da dette vil forårsake store mengder sprut i ovnen.



Dyp panne med rist til grilling

Denne pannen skal ta i mot sprut og fett fra steking og grilling i ovnen. Du kan bruke den som stekeplate (for eks. til fjærkre med grønnsaker ved middels varme).

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



Formstøtte

Dette systemet gjør det mulig å trekke ut hele formen som står i ovnen slik at du får tilgang til den mens den steker.

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

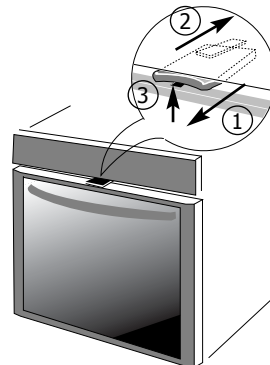
FØR FØRSTE BRUK

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

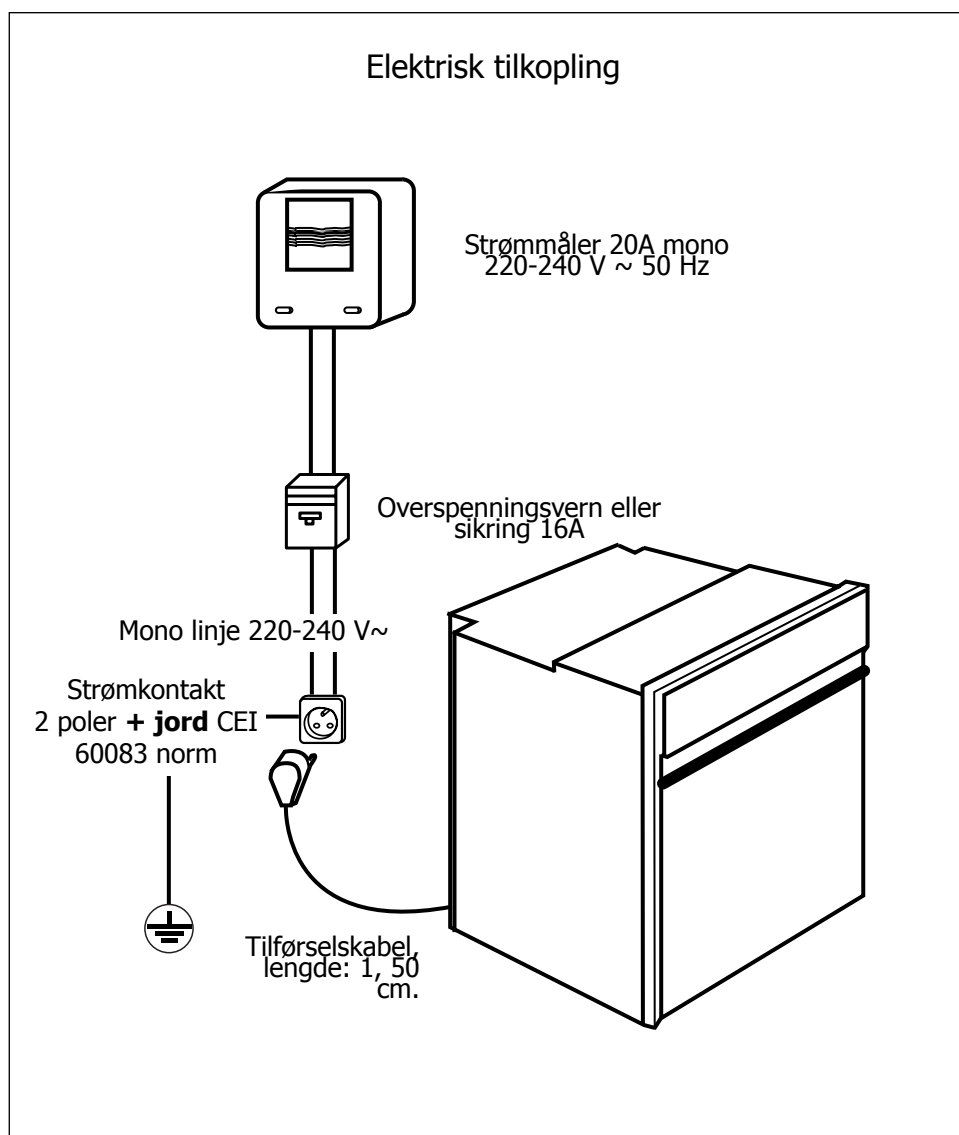
BRUK

- 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 a v



 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.

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 ) 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 60083-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 **NO** stekeovnen når den står på gulvet foran møbelet.

