

Betjeningsvejledning til ovnen

Reference: FP 228

fra

Brandt

Indholdsfortegnelse

Indledning	S.3
Oversigt over ovnen	S.4
Beskrivelse af apparatet	S.5
Tilbehør	S.6
Sikkerhedsanvisninger	S.7
Børsesikring	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.12-13
Indstilling af ovnens ur	S.14
Tilberedning med øjeblikkelig start	S.15
Tilberedning med programmeret start	S.16
Tilberedning med timerfunktion (valg af sluttidspunkt)	S.17
Tilberedning med ECO-funktion	S.18
Brug af funktionen Grill +	S.19
Brug af timeren	S.20
Indstilling af displayets lysstyrke	S.21
Ovnens tilberedningsmåder	S.22-23
Rengøring af ovnen indvendigt	
Hvad er en pyrolyse?	S.24
Hvornår er der brug for en pyrolyse?	S.24
Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion	S.25
Rengøring med pyrolyse med timerfunktion	S.26
Udskiftning af elpæren	S.26
Fejlfinding	S.27
Kontaktoplysninger	S.28

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.*

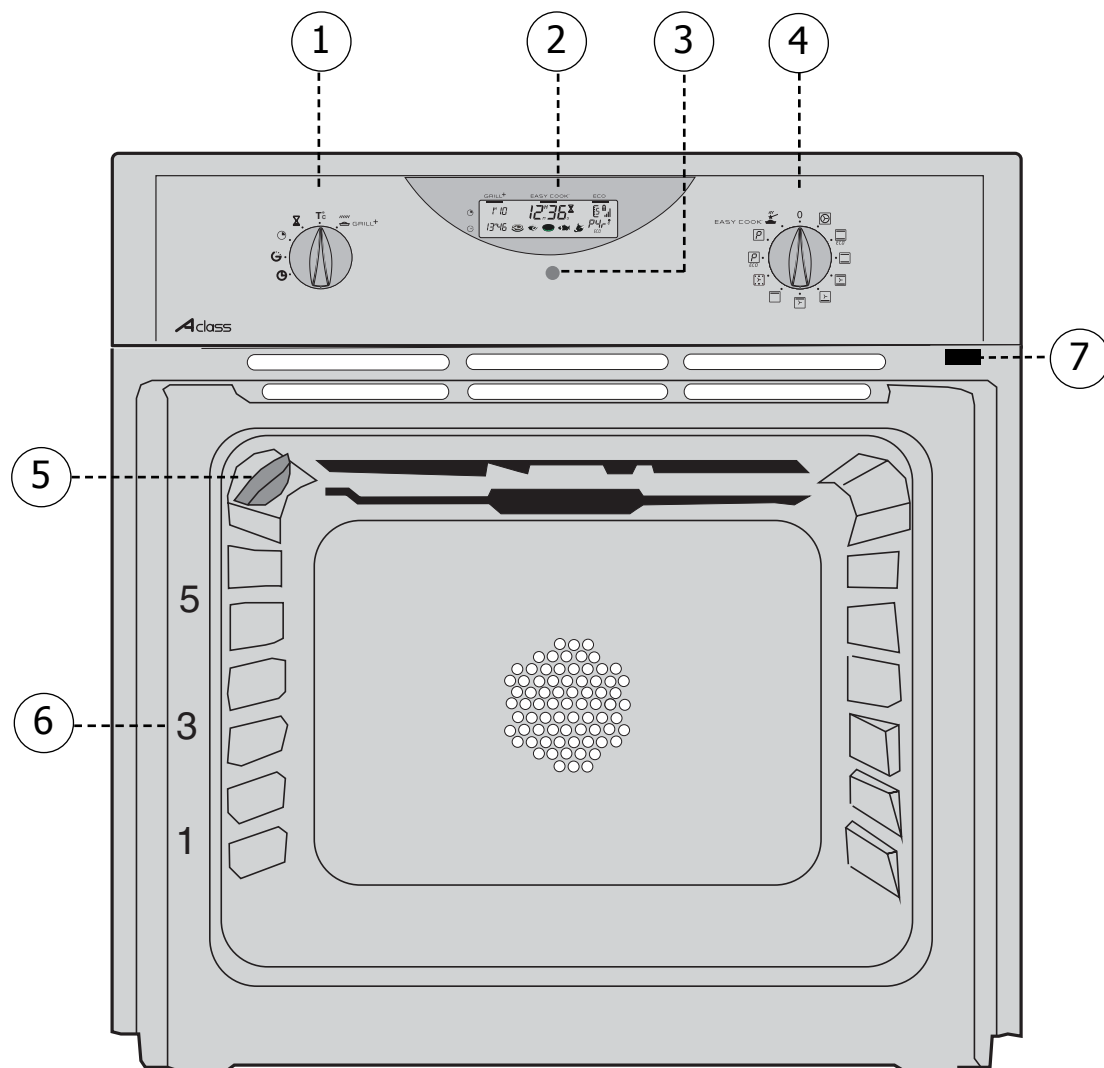
*Brandts produktserier omfatter foruden ovne også en stort udvalg af kogeplader, emhætter, vaskemaskiner og køleskabe, der kan indbygges, og som passer til denne nye **Brandt ovn**.*

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**.*

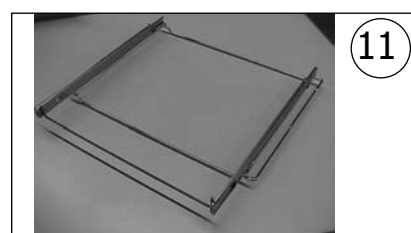
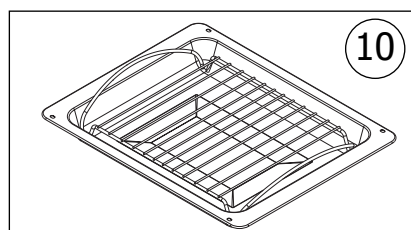
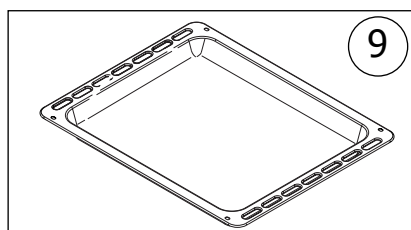
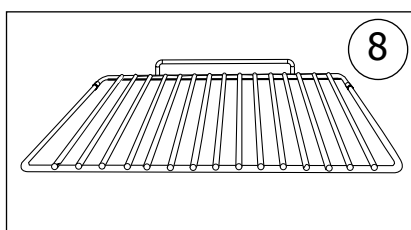
O v e r s i g t o



o v e r o v n e n

DK

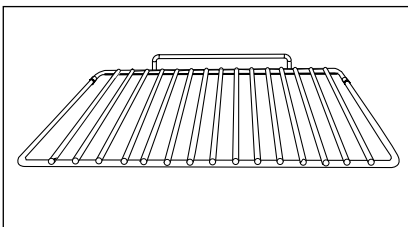
BESKRIVELSE AF APPARATET



- 1 Funktionsvælger
- 2 Programvælger
- 3 Indstillingsknap
- 4 Funktionsvælger
- 5 Lampe
- 6 Indikator for valgt ovnrille
- 7 Kontakt til sporing af åben ovndør
- 8 Sikker ovnrister, der ikke tipper *
- 9 Bageplader*
- 10 Bradepande med rist*
- 11 Udtrækssystem*

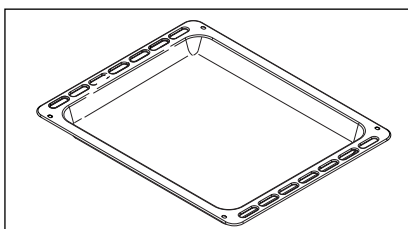
(*) Afhængigt af model

Tilbehør



Sikker ovnrister, der ikke tipper

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

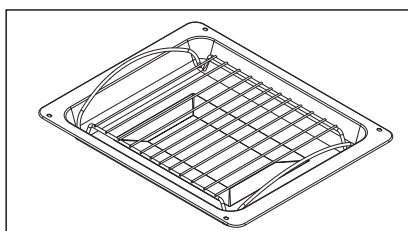


Bageplade

(til bagværk)

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

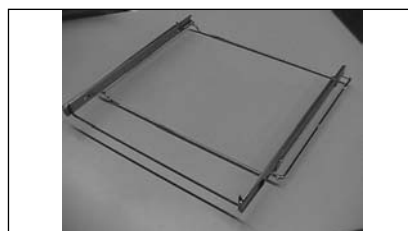
Læg ikke kødstykker og stege direkte på bagepladen, da det vil sprøjte meget på ovnens sider.



Bradepande 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.

DK

BRUG AF OVNE FØRSTE GANG:

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

EFTERFØLGENDE BRUG AF OVNE:

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

Ovnen skal altid være slukket, før ovnrummet gøres rent.

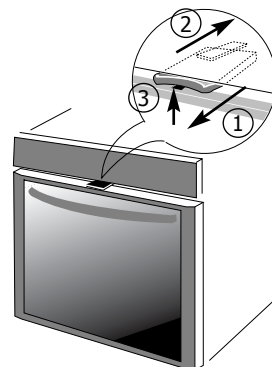
Børnesikring

INSTALLERING

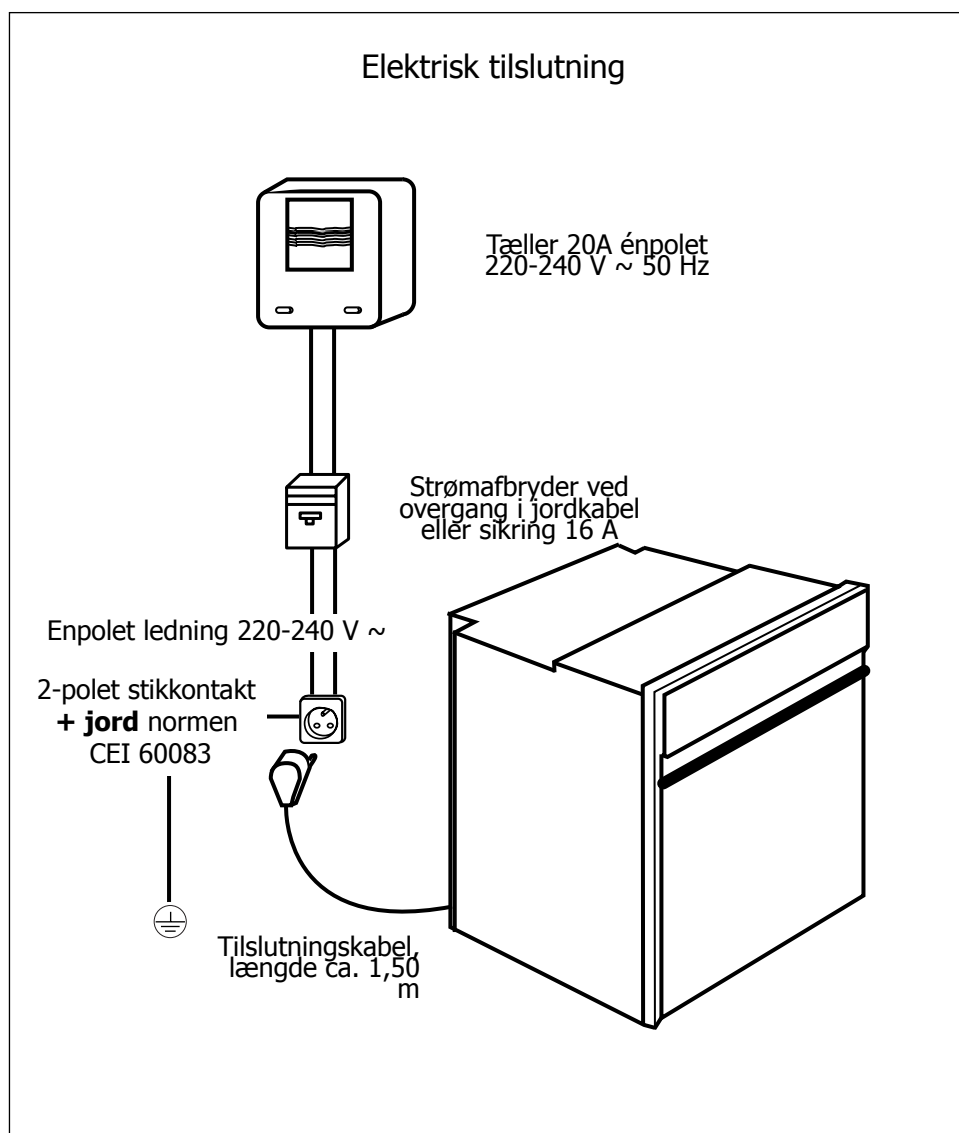
- ① Aktivering af børnesikringen:
Træk låsen mod Dem selv for at aktivere funktionen.
- ② Deaktivering af børnesikringen:
Skub låseanordningen bagud.

ANVENDELSE

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





I n s t a l l a t i o



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

n a f o v n e n

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

- Ovnens skal tilsluttes med et standard tilslutningskabel med 3 ledere og et tværsnit på 1,5 mm² (1 fase + 1 nulleder + jord ) som skal tilsluttes et étfaset ledningsnet på 220-240 V via et standardelstik med 1 fase + 1 nulleder + 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 nulleder (blå ledning) skal tilsluttes ledningsnettets nulleder.