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

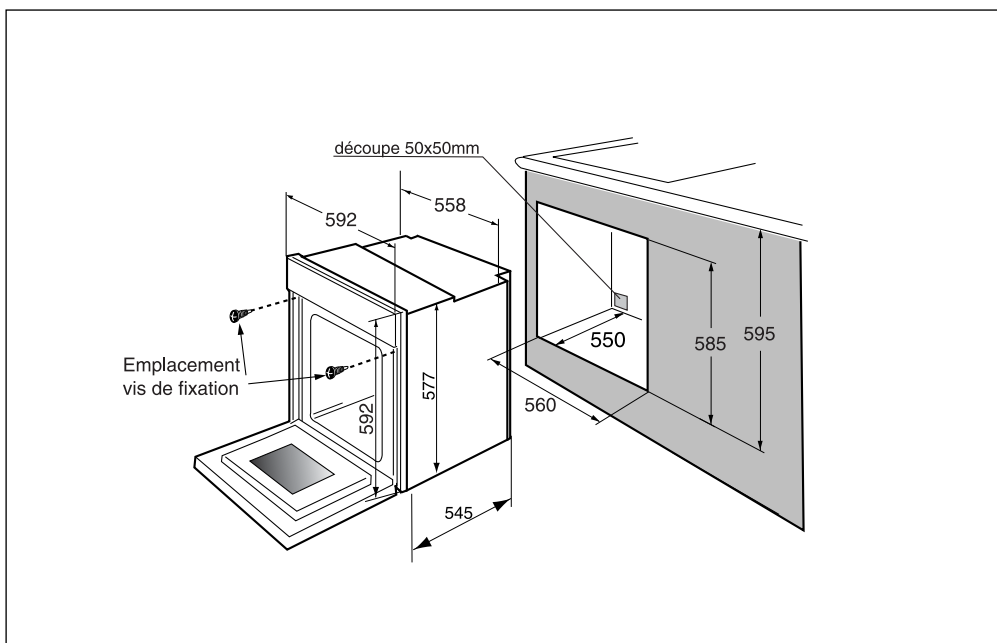
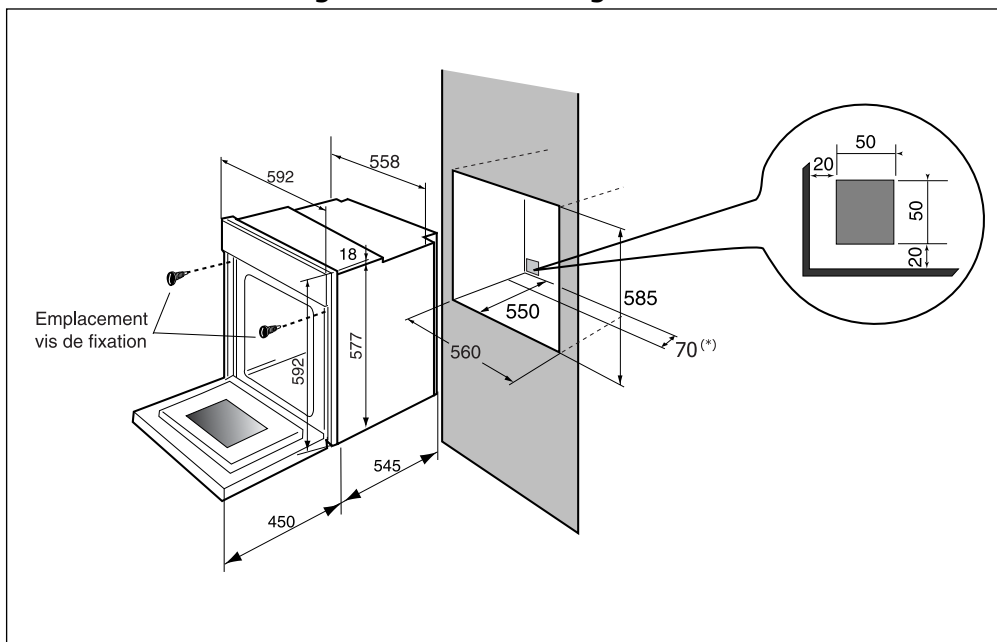
- Åpne luken nederst til høyre på apparatets bakside ved å skru løs de 2 skruene og vippe luken til side.
- Strippe hver av ledningene i den nye tilførselskabelen over 12 mm.
- Tvist endene.
- Skru løs klemmens skruer og trekk ut kabelen som skal skiftes.
- Legg tilførselskabelen ved kabelholderen på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

Installasjon av ste

Nødvendige mål ved innfelling av stekeovnen.





Stekeovnen

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

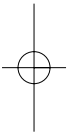
Denne stekeovnen er utstyrt med et luftsirkulasjonssystem som gir de beste stekeresultater og rengjøringsresultater dersom man respekterer følgende:

- 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):

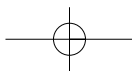
- 1)** Fjern gummibeskytterne slik at du får tilgang til skruehullene.
- 2)** Lag et hull på 3 mm Ø i møbelet slik at treverket ikke sprekker.
- 3)** Feste stekeovnen med de 2 skruene.
- 4)** Sett gummibeskytterne på plass (de brukes også til å dempe dørens kraft når den lukkes).

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

NO

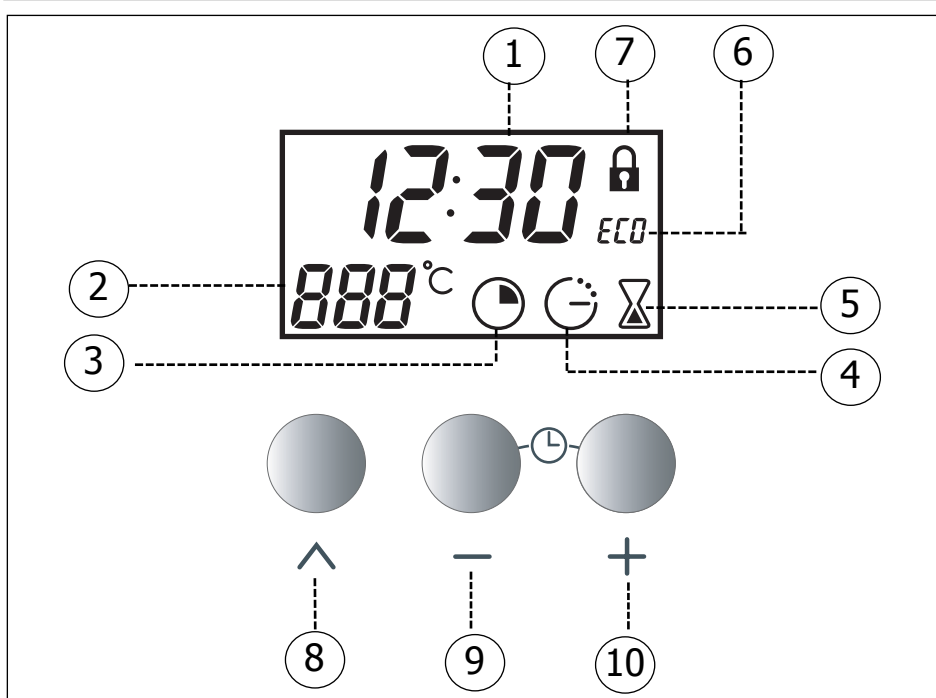


For å være sikker på at installasjonen er riktig utført kan du kontakte spesialister for plassering av kjøkkenapparater.



B r u k a v s t e k e

1. Programvelgeren



- | | |
|-------------------------|---|
| ① Viser tid og varighet | ⑥ ECO-stekeindikator |
| ② Temperaturvisning | ⑦ Dørlåsingsindikator |
| ③ Steketidindikator | ⑧ Tilgang til forskjellige programmer for tidsjustering |
| ④ Stekesluttindikator | ⑨ Taster for tidsjustering |
| ⑤ Stekeurindikator | ⑩ |

o v n e n

2. Stille inn klokken

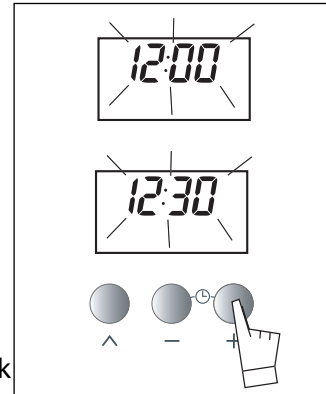
a) Når ovnen slås på

- Tallene blinker, eksempel: 12.00.
- Still inn klokkeslettet ved hjelp av tastene + eller -. Innstillingen går raskere dersom tastene holdes nede.

Eksempel: 12.30.

- Det justerte klokkeslettet registreres automatisk etter noen sekunder

-> det blinker ikke lenger.



b) Stille inn klokken

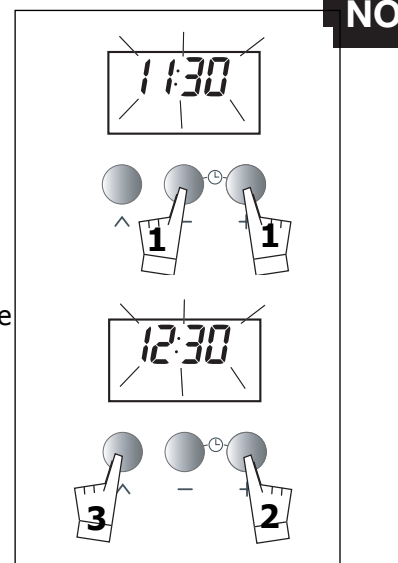
- Trykk samtidig på tastene + og - i noen sekunder helt til tallene blinker.

Klokkeslettet blinker for å angi at det er mulig å endre det.

Trykk på + eller - for å velge klokkeslett.

- Trykk på ^ for å bekrefte.

Det er ikke mulig å stille klokken hvis programmert steking er aktivert.



Dersom du ikke trykker på ^ , for å bekrefte, lagres likevel valget etter noen få sekunder.

B r u k a v s t

3. Øyeblikkelig steking

Programvelgeren skal kun vise klokkeslettet. Den skal ikke blinke.

- Velg stekefunksjon:

Sett funksjonsbryteren i ønsket posisjon.

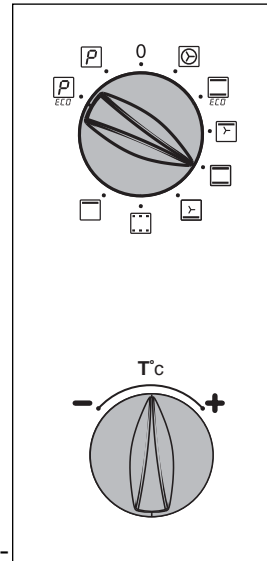
Eksempel: posisjon "☐" → Stekeovnen kommer på.

Ovnen foreslår den mest brukte temperaturen.

Sett retten i ovnen i samsvar med anbefalingene i stekeveiledningen.

Du kan imidlertid justere temperaturen ved å dreie knappen "T°C" mot + eller -.

Eksempel "☐" justert til 210°.



Etter disse operasjonene varmes ovnen opp, og temperaturvisningen (210°C) blinker. En serie lydsignaler avgis når ovnen har nådd ønsket temperatur. Temperaturen slutter å blinke.

Etter en stekesyklus fortsetter ventilasjonen å fungere en stund for å sørge for nedkjøling av ovnen.

t e k e o v n e n

4. Programmert steking

a) Øyeblikkelig start

1. Still inn den valgte stekemodusen, og juster eventuelt temperaturen.

Eksempel : posisjon "☐" temperatur 210°C.

2. Trykk på tasten " ^ " til symbolet "☉" blinker (steketid).

Displayet blinker på 0.00 for å angi at det nå er mulig å foreta justering.

3. Trykk på tasten + eller - for å stille inn ønsket steketid.

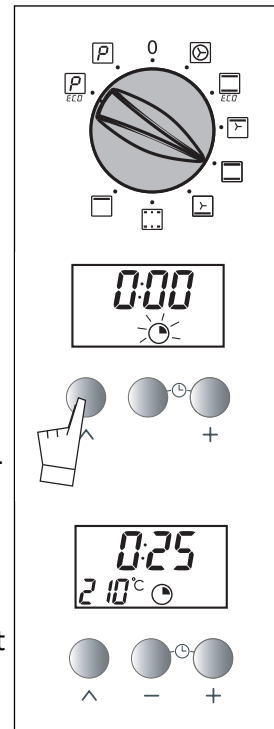
Eksempel: 25 minutter.

Det justerte klokkeslettet registreres automatisk etter noen sekunder -> det blinker ikke lenger.

Nedtellingen starter så snart du slipper tastene + eller.

Etter disse 3 operasjonene varmes ovnen opp:

En serie lydsignaler avgis når ovnen har nådd ønsket temperatur og steking er over.



NO

b) Programmert steking (valgt tidspunkt for stekeslutt)

Gå frem som for en steking med programmert steketid.

Når du har stilt inn steketiden,

Trykker du på tasten " ^ " til symbolet

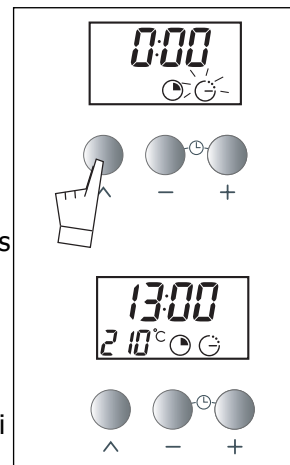
"☉" blinker (stekeslutt).

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Trykk på tasten + eller - for å stille inn ønsket klokkeslett for stekeslutt.

Eksempel: Stekeslutt kl. 13.

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



Når steking er over, setter du stekevalgbyteren tilbake på "0".

59

5. Bruk av stekeuret

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

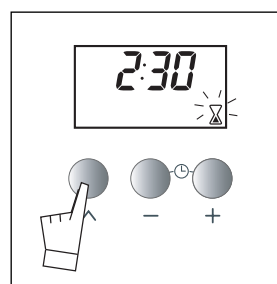
I dette tilfellet overstyres stekeurvisningen visningen av gjeldende klokkeslett.