Opstilling og/eller udskiftning af fødekablet

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

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

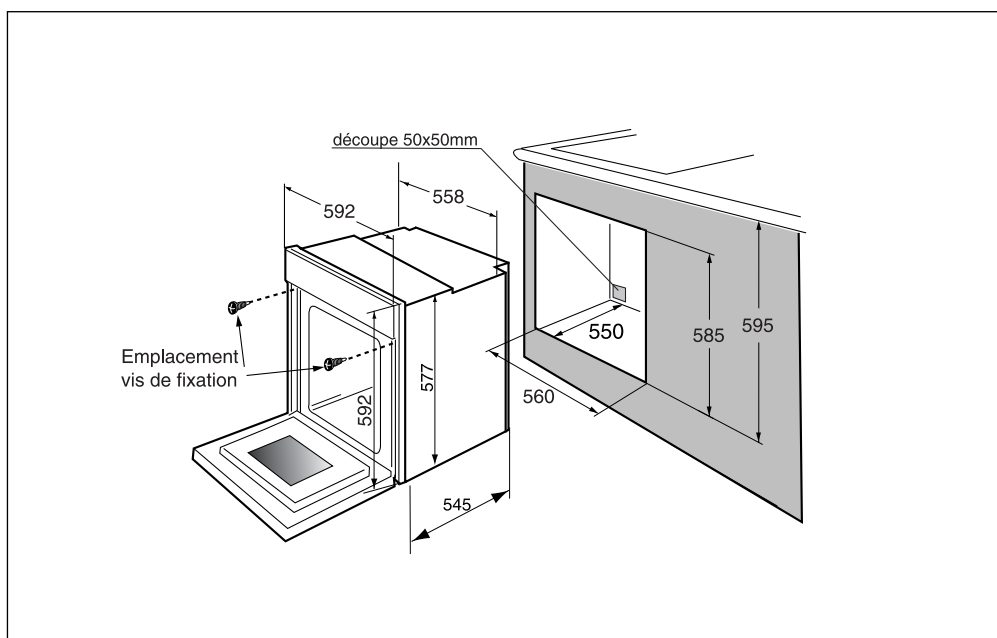
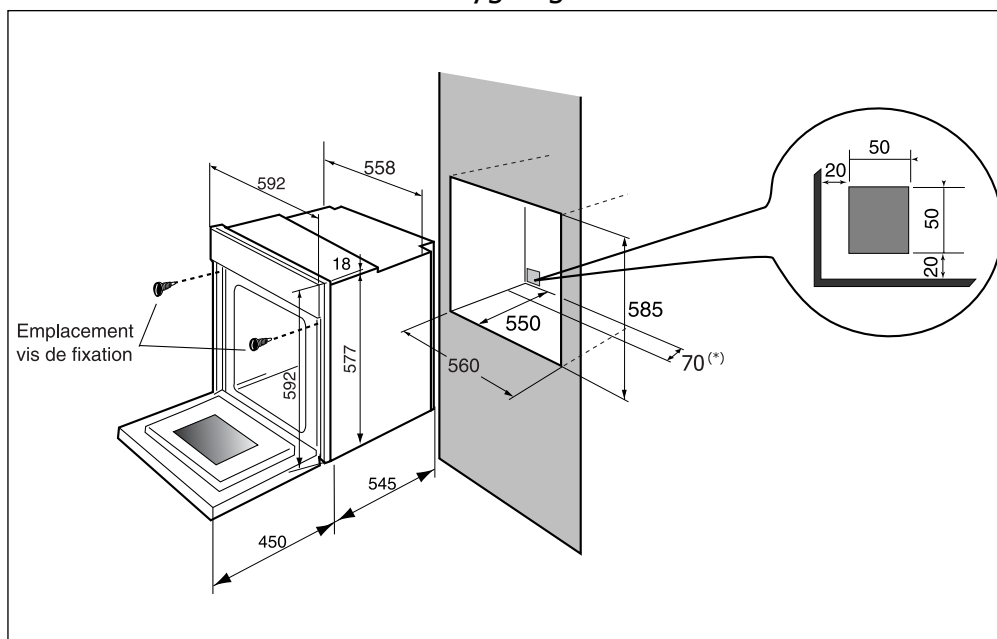
- Åbn dækslet nederst i højre side af skærmpladen bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
- Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
- Snor omhyggeligt trådene.
- Løsn skruerne på polklemmen, og tag den el-ledning ud, der skal udskiftes.
- Før el-ledningen ind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



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

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) skabelement med bestemte mål (se skemaet).

DK

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

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

Følg denne fremgangsmåde:

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

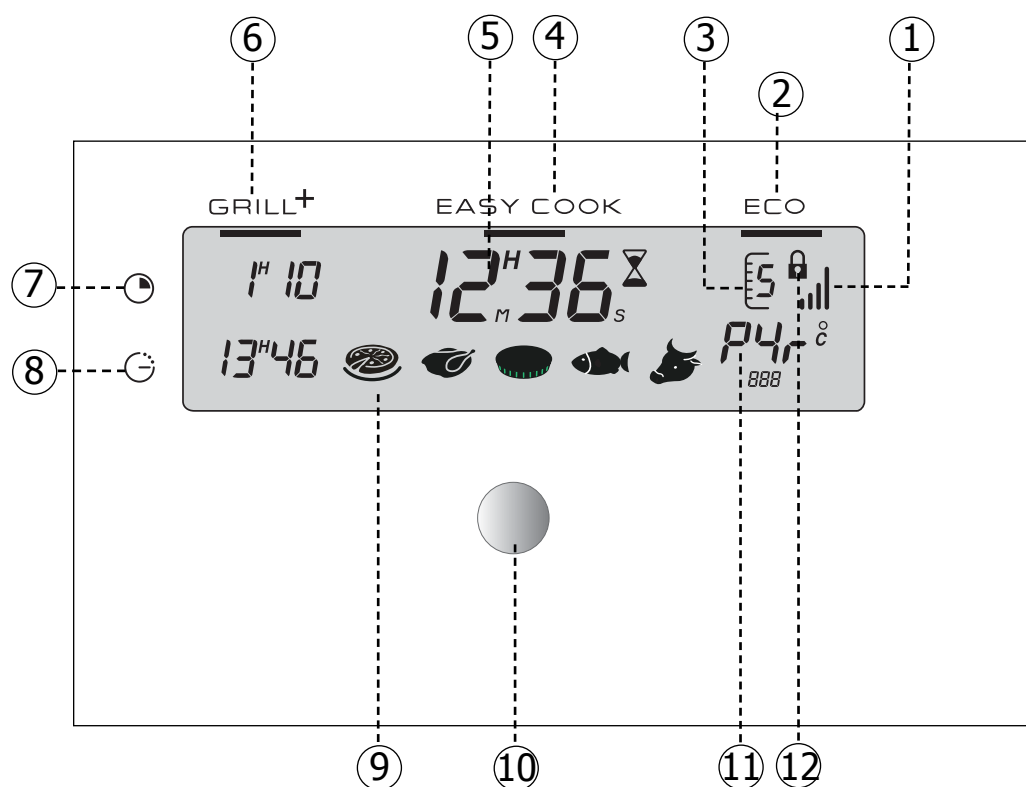
(*) Hvis køkkenelementet er åbent, skal åbningen være på maks. 70 mm.



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

B r u g a f

1. Beskrivelse af programvælgeren



f o v n e n

DK

- ① **Statusindikator for temperaturstigning**
- ② **Symbol for tilberedning med ECO-funktion**
- ③ **Anbefalet ovnrille til det pågældende program**
- ④ **Symbol for tilberedning med EASY COOK-funktion**
- ⑤ **Visning af klokkeslæt (timer/minutter)**
- ⑥ **Symbol for GRILL+**
- ⑦ **Stege-/bagetid**
- ⑧ **Tidspunkt for slukning af ovnen**
- ⑨ **Symbol for tilgængeligt EASY COOK-tilbehør**
- ⑩ **Indstillingsknap**
- ⑪ **Ovntemperatur/symbol for pyrolyse**
- ⑫ **Symbol for låst ovndør**

2. Indstilling af ovnens ur

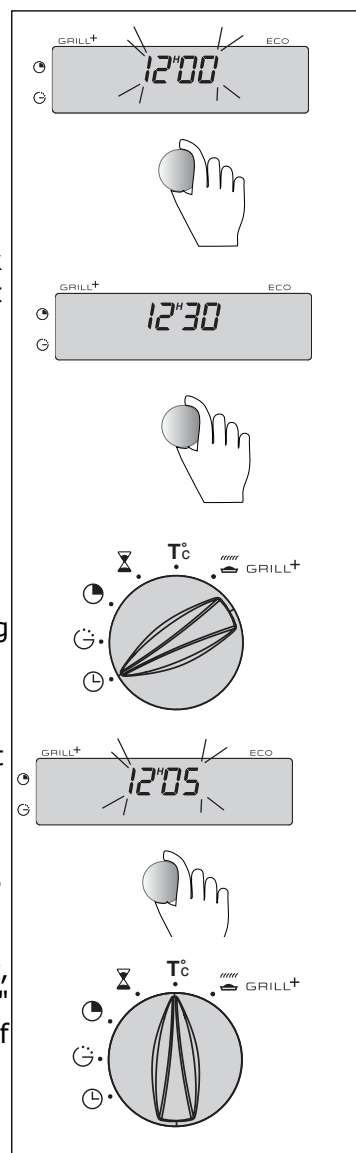
a) Når ovnen tændes

- Indstil tidspunktet ved at dreje på knappen. Knappens rotationshastighed bestemmer, hvor hurtigt tidspunktet indstilles.
- Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder, og visningen af klokkeslættet blinker ikke længere.

Eksempel: Kl. 12.30.

b) Nulstilling af uret

- Indstil programvælgeren til positionen Indstilling af ur.
- Visningen af klokkeslættet blinker for at angive, at De kan indstille uret.
- Uret indstilles ved at dreje på betjeningsknappen.
- Når uret er indstillet på det ønskede klokkeslæt, skal programvælgeren indstilles på positionen "T°C" (indstilling af temperatur), -> og visningen af klokkeslættet blinker ikke længere.



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

Brug af ovnen

3. Tilberedning med øjeblikkelig start

DK

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

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

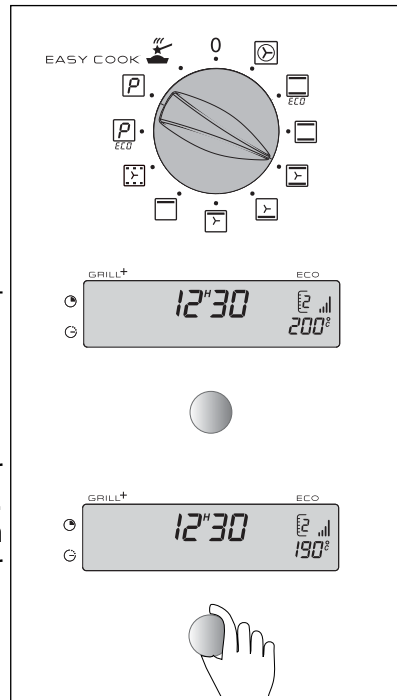
Eksempel: Positionen "☐".

- Sæt retten i ovnen i henhold til de anvisninger, der er angivet på displayet.

Eksempel: Positionen "☐" -> ovnrille 1 eller 2 anbefales

- Ovnens foreslår den optimale temperatur til den valgte tilberedningsmåde: 200°C. De kan også selv tilpasse temperaturen med den knap, der er placeret under displayet.

Eksempel: Position "☐" indstillet på 190°C.



Herefter begynder ovnen at varme.
Indikatoren for temperaturstigning aktiveres og viser den gradvise temperaturstigning inde i ovnen.
Tre blyde angiver, at den indstillede temperatur er nået.



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

Brug af ovnen

4. Tilberedning med programmeret start

a) Tilberedning med en bestemt varighed

- Indstil den valgte funktion, og juster eventuelt temperaturen.

Eksempel: Positionen "☰"
Temperatur 200°C

- Drej funktionsvælgeren hen på positionen "☰"
Tilberedningens varighed blinker på 00.00 for at angive, at tiden kan indstilles.
- Drej betjeningsknappen for at indstille den ønskede tilberedningstid

Eksempel: 25 min

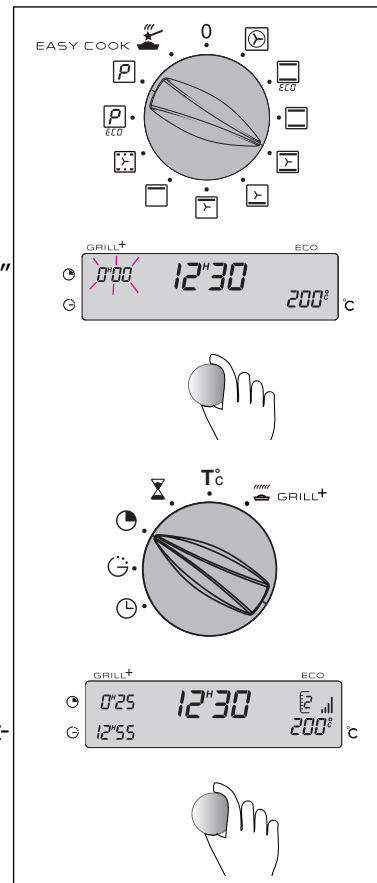
Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder.

-> Displayet blinker ikke længere

Nedtællingen af tilberedningstiden begynder, så snart tiden er indstillet.

Tidspunktet for afslutning af tilberedningstiden (start-tidspunkt + tilberedningstid) vises automatisk.

I dette eksempel:
Tilberedningen slukker kl. 12.55.



Herefter begynder ovnen at varme.

Indikatoren for temperaturstigning aktiveres og viser den gradvise temperaturstigning inde i ovnen.

Tre biplyde angiver, at den indstillede temperatur er nået.

Når tilberedningen er slut, udsendes en række biplyde i et par minutter.

Indstil temperaturvælgeren på T°C og funktionsvælgeren på 0 for at slukke biplydene.

Brug af ovnen

DK

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

- Følg fremgangsmåden, der er beskrevet under punkt a). Udfør nedenstående punkter, når tilberedningstiden er indstillet:

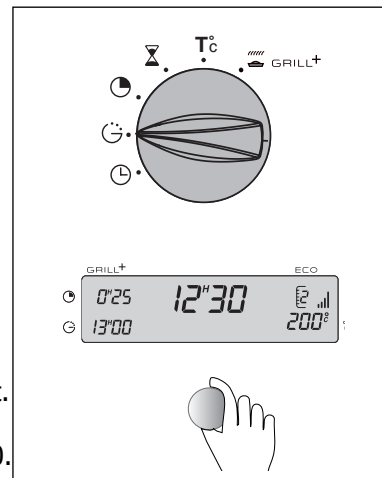
Drej funktionsvælgeren hen på positionen "☺".

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

- Indstil det ønskede tidspunkt for slukning af ovnen ved at trykke på knappen under displayet.

Eksempel: Tilberedningen 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, og der høres en række biplyde.



Det er muligt:



- når som helst at ændre tilberedningens varighed.
- når som helst at annullere programmeringen ved at indstille tilberedningens varighed på 0.00.