Trykk på tasten " ^ " til symbolet ⏸ (stekeur) blinker.

-> Et lite timeglass blinker på displayet.

Trykk på tasten (+ eller -) til du oppnår ønsket tid (maksimum 60 minutter).

Displayet opphører å blinke etter noen sekunder, og stekeuret aktiveres med nedtelling sekund for sekund. Når steketiden er omme, avgir stekeuret lydsignaler for å informere deg.



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

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. • Ovnen er overhetet og er gått i sikringsmodus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koble til stekeovnen. - Skift sikringen i din installasjon, og kontroller spennin-gen (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 net-tet, 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 steking 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 nedkjølin-gen 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

4. Stekefunksjon

Symbol

Funksjon



Steking med varmluft.

Oppvarmingen gjøres av varmluften som bakerst i ovnen og av viften.



► Forhåndsoppvarm retter som stekes (nivåer).



Tradisjonell ECO

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



► Denne posisjonen krever 20% strøm med r ECO-posisjonen b strømsparing.



Grill med luftsirkulering.

Oppvarmingen gjøres alternativt av øvre varmeelement og viften.



► Krever ingen f Fjærkre og ste



Tradisjonell ovn.

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



► Krever forhånds ovnen.



Luftsirkulering i gulvet

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



► Varmen komme
► Plasser risten p
►



Varmeskap

Oppvarming av øvre og nedre varmeelement.



► Holde varmt.



Grill

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



► La oppvarmes i
► Plasser den dype

62 * Stekesykluser benyttet for angivelsen på strømetiketten i henhold til den euro

Stekefunksjon

Beskrivelse

ning unødvendig bortsett fra for enkelte
: på svært kort tid (småkaker på flere

Anbefalinger

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

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

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

forhåndsoppvarming.
aker forblir sprø og saftige.

- ▶ For sterk steking og gjennomsteking av lammestek, ribbe.
For at stekte fiskeretter skal beholde sin saftighet.

NO

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.

er nedenifra.
på 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.

i 5 minutter.

: langpannen på nederste trinn.

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

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

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

63

R e n g j ø r e s t e k e

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.

o v n e n i n n v e n d i g

3. Øyeblikkelig pyrolyse

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

b) Sjekk at programvelgeren viser gjeldende klokkeslett og at det ikke blinker.

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

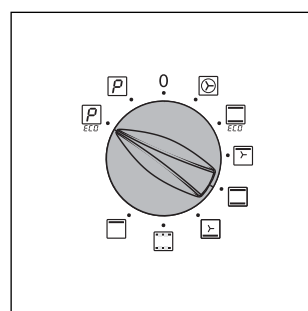
Pyrolysen varer en og en halv time i "PYRO ECO"-modus, eller 2 timer i "PYRO"-modus. Denne tiden inkluderer ikke nedkjølingen, som varer ca. en halv time.

- I løpet av pyrolysesyklusen tennes låselampen for å angi at døren er låst (dette angis med en hengelås).

- Når hengelåsen ikke lenger vises på displayet, kan du åpne døren.

d) Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.

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



4. Utskifting av lampen

- Lyspæren sitter i stekeovnsens tak.



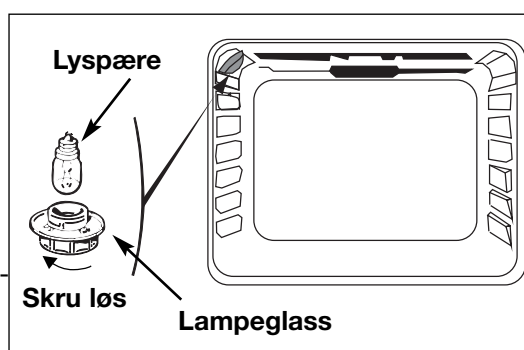
For å unngå elektrisk støt skal du kople fra stekeovnen før du utfører arbeid på lampen. La apparatet kjøle seg ned om nødvendig.

- 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.

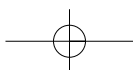
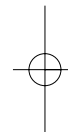
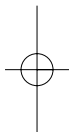


Kontakter

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"/>
		TYPE	<input type="text"/>
		CONS.N°214	
220 - 240V ~ 50 Hz			

NO



Contents

Introduction	P.69
Your oven	P.70
How it works	P.71
Accessories	P.72
Safety recommendations	P.73
Child safety	P.73
How to install your oven	
Electrical connections	P.74-75
Dimensions for installation use	P.76-77
How to use your oven	
The oven programmer	P.78
How to set the clock	P.79
How to cook straightaway	P.80
How to programme the cooking	P.81
How to use the timer	P.82
Troubleshooting	P.83
Cooking methods	P.84-85
Cleaning the oven cavity	
Pyrolysis explained	P.86
When to clean by pyrolysis	P.86
How to use the pyrolysis program	P.87
Changing a bulb	P.88
How to contact us	P.89

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**.*

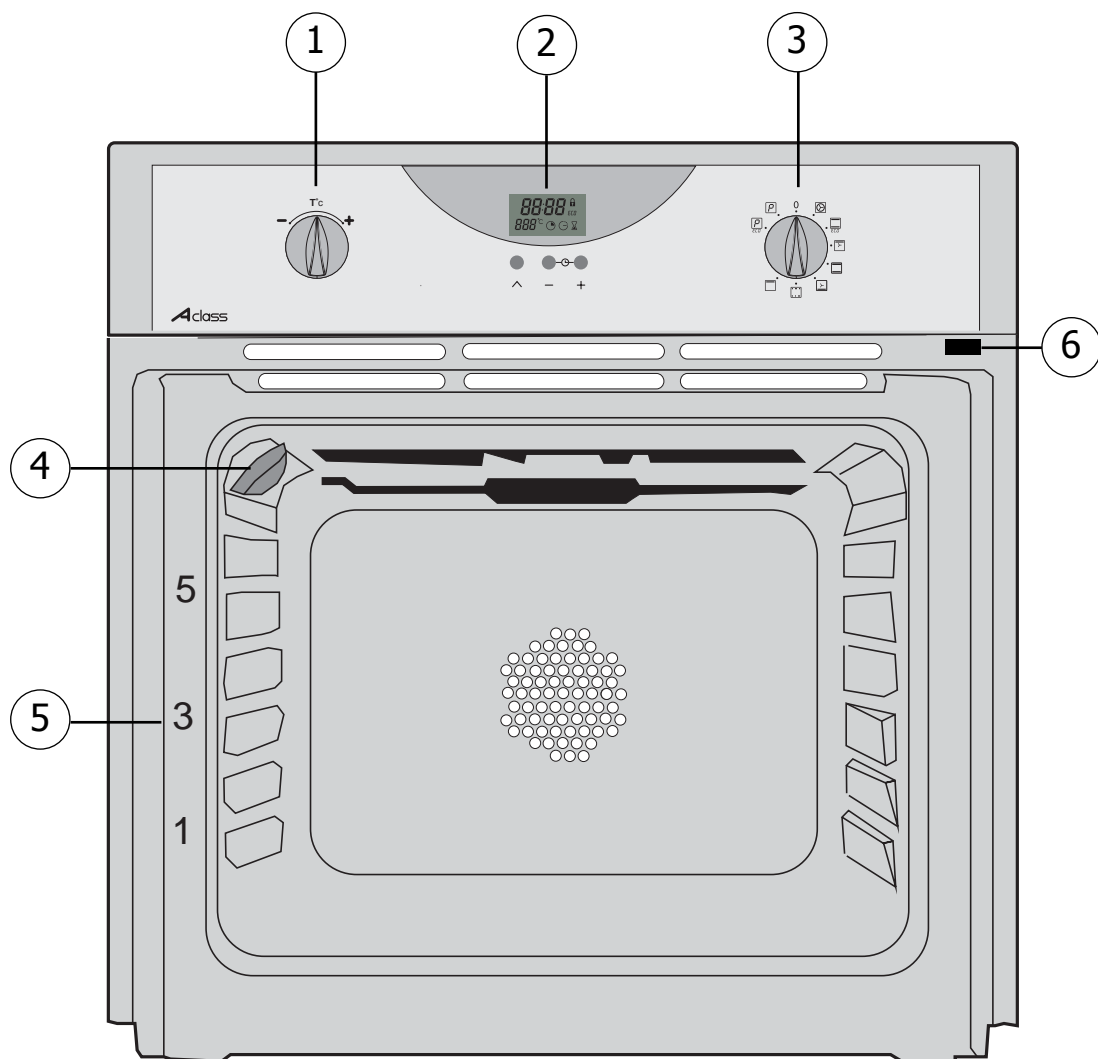
Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

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

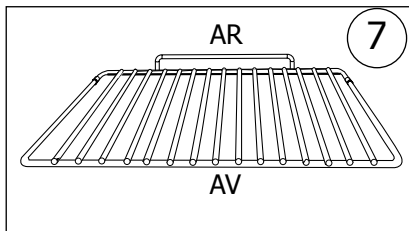
OVEN FEATURES

- ① **Temperature control**
- ② **Programme selector**
- ③ **Feature selector**
- ④ **Light**
- ⑤ **Rail positions**
- ⑥ **Door-open detector plate**
- ⑦ **Anti-tip safety shelf***
- ⑧ **Multi-purpose baking tray***
- ⑨ **Oven tray with shelf support***
- ⑩ **Slide-out dish-support**

(*) Depending on model

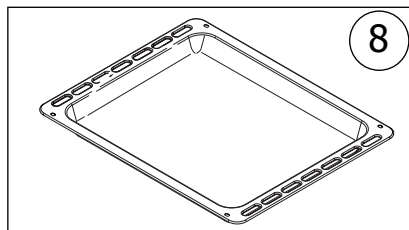
GB

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.

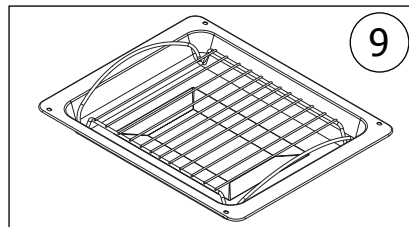


Multi-purpose baking tray

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

Joints should not be cooked in this tray

uncovered because fat could spit all over the oven sides.

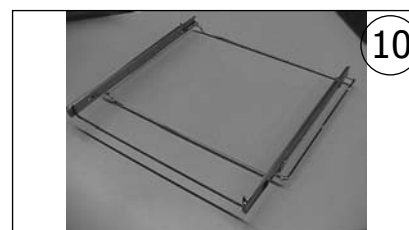


Grill Tray

With **special grid** for grilling

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

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



Baking tray support

By using this feature, you can pull your baking tray completely out of the oven, knowing it is secure, and easily attend to the dish.