Brug af ovnen

5. Tilberedning med ECO-funktion *

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

- Drej funktionsvælgeren hen på positionen "ECO". Symbolet ECO tænder på displayet.

- Sæt retten i ovnen i henhold til de anvisninger, der er angivet på displayet.

Eksempel: Positionen "ECO" -> ovnrille 1 eller 2 anbefales.

- Ovnen foreslår den optimale temperatur til den valgte tilberedningsmåde, dvs. 200°C. De kan også selv tilpasse temperaturen med den knap, der er placeret under displayet.

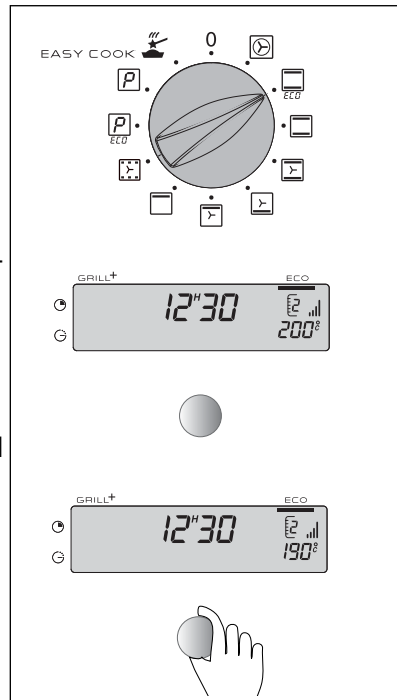
Eksempel: Positionen "ECO" er indstillet på 190°C.



Herefter begynder ovnen at varme.

Indikatoren for temperaturstigning aktiveres og viser den gradvise temperaturstigning inde i ovnen. Tre biplyde angiver, at den indstillede temperatur er nået.

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



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

Brug af ovnen

6. Brug af funktionen Grill +

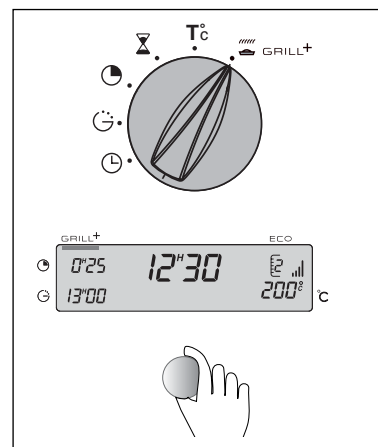
DK

Ved hjælp af denne funktion kan man kombinere gratinering af en ret efter tilberedning med den valgte tilberedningssekvens. Retten gratineres ved, at grilllegemet tænder de sidste fem minutter af tilberedningstiden.

Denne funktion kan kun vælges i forbindelse med følgende tilberedningsmåder:   

Funktionen kan programmeres i starten af tilberedningen ved at lægge 5 minutter til tilberedningstiden eller blot i slutningen af tilberedningen ved at indstille funktionsvælgeren på GRILL+.

- Indstil den valgte funktion, og tilpas eventuelt temperaturen.
- Indstil programvælgeren på positionen GRILL+. Tilberedningens varighed blinker på 0 timer 05 (denne værdi svarer til det minimale tidsrum, der kræves, for at aktivere funktionen GRILL+ i den valgte tilberedningssekvens).
- Drej på indstillingsknappen for at justere den samlede tilberedningstid. Tilberedningens varighed gemmes automatisk efter et par sekunder, og displayet blinker ikke længere.
- Efter disse tre indstillinger tænder ovnen, og en vandret streg vises på displayet under teksten GRILL+ for at angive, at funktionen er aktiv.



Fem minutter før tilberedningen er slut, blinker symbolet GRILL+.

Stil ikke retten i ovnen for tæt på grilllegemet, da overfladen kan blive gratineret for hurtigt. Brug 1. eller 2. ovnrille (nedefra).

Eksempel på retter:

- Gratin (med pasta, blomkål, endivier eller muslinger) eller æbletærte.

Eksempel på programmering:

Gratineret løgsuppe:

- Vælg den ønskede tilberedningssekvens
- Vælg den ønskede temperatur: 180°C
- Vælg det ønskede program: GRILL+
- Vælg den ønskede tilberedningstid: 25 minutter.

Suppen opvarmes i 20 minutter, og overfladen gratineres i de sidste fem minutter.



Denne funktion kan tændes og slukkes når som helst under tilberedningen ved at dreje på indstillingsknappen.

Funktionen kan også bruges i forbindelse med en programmeret tilberedning.

Brug af ovnen

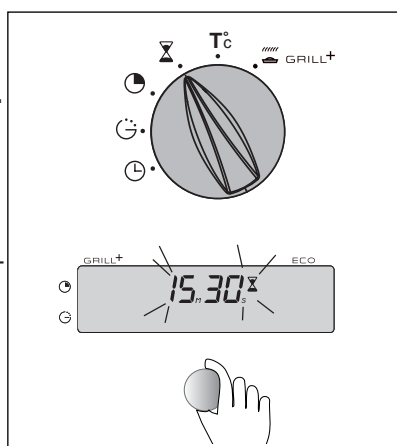
7. Brug af timeren

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

Denne funktion kan anvendes, selv om ovnen er i brug. Timerens indstillinger vises i så fald i stedet for visningen af det aktuelle klokkeslæt.

- Indstil programvælgeren på positionen "⌚"
-> displayet blinker, og et lille timeglas tænder.

- . Drej på indstillingsknappen, indtil den ønskede tilberedningstid vises (højest 59 min. og 59 sek.).
Eksempel: 15 minutter 30 sekunder



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.

Brug af ovnen

8. Indstilling af displayets lysstyrke

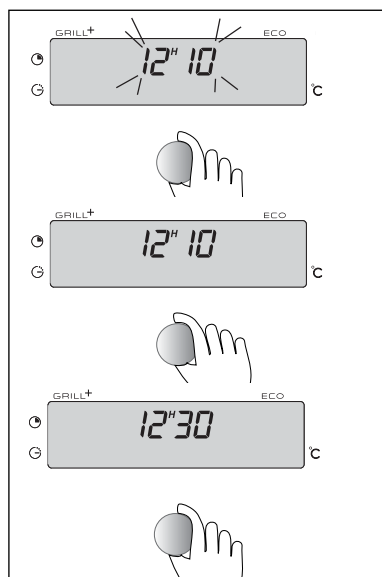
DK

Displayets lysstyrke kan indstilles på følgende måde:









- Indstil programvælgerens tidspunkt til kl. 12.10.

- Hold knappen trykket ind, mens den drejes rundt, indtil displayet har den ønskede lysstyrke.

Når den ønskede lysstyrke er valgt, indstilles programvælgeren igen til det aktuelle klokkeslæt.



Ovnens tilberedningsmåder

Symbol	Funktionens navn	Beskrivelse
	Varmluft Tilberedningen sker via varmelegemet på ovns bagvæg og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning er ikke nødvendig ved kortvarige tilberedninger af småkager i ovnrille.
* 	Over- og undervarme ECO Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	► Når denne indstilling vælges, spares energi, uden at tilberedningstiden forringes. Positionen ECO er mærket på ovnrille.
	Over- og undervarme Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen uden varmluft.	► Kræver forvarmning.
* 	Over- og undervarme med indblæst luft Tilberedningen sker ved hjælp af varmelegemerne øverst og nederst i ovnen samt varmluft.	► Hurtig temperaturstigning kan sættes ind i en kolde ovn.
	Undervarme med indblæst varme Tilberedningen foregår ved hjælp af det underste varmelegeme kombineret med blæseren.	► Tilberedning med undervarme. ► Sæt bageristen ind i ovnen. ► Ovnrille.
	Grill med indblæst varme Tilberedningen sker skiftevis ved hjælp af det øverste varmelegeme og blæseren, der fordeler varmen i ovnrummet.	► Forvarmning er ikke nødvendig. ► Fjerkræ og saftigt kød samt sprøbrød bages på alle sider.
	Grill Tilberedningen foregår ved hjælp af det øverste varmelegeme uden varmluft.	► Forvarm i 5 min. ► Skub bradepanden ind i ovnrille.
	Varmholdelse Opvarmning med det øverste varmelegeme kombineret med blæseren.	► Holder retten varm.

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

Ovnens tilberedningsmåder

af funktionen

Anbefalede anvendelser

DK

ødvendigt, undta- redninger, f.eks. flere niveauer.	►	Anbefales til at holde kød saftigt, til grøntsager og fisk og ved tilberedning i op til tre niveauer.	min. 35°	Anbef. 180°	Maks. 235°
ælges, sparer man lningens kvalitet CO anvendes til	►	Der spares energi under hele tilberedningen, hvis varighed kan forlænges.	min. 35°	Anbef. 200°	Maks. 275°
		Anbefales til langsom tilberedning af sarte madvarer, f.eks. saftigt kød osv.	min. 35°	Anbef. 240°	Maks. 275°
	►	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.	min. 35°	Anbef. 240°	Maks. 275°
ing. Visse retter d ovn.	►	Anbefales til KØD, FISK og GRØNTSAGER, der lægges i et lerfad (anbefales)	min. 35°	Anbef. 200°	Maks. 275°
		Anbefales til saftholdige retter, f.eks. madtærter, frugttærter osv.	min. 35°	Anbef. 205°	Maks. 275°
rvarme.	►	Dejen bliver bagt på undersiden.	min. 35°	Anbef. 205°	Maks. 275°
i på den nederste		Anbefales til dej, der skal hæve, f.eks. sandkager, boller, kouglof osv. og til soufflé, fordi der ikke dannes skorpe på oversiden.	min. 35°	Anbef. 200°	Maks. 230°
ndigt. rødt kød steges på	►	Til stegning af lammekølle og oksekød. Til saftige fiskekoteletter.	min. 35°	Anbef. 200°	Maks. 230°
	►	Anbefales til grillstegning af koteletter, pølser, brød og dybhavsrejer, der lægges direkte på bageristen.	min. 35°	Anbef. 275°	
på den nederste	►	Anbefales til hævning af dej til brød, boller og kouglof. Varmer højst til 40°C (tallerkenvarmer og optøning).	min. 35°	Anbef. 80°	Maks. 100°

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

R e n g ø r i n g a f o v n

1. Hvad er en pyrolyse?

- Ovnens rengøres ved, at snavs fra fedtsprøjt eller overkog brændes væk ved meget høje temperaturer. Den røg, som udvikles under tilberedningen, passerer gennem et katalytisk filter, hvor den renses.
- Det er ikke nødvendigt at udføre en pyrolyse efter hver tilberedning, men kun når ovnen trænger til det.
- Der kan vælges 2 forskellige typer rengøring med pyrolyse, så rengøringen tilpasses den aktuelle situation.
 - En økonomirengøring (PYRO ECO) varer 1,5 time (ovnen er låst i 2 timer inklusive afkøling), og der forbruges ca. 25 % mindre energi end ved en standard pyrolyserengøring. Hvis standardrengøringen udføres for hver 2. eller 3. stegning af kød, vil ovnen altid være ren.
 - En standardrengøring med pyrolyse (PYRO) varer 2 timer (ovnen er låst i 2,5 timer inklusive afkøling), og den sørger for effektiv rengøring, hvis ovnen er meget tilsmudset.
- 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 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.

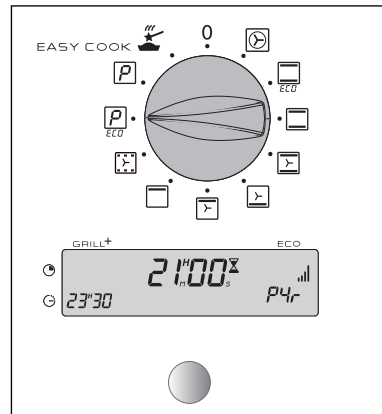
oven indvendigt

3. Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

DK


- Kontroller, at det aktuelle klokkeslæt vises på displayet, og at det ikke blinker.
- Indstil funktionsvælgeren på PYRO eller PYRO ECO.

Pyrolysen varer 2 timer på PYRO ECO eller 2,5 timer på PYRO. I denne varighed er medregnet afkøling af ovnen, indtil ovndøren kan åbnes igen.




På displayet angives tidspunktet for, hvornår ovnen igen bliver tilgængelig.

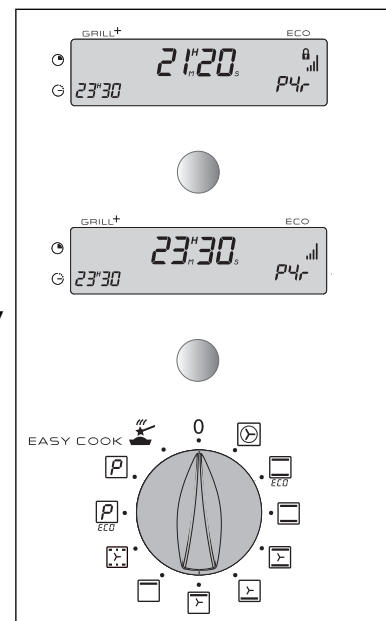
Angivelsen **P4r** viser, at ovnen er midt i en rengøring med pyrolyse (eller eco-pyrolyse).

Under pyrolysen vises en hængelås  på displayet, som angiver, at ovndøren er låst.

Når pyrolysen er slut, vises> på displayet.

Når hængelåsen  ikke længere vises på displayet, kan ovndøren åbnes

- Indstil funktionsvælgeren på 0.
 - Når ovnen er kold, kan de hvide aflejringer tørres af med en klud.
- Ovnen er nu ren og klar til brug.



Tag alt tilbehør ud af ovnen, og fjern eventuelt overløb, før pyrolysen startes.

4. Rengøring med pyrolyse med timerfunktion

Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion, og fortsæt derefter med nedenstående punkter:

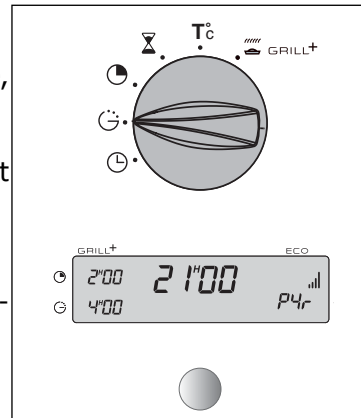
- Indstil vælgeren for tilberedningstiden på "☺". Tilberedningens sluttidspunkt blinker for at angive, at tiden kan indstilles.

- Drej betjeningsknappen for at indstille det ønskede tidspunkt for slukning af ovnen.s

Eksempel: Pyrolysen skal afsluttes kl. 4.00.

Efter disse handlinger udsættes pyrolysens starttidspunkt, så rengøringen afsluttes kl. 4.00.

Når pyrolysen er slut, skal funktionsvælgeren indstilles på 0 og programvælgeren på T°C.



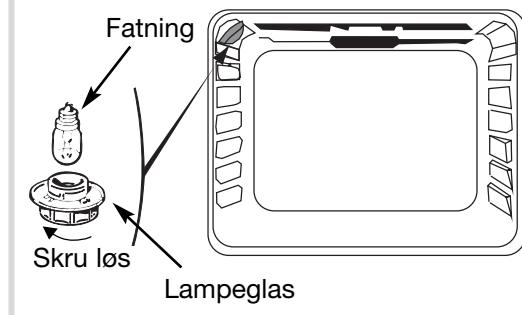
Udskiftning af elpæren

- 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) Drej lampeglasset en kvart omgang mod venstre.



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

Pærens specifikationer:

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

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



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

Fejlfinding


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

DK

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. - Tilkald serviceafdelingen.
Kontrollampen for temperatur blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er ikke rigtigt låst. • Temperaturføleren er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tilkald serviceafdelingen. - Tilkald serviceafdelingen.
Ovnlyset virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Lampen virker ikke. • Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen virker ikke. 	<ul style="list-style-type: none"> - Udskift pæren. - Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.
Blæseren fortsætter, efter ovnen er slukket.	<ul style="list-style-type: none"> • Blæseren tænder i højst 1 time efter tilberedningen, eller når ovnens temperatur er højere end 125°C. • Hvis den ikke slukker efter 1 time. 	<ul style="list-style-type: none"> - Åbn ovndøren, så ovnen hurtigere bliver afkølet. - Tilkald serviceafdelingen.
Rengøring med pyrolyse udføres ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovndøren er ikke korrekt lukket. • Låsesystemet er defekt. • Temperaturføleren er defekt. • Kontakten for lukket ovndør er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller, at ovndøren er rigtigt lukket. - Tilkald serviceafdelingen. - Tilkald serviceafdelingen. - Tilkald serviceafdelingen.

Kontaktoplysninger

Skriv oplysningerne fra ovnens typeskilt herunder:

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

Serviceafdelingen

Eventuelle reparationer af apparatet må kun udføres af en autoriseret Brandt-forhandler.

Ved henvendelse til serviceafdelingen bedes De angive apparatets model, type og serienummer. Disse oplysninger står på typeskiltet.

ORIGINALE RESERVEDELE: Bed altid om, at der kun anvendes **ORIGINALE RESERVEDELE** ved serviceeftersyn.



Användarmanual för ugnen

SE

Beteckning: FP 228

från

Brandt

Innehåll

Förord	S.31
Hur ser ugnen ut?	S.32
Apparatens olika delar	S.33
Tillbehör	S.34
Råd Angående Säkerhet	S.35
Barnsäkerhetsskydd	S.35
Hur ska ugnen installeras?	
Elanslutning	S.36-37
Nyttiga mått för att bygga in ugnen	S.38-39
Hur använder man ugnen?	
Detaljer om programmeraren	S.40-41
Inställning av ugnens klocka	S.42
Hur lagar man snabbt en rätt?	S.43
Hur programmerar man ugnen?	S.44
Hur senarelägger du din stekning/gräddning? (färdigtidpunkt vald)	S.45
Hur steker du ekonomiskt?	S.46
Hur använder du funktionen "Grill + " ?	S.47
Hur använder man timern?	S.48
Hur ställer du in displayens ljusstyrka?	S.49
Ugnens olika tillagningssätt	S.50-51
Hur rengör du ugnsutrymmet?	
Vad är en pyrolys?	S.52
När måste du genomföra en pyrolys?	S.52
Hur gör du en omedelbar pyrolys?	S.53
Hur gör du en senarelagd pyrolys?	S.54
Hur Byter Man Lampa?	S.54
Vad ska man göra vid driftstörningar?	S.55
Vem kan jag kontakta?	S.56

Allt genom denna notis visar tecknet ,



råd när det gäller säkerhet,

signalerar olika råd och knep.

Förord

Kära kund!

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

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

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

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

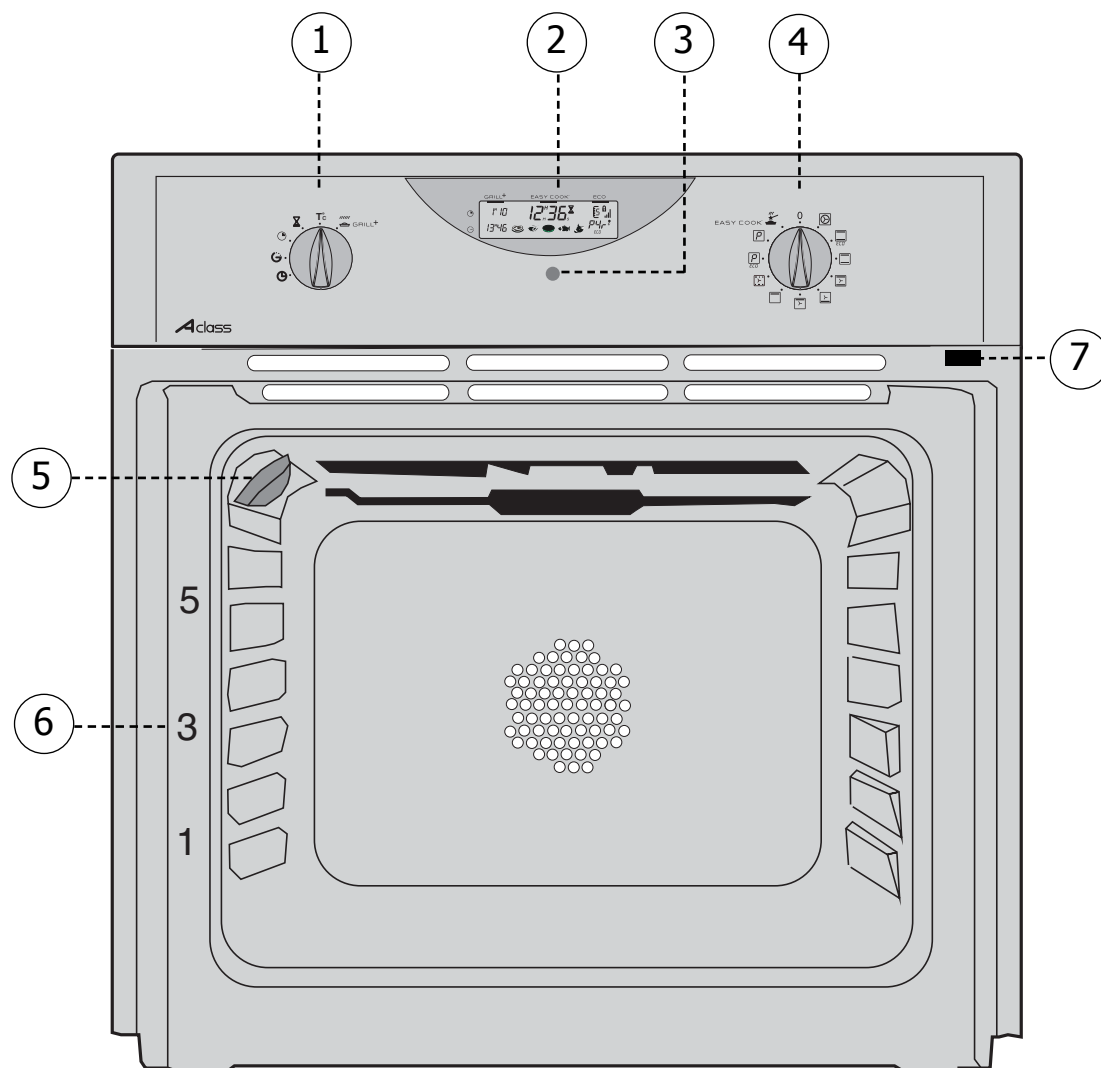
Det är självklart att med det ständiga målet att kunna tillfredsställa dina behov och fordringar på bästa sätt finns vår kundservice tillgänglig för att lyssna och svara på varje fråga eller förslag (se adresser i slutet av detta häfte).

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

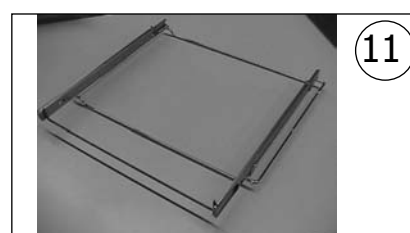
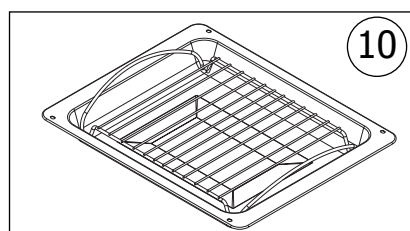
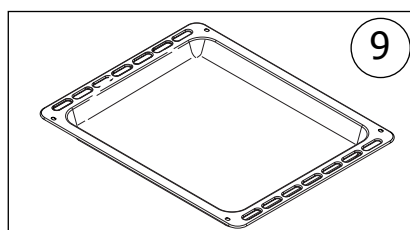
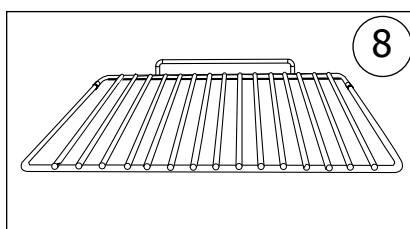
*Varumärket **BRANDT**.*

SE

H u r s e r u



ignen ut?



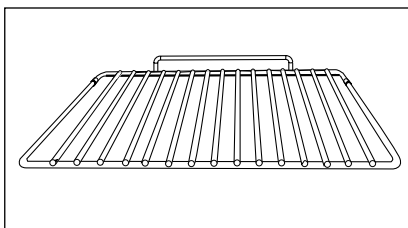
BESKRIVNING AV APPARATEN

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

SE

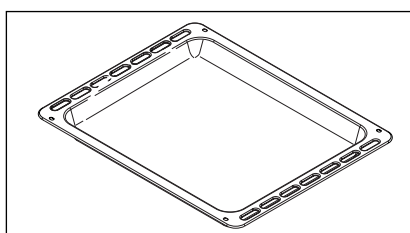
(*) Beroende på modell

Tillbehör



Säkerhetsgaller med tippskydd

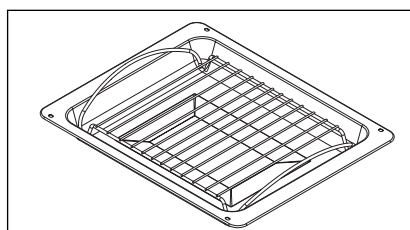
Gallret kan användas som underlag för alla kärl och formar innehållande matvaror som ska lagas eller gratineras. Det är också till för att grilla kött (köttet läggs direkt upp på gallret).



Multifunktionell panna (bakverk)

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

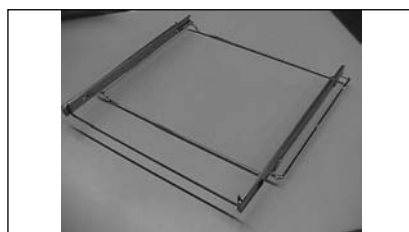
Undvik att lägga stekar eller annat kött direkt i det för då kommer spad att spruta ut och stänka på ugnens väggar.



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, spethållare...) 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.

Barnsäkerhetsskydd

MONTERING

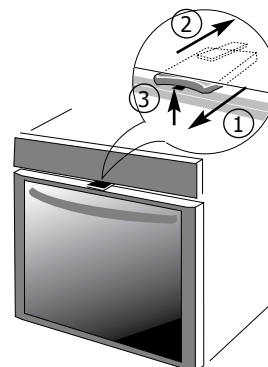
① Aktivera barnsäkerhetsskyddet:
Dra säkerhetsspärren mot dig för att aktivera den.

② Avaktivera barnsäkerhetsskyddet:
Skjut säkerhetsspärren bakåt.