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

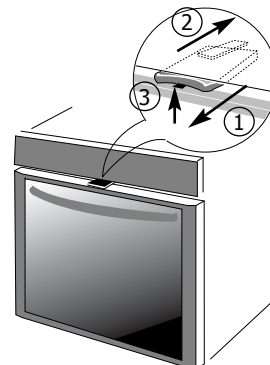
SAFETY MODE

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

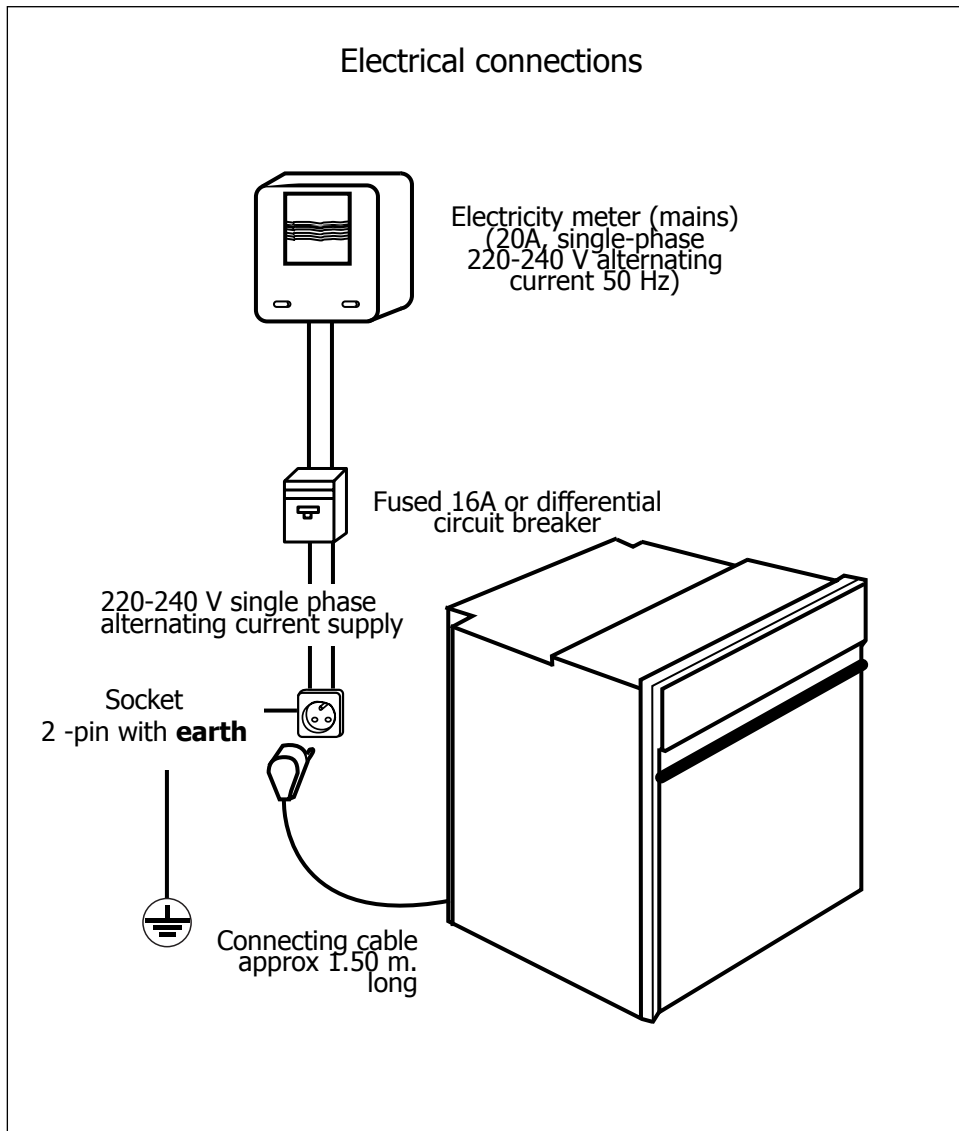
USING IN SAFETY MODE


- 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.






H o w t o i n s t a



 **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.**

l i y o u r o v e n


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

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

Fitting new wiring and/or changing cables.

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

With the oven sitting on the floor and disconnected:

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

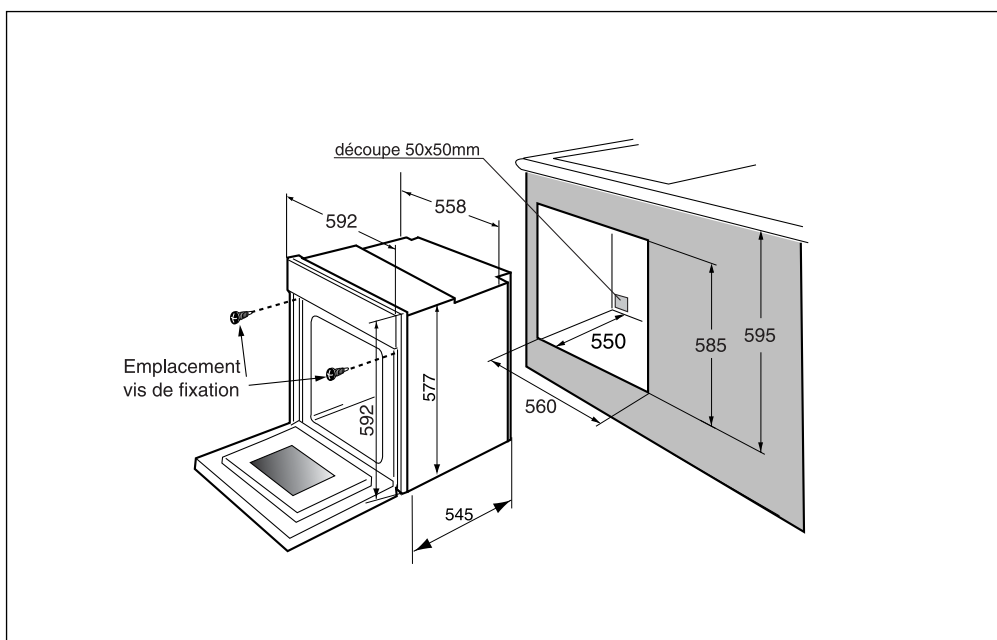
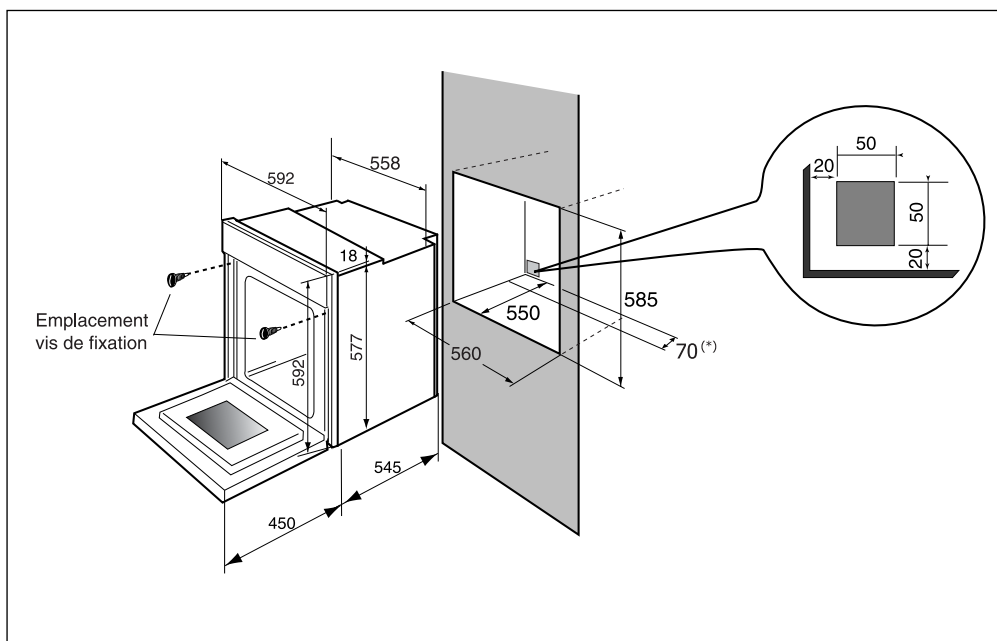
GB



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

How to install you

Dimensions for installation use



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.