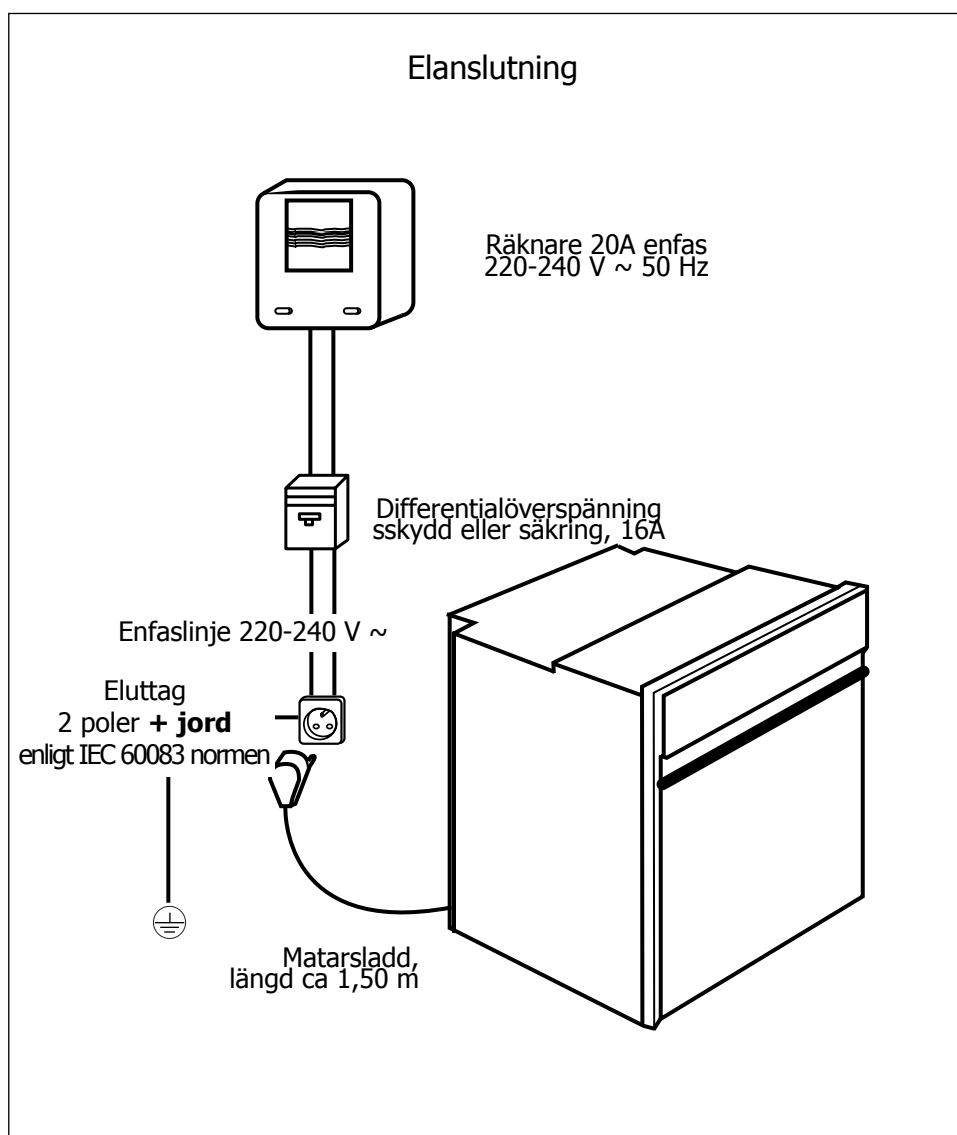
ANVÄNDNING

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

SE

Uppkoppling och/eller byte av matarsladd

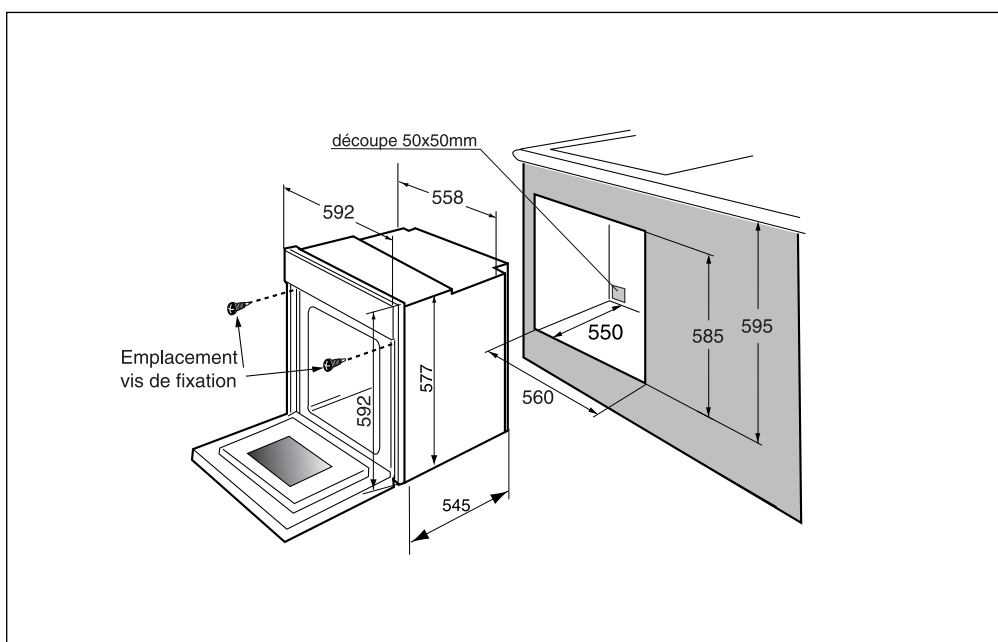
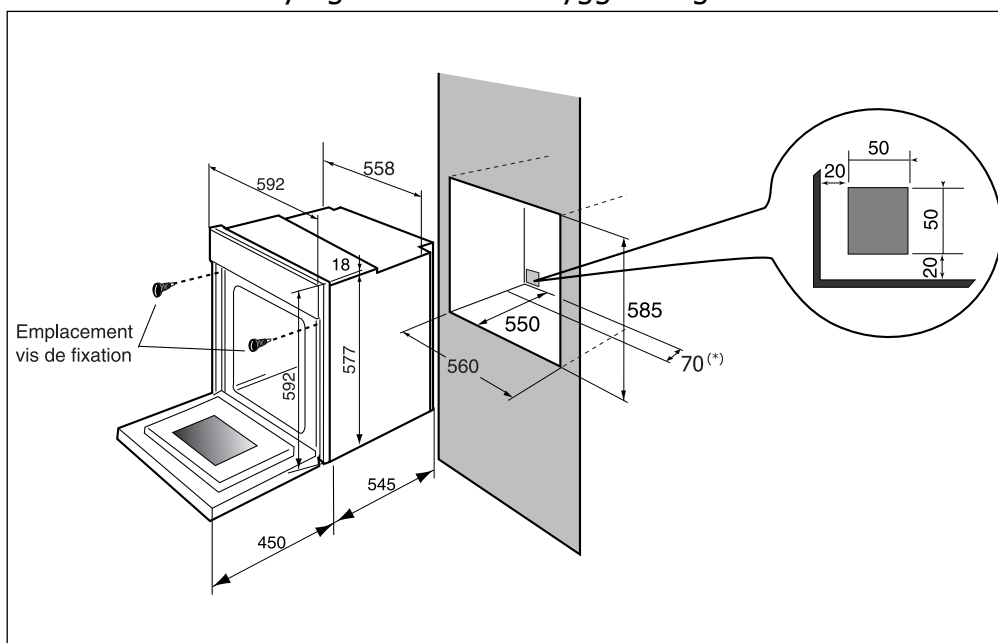
- Matarsladden (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) ska vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till den inbyggbara ugnen uppställd på golvet framför ugnsmöbeln. Utför följande steg efter att ha urkopplat apparaten från elnätet:
- Öppna luckan till höger om bakre panelen genom att skruva loss 2 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).

För att göra detta:

- 1)** Ta bort skruvarnas gummilock för att komma åt fästhål
- 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).

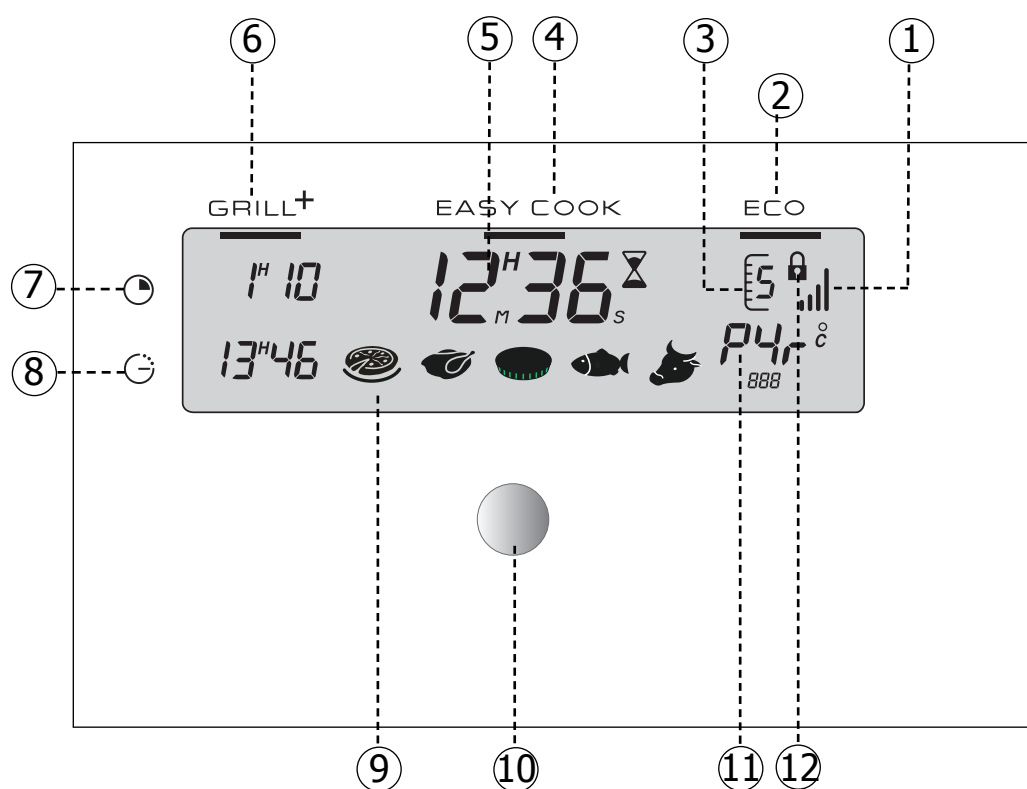
SE



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



r m a n u g n e n ?

- ① **Temperaturhöjningsindikator**
- ② **Steknings/gräddnings-indikator ECO**
- ③ **Nummer på den avsats på vilken du bör ställa sitt fat**
- ④ **Steknings/gräddnings-indikator EASY COOK**
- ⑤ **Visning av tiden (timmar/minuter)**
- ⑥ **Indikator GRILL +**
- ⑦ **Stek/gräddtid**
- ⑧ **Klockslag för stek/gräddtidens slut**
- ⑨ **Indikator för lediga EASY COOK-fat**
- ⑩ **Inställningsknapp**
- ⑪ **Ugnstemperatur/pyrolysisindikator**
- ⑫ **Indikering av låst lucka**

SE

2. Inställning av ugnens klocka

a) A påslagning av spänning

- Ställ in klockan genom att vrida knappen. (Knappens rotationshastighet varierar snabbheten i klockinställningen).

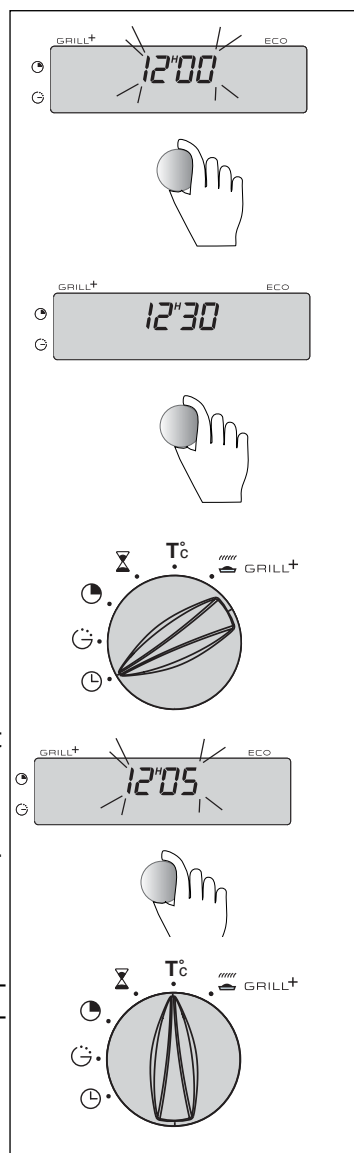
- Registreringen av det inställda klockslaget är automatisk efter några sekunder

-> visningen av klockslaget blinkar inte längre.

Exempel: 12h30.

b) J justering av klockslaget

- Ställ programväljaren i läget "Ställ klockan"
- Visningen av klockslaget blinkar för att visa dig att inställning nu är möjlig.
- För inställningen, vrid knappen för att öka eller minska det visade klockslaget.
- Efter att ha ställt in det klockslag du vill ha, placera väljaren på läget "T°C" (inställning av temperatur) -> visningen av klockslaget slutar att blinka.



Om det inte finns någon bekräftelse, är registreringen automatisk efter några sekunder.

Hur använder man ugnen?

3. Hur lagar man snabbt en rätt?

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

- Välj tillagningssätt:
Vrid funktionsväljaren i önskat läge.

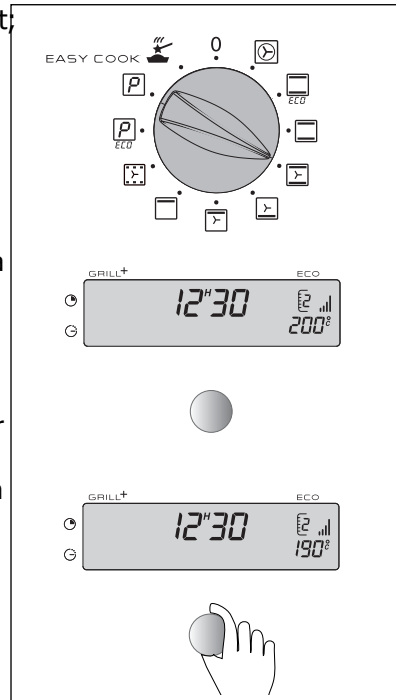
Exempel: läge "☐".

- Placera din maträtt i ugnen enligt uppgifterna i displayen

Exempel: läge "☐" -> avsatserna 1 eller 2 tillråds.

- Ugnen föreslår den optimala temperaturen för det valda stek/grädd-sättet: 200°C.
Du kan dock justera den med hjälp av knappen som sitter under displayen.

Exempel: läge "☐" inställd på 190°C.



SE



Efter dessa 3 åtgärder, börjar ugnen värma:

Temperaturhöjningsindikatorn reagerar och signalerar temperaturökningen i ugnen.

3 pipsignaler anger att den inställda temperaturen har uppnåtts.



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

Hur använder man ugnen?

4. Hur programmerar man ugnen?

a) Vill du steka/grädda med en förutbestämd stek/gräddtid?

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

Exempel: läge "☐"

temperatur 200°C

- Ställ programväljaren i läge "☐"
- Stek/gräddens längd blinkar 0h00 för att ange att inställning nu är möjlig
- Vrid knappen för att ställa in den önskade stek/gräddtiden

Exempel: 25 min

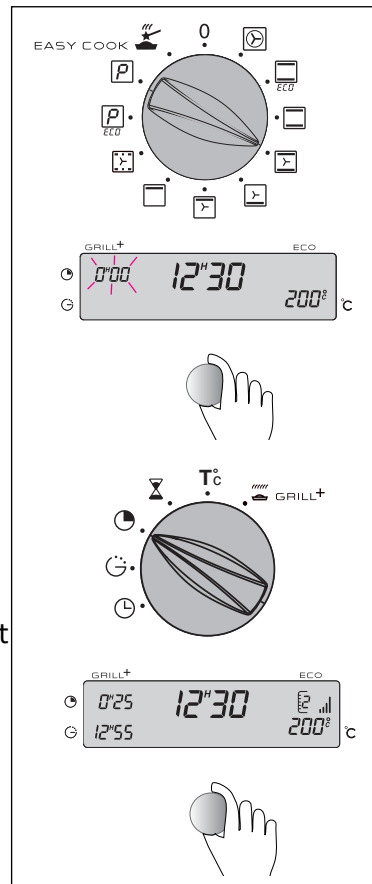
Registreringen av det ändrade klockslaget är automatisk efter några sekunder
-> displayen blinkar inte längre.

Omräkningen av stek/gräddtiden sker omedelbart efter inställningen.

Stek/gräddtidens slut (startklockslag + stek/gräddtid visas automatiskt.

I detta exempel:

stekning/gräddning färdig kl 12h55min.



Efter dessa 3 åtgärder, börjar ugnen värma:

Temperaturhöjningsindikatorn reagerar och signalerar temperaturökningen i ugnen.

3 pipsignaler anger att den inställda temperaturen har uppnåtts.

I slutet av stekningen/gräddningen, avges en serie pip ljud under några minuter. Pipljuden avbryts om man ställer väljaren på inställningen "T°C" och genom att föra tillbaka stekväljaren på "0".

Hur använder man ugnen?

b) Hur utför du en senarelagd stekning/gräddning med en fastställd stek/gräddtid? (färdigtidpunkt vald)

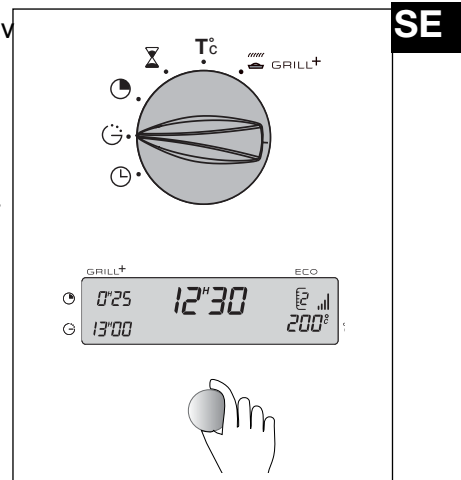
- Gå tillväga som i a) och ställ, efter inställning av stek/gräddtiden,

funktionsväljaren i läge "G".

Slutklockslaget blinkar för att ange att inställningen då är möjlig.

- Ställ in det önskade slutklockslaget genom att vrida knappen under displayen.

Exempel på motstående sida: önskad avslutningstid för stekningen/gräddningen kl 13h00



Efter dessa åtgärder är värmingstidens starttidpunkt framskjuten så att stekningen/gräddningen avslutas kl 13h00. När din stekning/gräddning är avslutad, avges en serie pip ljud; återställ stekning/gräddningsväljaren på "0".

Det är möjligt att



- när som helst ställa om tillagningstiden.
- annullera när som helst programmeringen genom att återställa tiden till 0.00.

Hur använder man ugnen?

5. Hur steker du ekonomiskt? *

Programmeringsenheten skall bara ange klockslaget; detta skall inte blinka.

- Vrid funktionsväljaren i läge "ECO". "ECO"-indikatorn tänds i displayen.
- Placera din maträtt i ugnen enligt uppgifterna i displayen.
Exempel: läge "ECO" -> -> avsatserna 1 eller 2 tillråds.
- Din ugn föreslår den optimala temperaturen för det valda stek/gräddsättet 200°C. Du kan dock justera den med hjälp av knappen som sitter under displayen.

Exempel: läge "ECO" justerat till 190°C.

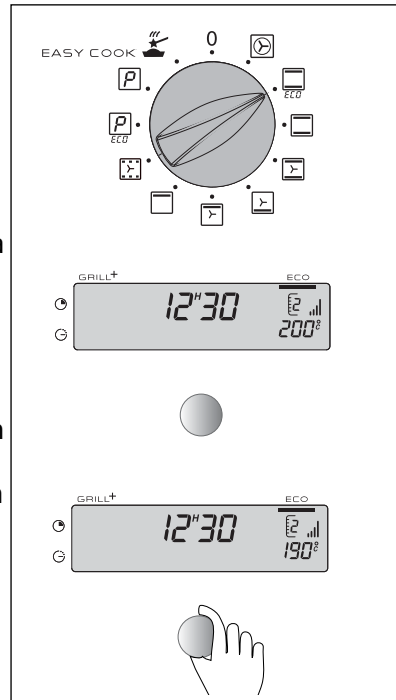


Efter dessa 3 åtgärder, börjar ugnen värma:

Temperaturhöjningsindikatorn reagerar och signalerar temperaturökningen i ugnen.

3 pipsignaler anger att den inställda temperaturen har uppnåtts.

***I detta läge kan man spara upp till 20% energi med bibehållande av samma stek/gräddresultat. ECO-läget används för att spara energi.**



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

Hur använder man ugnen?

6. Hur använder du funktionen "Grill + " ?

Med denna funktion kan du till steknings/gräddningssekvensen koppla in en "Gyllenfärgnings"-funktion för rätten i slutet av stekningen/gräddningen, varvid den senare utförs genom inkoppling av grillen under de 5 sista minuterna av sekvensen.

Den är aktiv endast för de följande stek/gräddfunktionerna:   .

Denna funktion kan programmeras i början av stekningen/gräddningen genom tillägg av 5 minuter till stek/gräddtiden eller helt enkelt genom att man i slutet av stekningen/gräddningen ställer funktionsväljaren på "GRILL+".

- Ställ in valt stek/gräddsätt och ställ vid behov in temperaturen.

- Ställ programväljaren i läget "GRILL+", stek/gräddtiden blinkar 0h05 (denna tid motsvarar den minimitid som krävs för att aktivera funktionen "GRILL+" i den valda stek/gräddsekvensen).

- Vrid reglaget för att ställa in den totala stek/gräddtiden. Registreringen av stek/gräddtiden är automatisk efter några sekunder, displayen blinkar inte längre.

- Efter dessa tre åtgärder, värmer ugnen och ett horisontellt streck i displayen, under texten "GRILL+" tänds, för att ange att funktionen är inkopplad. Fem minuter före slutet av stek/gräddtiden, blinkar indikatorn "GRILL+".

Ställ inte faten för nära grillen för att undvika en för snabb gyllenfärgning. Respektera 1:a eller 2:a avsatsen (räknat nedifrån).

Exempel på rätter:

- Gratänger av makaroner, blomkål, endiver, skaldjur, crumble.

Programmeringsexempel:

Lökgratäng:

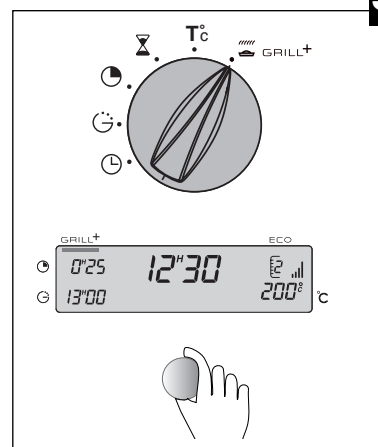
- Välj steksekvensen
- Välj temperaturen: 180°C.
- Välj programmet: "GRILL+"
- Välj tiden: 25 minuter

Buljongen värms upp under 20 min och gratineringen sker under de 5 resterande minuterna.



Du kan när som helst koppla in eller stänga av stekningen/gräddningen genom att påverka inställningsreglaget.

Det kan också aktivera denna funktion i en senarelagd stekning/gräddning.



SE

Hur använder man ugnen?

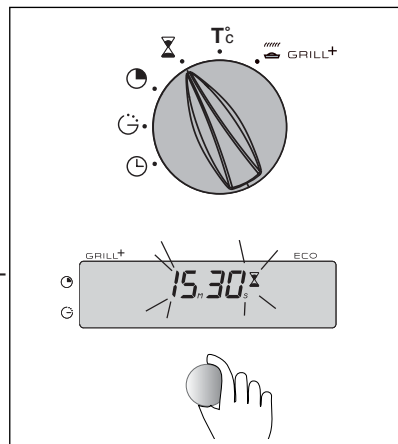
7. Hur använder man timern?

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

Denna funktion kan användas även under körning av ugnen. I så fall har tidurets visning prioritet framför visningen av klockslaget.

- Placera tidprogrammeringsväljaren på läget "⌚" -> displayen blinkar och ett litet timglas tänds.

- Vrid reglaget ända tills den önskade tiden är inställd (max 59 minuter 59 sekunder)
exempel: 15 minuter 30 sekunder



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

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



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

Hur använder man ugnen?

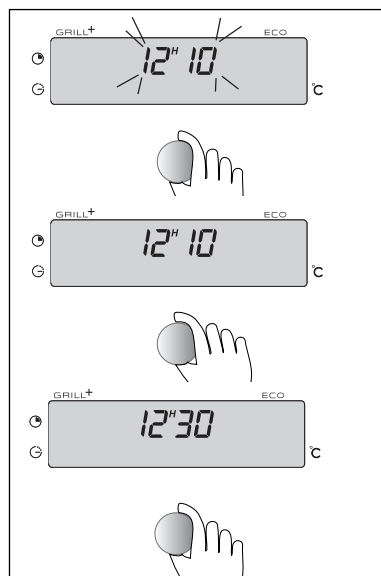
8. Hur ställer du in displayens ljusstyrka?

Du kan variera ljusstyrkan i din display på följande vis:









- Ställ in klockslaget på programmeringsenheten på 12h10

- Håll knappen intryckt och vrid den för att ställa in den önskade ljusstyrkan.

Efter att ha ställt in önskad ljusstyrka, ställ tillbaka programmeringsenheten på rätt klockslag.

**SE**

Ugnens olika tillagningssätt

Symbol	Funktionens namn	Funktionens
	Roterande värme Tillagningen sker med hjälp av ett elektriskt motstånd placerat i ugnens botten och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	► Förvärmning behövs inte ► Tillagningssätt som kräver ► Tillagningstider (sandkakor)
* 	Traditionell ECO Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen utan luftcirkulation.	► Detta läge sparar energi ► stek kvaliteten. I ECO-läge ► sparar energi.
	Traditionell Tillagningen sker med hjälp av nedre och övre elementen utan luftcirkulation.	► Kräver förvärmning innan ► i ugnen.
* 	Traditionell ventilation Stekningen/gräddningen utförs med hjälp av inre och övre element och genom luftblandningspropellern.	► Snabb höjning av temperatu ► rätter kan sättas in i kall
	Varmluftsula Tillagningen sker växelvis med hjälp av nedre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	► Värme tillförd underifrån ► Placera gallret på neders ►
	Varmluftsgrill Tillagningen sker växelvis med hjälp av övre elementet och med fläkten som driver på luftcirkulationen.	► Förvärmning behövs inte. ► Saftiga och fräsiga fågel- och ► alla sidor.
	Grill Tillagningen sker med hjälp av övre elementet utan luftcirkulation.	► Förvärm ugnen i 5 minut ► Skjut in dryppannan på r
	Värme tillförd underifrån. Placera gallret på nedre effektsteget.	► Håller maten varm.

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

Ugnens olika tillagningssätt

beskrivning	Rekommendationer	Riktvärde T°		
utom vid tillagning korta tillagningar på flera nivåer).	Rekommenderas för att behålla köttmjöten, till grönsaker, fisk och fler tillagningar på flera nivåer upp till 3 nivåer.	min 35°	Riktv. 180°	max 235°
i och bibehåller get förbrukas mind-	Du sparar energi under hela stekningen/gräddningen, som dock kan ta längre tid.	min 35°	préco 200°	max 275°
in rätten ställs in	Rekommenderas vid tidskrävande och svårhanterliga tillagningar: mustigt vilt... För att steka häftigt mörkt kött. För att småkoka rätter i slutan järngryta som först stekts på en spishäll (tupp i vin, viltragu ...).	min 35°	préco 240°	max 275°
peraturen. Vissa ill ugn.	Rekommenderas för KÖTT, FISK, GRÖNSAKER, ställda i ett fat helst av terrakotta	min 35°	préco 200°	max 275°
1. sta effektsteget.	Rekommenderas till fuktiga rätter (pajer, kakor med saftiga frukter...) Degen blir genombakad på undersidan. Rekommenderas till luftiga maträtter (engelsk fruktkaka, brioche, luftiga kakor från Elsass...) och souffléer som inte innesätts av skorpan ovanpå.	min 35°	préco 205°	max 275°
och stekrätter på	För att bryna och steka igenom stekar, kotletter. För att bibehålla fiskfiléers mörhet.	min 35°	préco 200°	max 230°
iter. nedre effektsteget.	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, rosta brödsivor, halstra storräkor upplagda på gallret. Rekommenderas vid jäsning av brödeg, brioche, luftig kaka från Elsass... utan att överskrida 40 °C (uppvärmning av tallrikar, upptining).	min 35°	préco 275°	max 100°

SE

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

H u r r e n g ö r d u

1. Vad är en pyrolys?

- Ugnen rengörs genom eliminering vid hög temperatur av smuts härrörande från stänk eller överrinningar. 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.
- För att anpassa sig till varje situation, förfogar denna ugn över två pyrolyscyklar.
 - En ekonomisk cykel (PYRO ECO) med en varaktighet på 1h30 (med beaktande av ugnens kylningstid; denna kommer att vara låst under 2h00); denna cykel förbrukar nästan 25% mindre än standarpyrocykeln. Om den genomförs regelbundet (varje 2 eller 3 stekningar av kött), håller denna cykel ugnen ren hela tiden.
 - En standardcykel (PYRO) med en varaktighet på 2h (med beaktande av ugnens kyltid, kommer den att vara låst under 2h30), utför en effektiv rengöring av en mycket smutsig ugn.
- 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 STEKNIN	stora köttstycken på grillspett	pyrolysen kan utföras efter 1 stekning av denna typ om stänken är omfattande



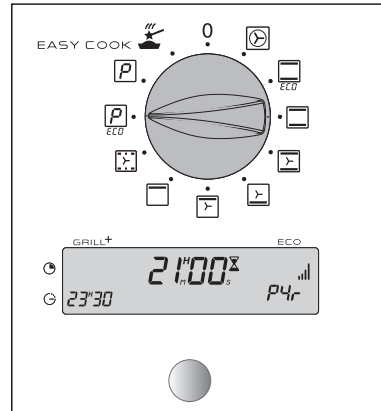
Vänta inte tills ugnen är full med fett innan du utför denna rengöring.

ugnsutrymmet?