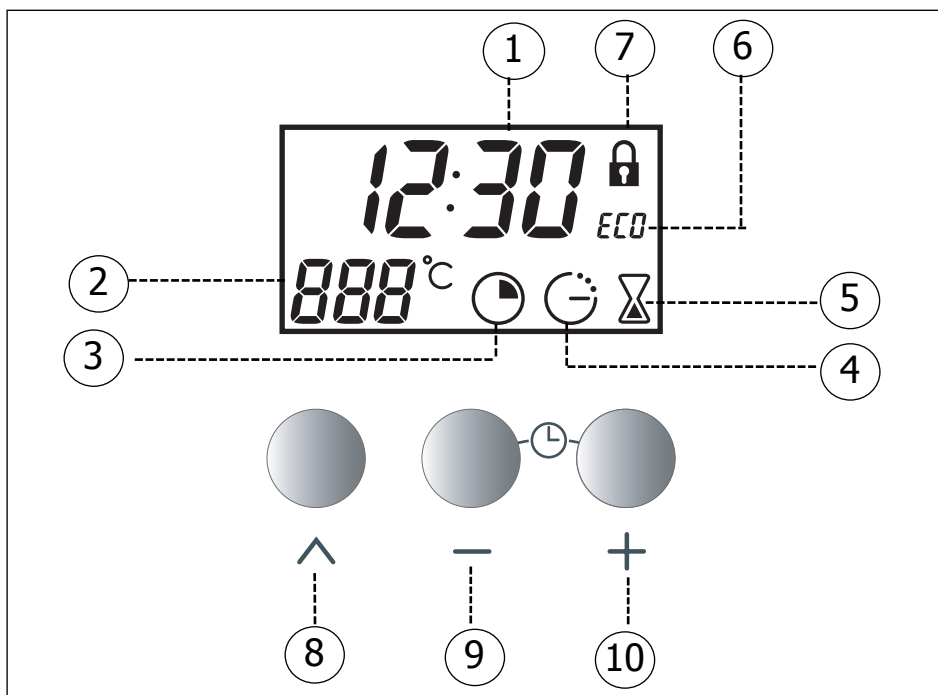
GB



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

H o w t o u s e y o u

1. The oven programmer



- ① Clock and cooking time display
- ② Temperature display
- ③ Length of cooking time
- ④ End of cooking time
- ⑤ Timer
- ⑥ ECO (economical) cooking indicator
- ⑦ Door locked
- ⑧ Button for setting timed programmes
- ⑨
- ⑩ Buttons for adjusting the time

u r o v e n

2. How to set the clock

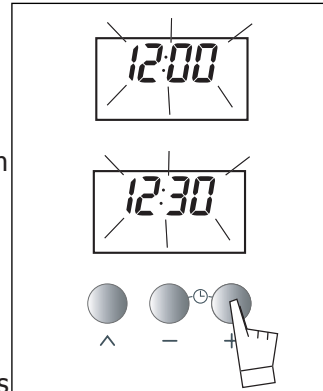
a) When the oven is first switched on at the mains

- The display blinks at 12h00.
- Press on the + and - buttons until the correct time is shown (Keeping a finger on the button, rather than tapping it, is quicker).

The example shows 12.30

The oven assumes the time is correct a few seconds after you stop turning the knob

-> The display stops blinking.



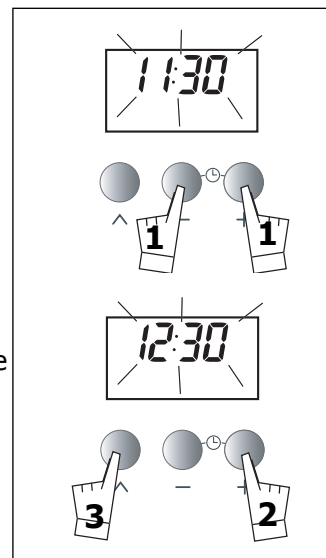
b) Altering the clock

- Press on both + and - buttons together for a few seconds until the display blinks.

The time display blinks and you can alter the time. Press on both + and - buttons together to obtain the correct time (back or forwards).

- Confirm the time by pressing ^ .

You cannot alter the time of day when the delayed cooking option has been selected.



GB

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

H o w t o u s e

3. How to cook straightaway

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

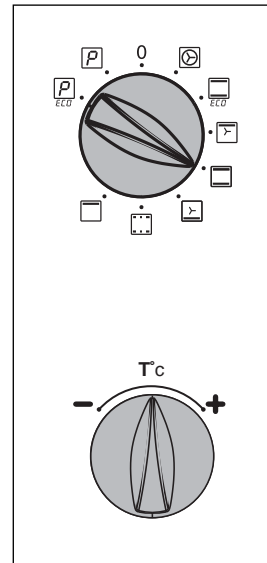
- Choose how you want to cook your food:
Turn the dial until it is indicating your choice.
The example chosen is "☐" → the oven start functioning.

Your oven will give the temperature normally used.

Place your food in the oven as suggested by the cooking guide.

You can alter the temperature by moving the switch **T°C** towards + or -

E.g "☐" altered to 210°.



After this, the oven heats up and the temperature (210°C) blinks.

You will hear a series of beeps when the correct temperature is reached and the temperature itself will cease blinking.

After cooking, the fan will continue to work for a while in order to cool the oven down.

y o u r o v e n

4. How to programme the cooking

a) Cook straightaway

1. Choose the method of cooking and adjust the temperature if necessary.

The example is "☐" Temperature 210°C.

2. Press " ^ " until the "☉" symbol blinks (length of cooking time). The time 0:00 blinks on the display panel. You can now alter it.