3. Hur gör du en omedelbar pyrolys?

- Kontrollera att programmeringsenheten visar klockslaget och att detta inte blinkar.
- Ställ reglaget "funktionsväljare" i läget "PYRO" eller "PYRO ECO".

Ställ reglaget "funktionsväljare" i läget "PYRO" eller "PYRO ECO".
Pyrolysen varar i 2h vid "PYRO ECO" eller 2h30 vid "PYRO".



Denna tid täcker kylningstiden fram till upplåsning av luckan.

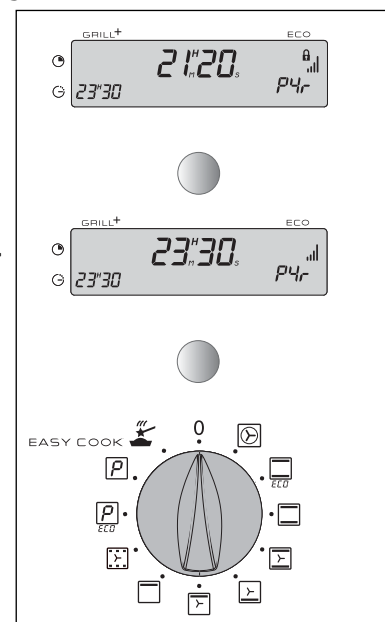
P4r Displayen anger att en pyrolys- (eller pyro eko) cykel pågår.

Under pyrolyscykeln gång, visas ett hänglås i displayen som betyder att luckan är låst.

I slutet av pyrolyscykeln, visar displayen.....>

När hänglåset  inte längre visas i displayen, kan du öppna luckan

- Ställ tillbaka funktionsväljaren i läge 0.
- 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.



Innan en pyrolys påbörjas, ta ut alla fat och käril från ugnen och grovrengör om större uttrinningar har inträffat.

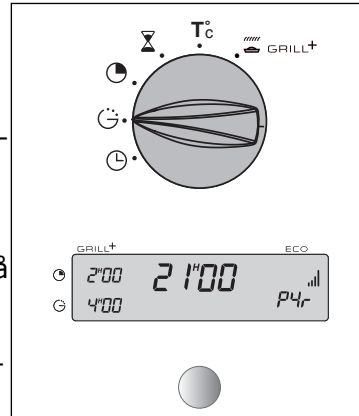
4. Hur gör du en senarelagd pyrolys?

Följ de anvisningar som ges i stycket "utför en omedelbar pyrolys" och

- Ställ programmeringsväljaren för tiden i läge "☺". Färdigklockslaget blinkar för att ange att inställningen då är möjlig.
- Vrid knappen för att ställa in det önskade färdigklockslaget.
Exempel: Pyro färdig kl 4h.

Efter dessa åtgärder, är pyrolysen framskjuten så att den avslutas kl 4h.

När pyrolysen är klar, ställ tillbaka stek/gräddtidsväljaren på "0" och programmeringsväljaren på "T°C".

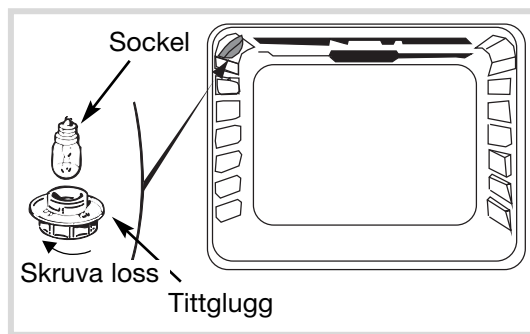


Hur Byter Man Lampa?

- Glödlampan sitter i innertaket på ugnens hålrum.



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



- Vrid fönstret åt vänster ett kvarts varv.
- Skruva loss lampan genom att vrida i samma riktning.

Lampans tekniska data:

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

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



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

Vad ska man göra vid driftstörningar?

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

Du konstaterar att...	Möjliga orsaker	Vilka åtgärder?
Ugnen upphettas inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Ugnen är inte inkopplad. • Säkringen har gått för installationen. • Temperaturväljaren har satts för lågt. • Givaren är trasig • Ugnen har utsatts för en överhettning och har gått över i säkerhetsläge. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koppla in ugnen. - Byt säkring för installationen och kontrollera dennas värde (16A). - Öka den inställda temperaturen. - Tillkalla kundtjänsten. - Tillkalla kundtjänsten. - Tillkalla kundtjänsten.
Indikatorn T°C blinkar.	<ul style="list-style-type: none"> • Låsningssfel 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.

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"/>
			TYPE <input type="text"/>
			220 - 240V ~ 50 Hz

Kundservice

Eventuella ingrepp på din apparat skall utföras av kvalificerad personal från ägaren av det deponerade märket (modell, typ, serienummer). Dessa upplysningar finns med på tillverkningsplåten.

ORIGINALRESERVDELAR: vid eventuellt ingrepp skall du fordra att endast **RESERVDELAR AV GARANTERAT URSPRUNG** används.



Bruksanvisning for stekeovn

NO

Referansenr.: FP 228

fra

Brandt

Innhold

Fra redaksjonen	S.59
Presentasjon av stekeovnen	S.60
Beskrivelse av apparatet	S.61
Tilbehør	S.62
Sikkerhetsforskrifter	S.63
Barnesikring	S.63
Installasjon av stekeovnen	
Strømtilkopling	S.64-65
Nødvendige dimensjoner for innfelling av ovnen	S.66-67
Bruk av stekeovnen	
Programvelgeren	S.68-69
Stille inn klokken	S.70
Øyeblikkelig steking	S.71
Programmert steking	S.72
Programmert steking (valgt klokkeslett for stekeslutt)	S.73
Økonomisk steking	S.74
Bruke "Grill+"-funksjonen	S.75
Stekeuret	S.76
Stille inn lysstyrken på displayet	S.77
Stekefunksjon	S.78-79
Rengjøre stekeovnen innvendig	
Hva er en pyrolyse?	S.80
Når skal pyrolyse utføres?	S.80
Øyeblikkelig pyrolyse	S.81
Programmert pyrolyse	S.82
Utskifting av lampen	S.82
Ved anomali	S.83
Kontakter	S.84

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**.*

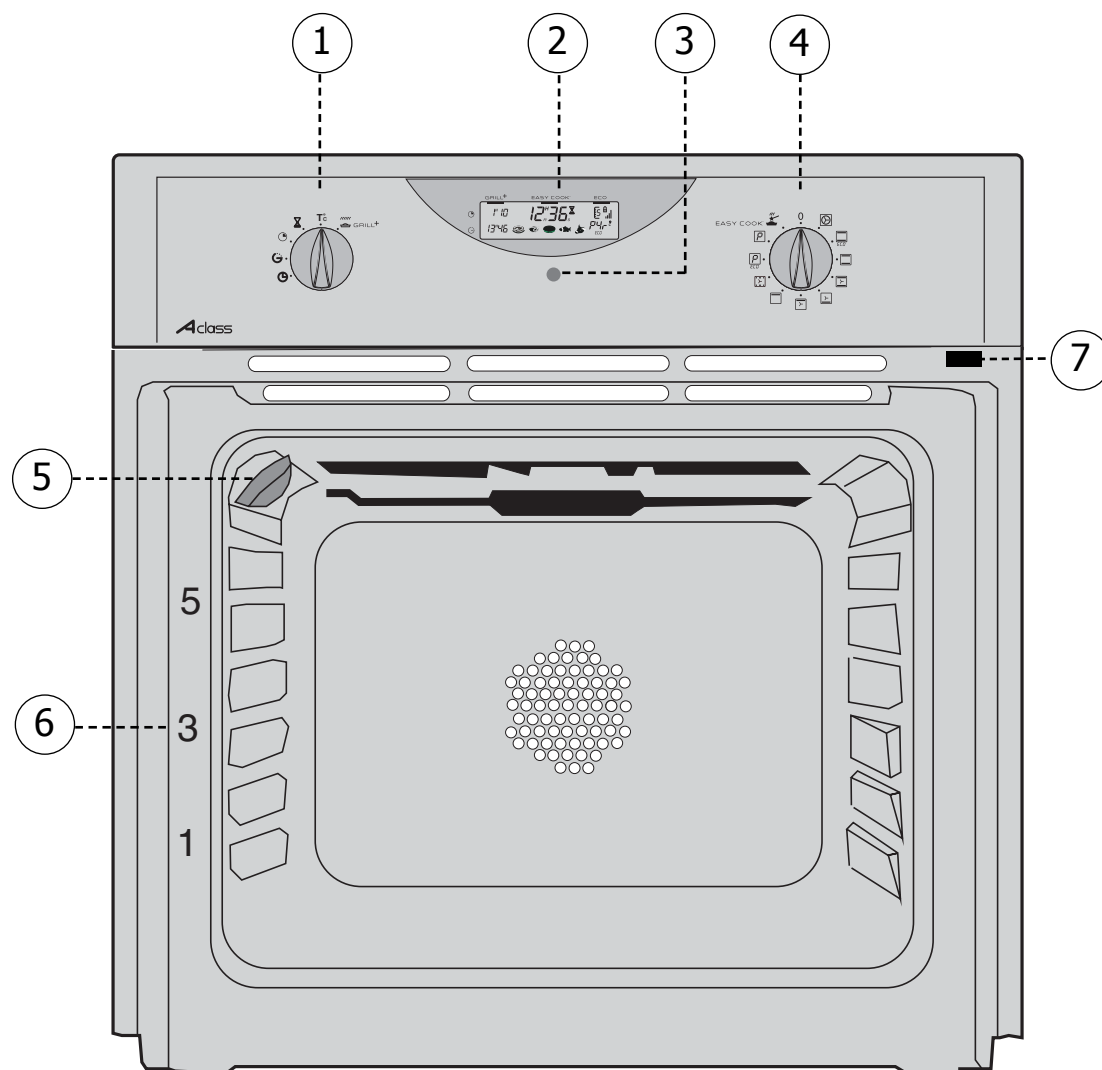
Vår kundeservice er til din disposisjon både for å svare på spørsmål og lytte til forslag. Du finner vår adresse på siste side i denne håndboken.

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.

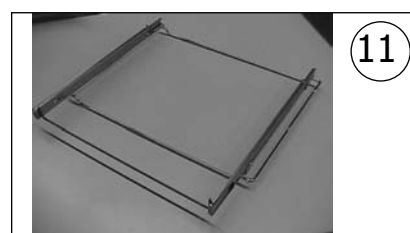
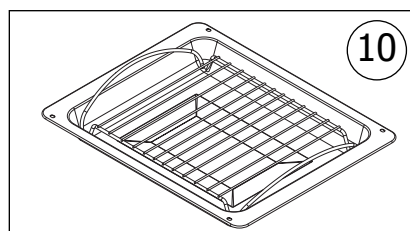
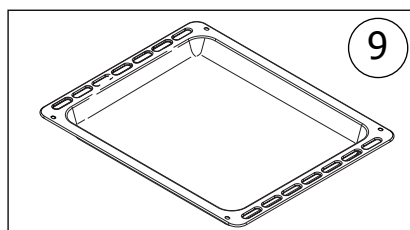
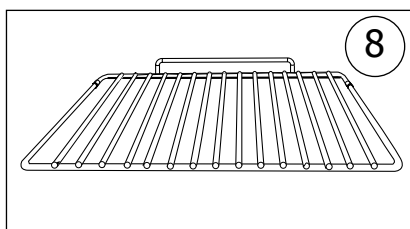
Vennlig hilsen BRANDT.

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



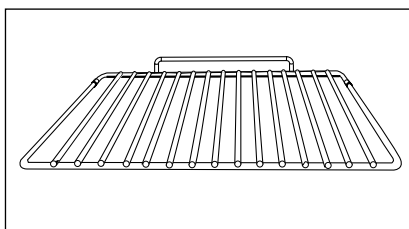
BESKRIVELSE AV APPARATET

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

NO

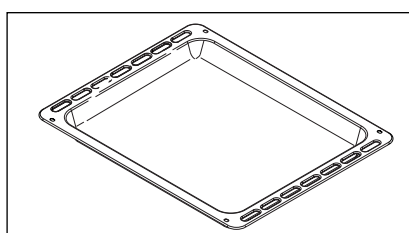
(*) Avhengig av modell

Tilbehør



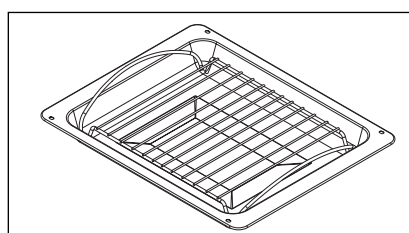
Sikkerhetsrist

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



Langpanne til kaker

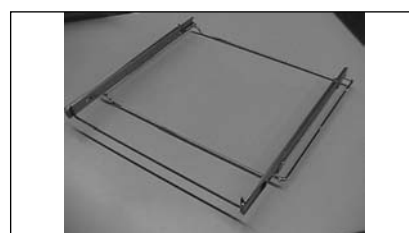
Bruk denne pannen når du skal steke småkaker eller terter. Kjøtt bør ikke legges direkte på denne pannen da dette vil forårsake store mengder sprut i ovnen.



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.

NO

- Stekeovnen og dens overflater kan bli varme under bruk av grillen med åpne dør. Hold små barn unna.

- Apparatet blir varmt under bruk. Ikke berør stekeovnens innside.
- Bruk isolerende tøy når du skal ta ut formene etter steking slik at du ikke brenner deg.
- Stekeovnen skal ikke bekles med aluminiumspapir; dette kan føre til en akkumulasjon av varme som vil forstyrre steking og skade emaljen.
- Bruk ikke rengjøringsapparater med damp eller høyt trykk.
- Under rengjøring kan overflatene bli varmere enn ellers. Hold små barn unna.