3. Press + or - to set the time chosen.

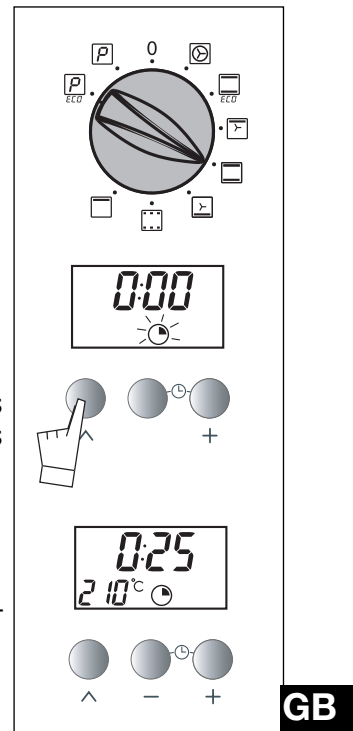
E.g. 25 minutes cooking time.

The oven assumes the time is correct a few seconds after you stop turning the knob -> The display stops blinking.

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

After these three actions, the oven heats up:

You will hear a series of beeps when the chosen temperature is reached and the cooking stops.



b) Delaying the cooking (pre-selected finishing time)

Follow the instructions for programming cooking.

After you have set the length of cooking time,

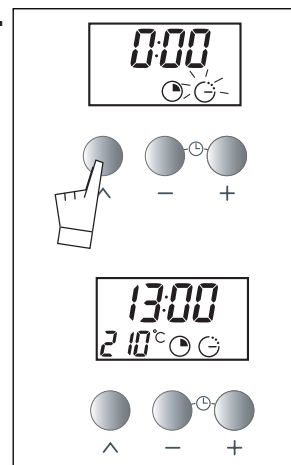
Press " ^ " until the symbol "☉" (end of cooking symbol) starts blinking.

The time display blinks and you can alter the time.

Press + or - to set the time you want cooking to stop. E.g. Cooking ends 1 pm (13:00)

When you have done this, cooking is delayed and will start later and finish at 13:00.


When cooking is finished, switch the selector to 0



5. How to use the timer

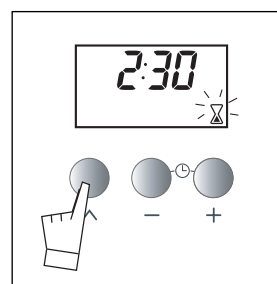
Your oven is fitted with a separate minute timer. It is not connected to the oven's programmes. You can use it just like a kitchen timer.

For this, the timer display makes the hour of day temporarily disappear.

Press " ^ " until the  (timer)
->symbol (a small egg-timer) blinks.

Press + or - until the display shows the length of cooking time required. (up to 60 minutes)

A few seconds later the display stops blinking and you will see the countdown taking place. When the timer reaches 0, it will beep to let you know.



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

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

4. Cooking methods

Symbol

Feature



Fan oven

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



- ▶ No pre-heating is required. Cooking times are relatively short compared to conventional ovens on several shelves.



Conventional oven ECO

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



- ▶ This is an energy saving feature. It still produces good results. This feature is used to reduce energy consumption.



Pulsed grill

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



- ▶ No need to pre-heat. Suitable for poultry and succulent joints that require a high temperature.



Conventional oven

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



- ▶ Pre-heating needed. Higher temperature.



Pulsed bottom oven

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



- ▶ Food is cooked evenly.
- ▶ Place the wire rack on the bottom shelf.



Warming oven

Top and bottom element at a control temperature.



- ▶ Stays warm



Grill

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



- ▶ Warm up for 5 minutes.
- ▶ Slide the grill pan in.

84 * Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordance with the Energy Labeling Regulation (EU) 2017/1369.



Cooking methods

Description

Recommendations

necessary except for food with a cooking time (e.g. small biscuits etc).

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

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

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

meat, poultry and fish that have a spit-roasted appearance.

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

is required 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.

GB

is lifted from underneath. The oven shelf is placed on the lower rail

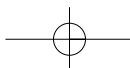
- ▶ Recommended for dishes with a lot of liquid (quiches and fruit pies) as the pastry base is cooked through. Use also for food that rises (bread and cakes) and uncovered soufflés.

for 10-15 minutes. The oven shelf is placed on 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.

is certified in accordance with European Standard EN50304 and the European Directive 2002/40/EC

85



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 straightways

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

b) Check that the time of day is glowing steadily in the display panel (not blinking).

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

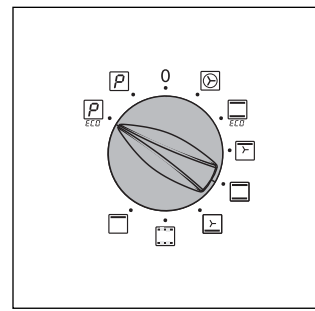
Pyrolysis takes 90 minutes as part of the PYRO ECO cycle and 2 hours for the PYRO cycle. This does not include the time for the oven to cool down afterwards. Allow approx. 30 minutes for this.

- During pyrolysis the door lock light (a padlock) glows to show the door is locked.

- When the padlock disappears from the display panel, you can open the door.

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.

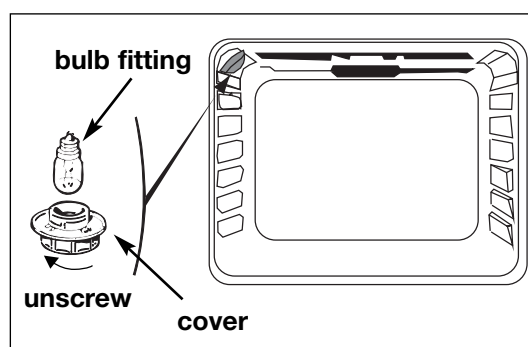
 **Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.**

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.



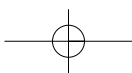
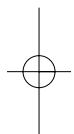
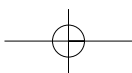
It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.

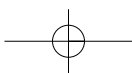
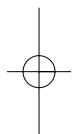
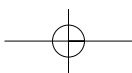
How to contact us

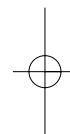
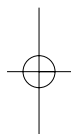
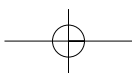
Copy here the details that are on your oven manufacturer's plate:

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	

GB







99625462 10/02