- 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.

Barnesikring

FØR FØRSTE BRUK

Aktivere barnesikringen:

Trekk stoppekragen mot deg.

Fjerne barnesikringen:

Trykk stoppekragen bakover.

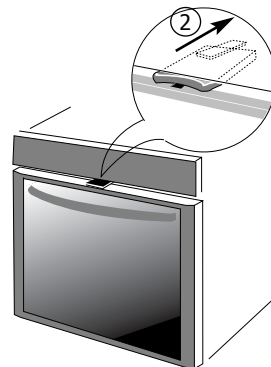
BRUK

Du velger selv om du vil bruke barnesikringen:

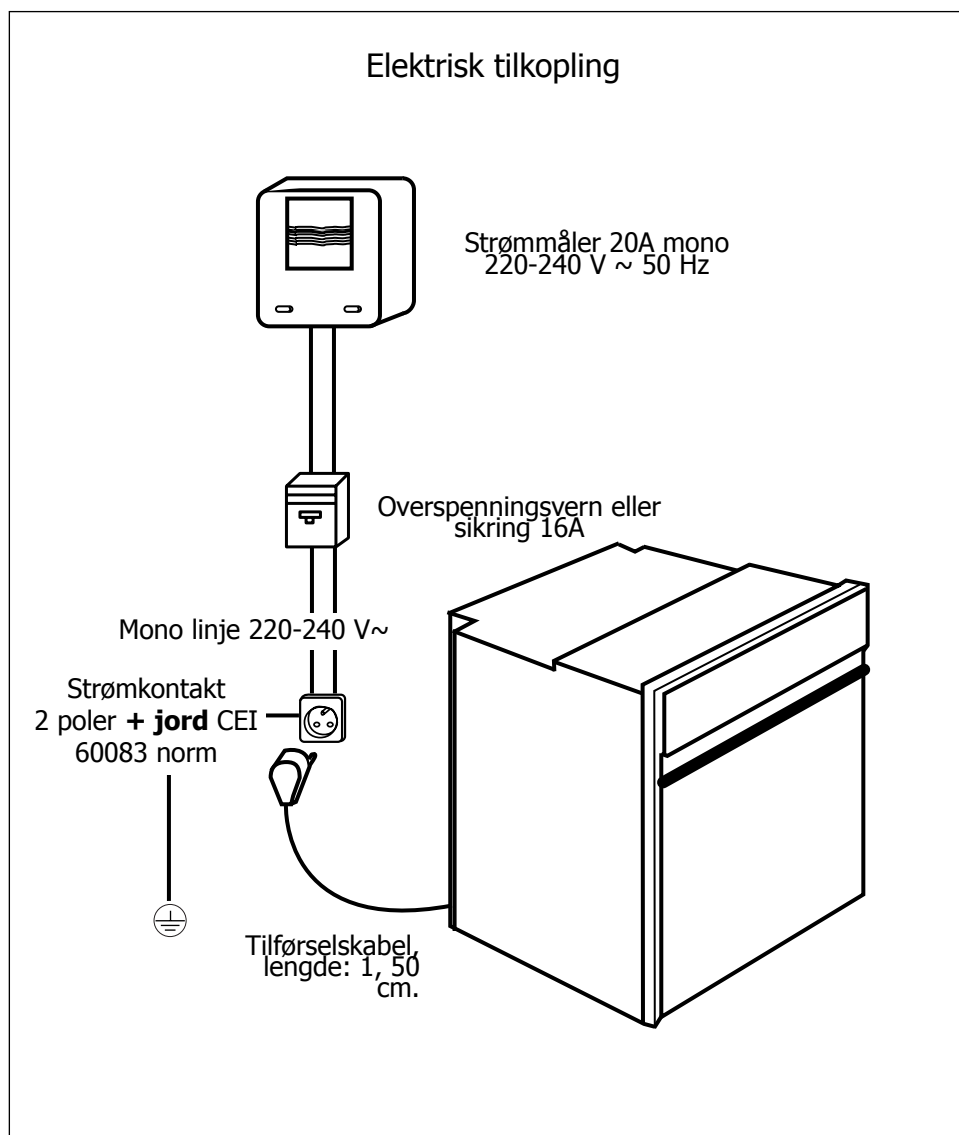
Åpne døren og løft stoppekragen samtidig.

Dersom du ikke bruker barnesikringen:

Åpne døren normalt.






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



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

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

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


- Stekeovnen skal koples til med en kabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 N + jord ) 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. 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.

NO

Tilførselskabelen

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

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

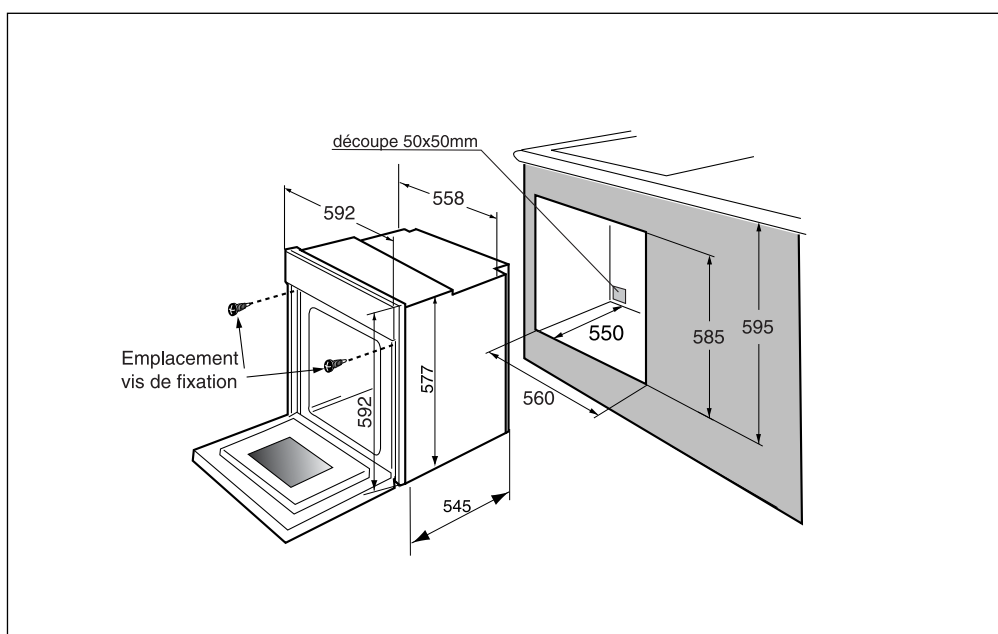
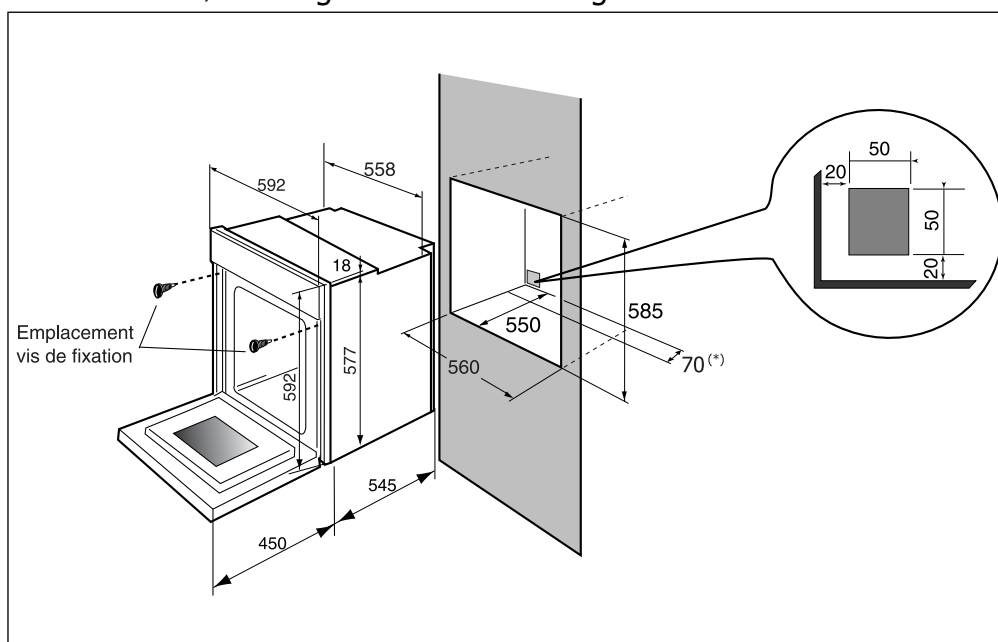
- Åpne luken nederst til høyre på apparatets bakside ved å skru løs de 2 skruene og vippe luken til side.
- Strippe hver av ledningene i den nye tilførselskabelen over 12 mm.
- Tvist endene.
- Skru løs klemmens skruer og trekk ut kabelen som skal skiftes.
- Legg tilførselskabelen ved kabelholderen på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



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

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

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.

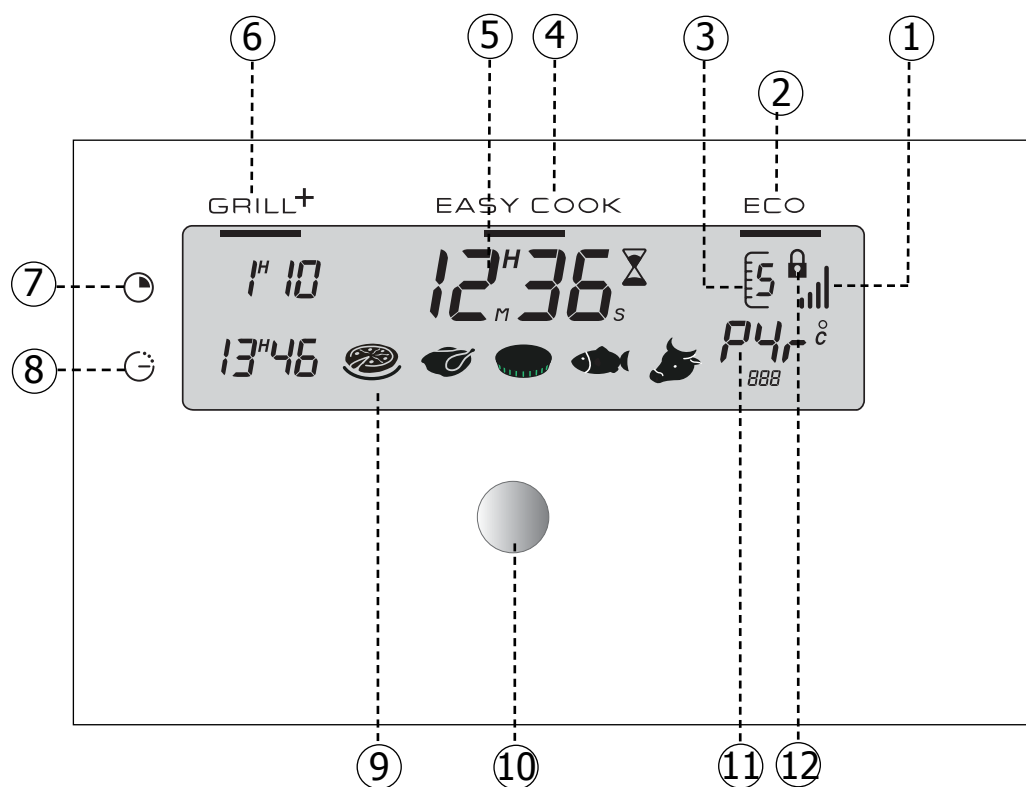
NO



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

1. Programvelgeren



t e k e o v n e n

- ① **Indikator for temperaturstigning**
- ② **ECO-stekeindikator**
- ③ **Nummeret til rillen der retten bør plasseres**
- ④ **Stekeindikator EASY COOK**
- ⑤ **Visning av tid (time/minutter)**
- ⑥ **GRILL+-indikator**
- ⑦ **Steketid**
- ⑧ **Klokkeslett for stekeslutt**
- ⑨ **Indikator for tilgjengelige EASY COOK-retter**
- ⑩ **Justeringsknapp**
- ⑪ **Ovnstemperatur/pyrolyseindikator**
- ⑫ **Indikator av låst dør**

NO

2. Stille inn klokken

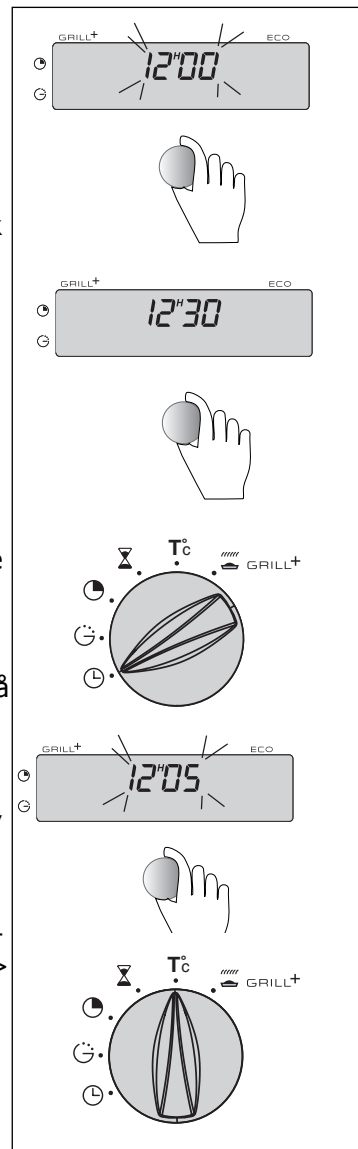
a) Når ovnen slås på

- Still klokken ved å dreie knappen (jo forttere du dreier, desto forttere ruller klokkeslettet).
- Det justerte klokkeslettet registreres automatisk etter noen sekunder -> det blinker ikke lenger.

Eksempel: 12.30.

b) Endre klokkeslettet

- Sett programvelgeren på stillingen "Endre klokkeslett".
- Klokkeslettet blinker for å angi at det er mulig å endre det.
- Drei knappen slik at klokkeslettet som vises, stilles frem eller tilbake.
- Når du har endret klokkeslettet, setter du modusvelgeren på "T°C" (temperaturjustering) -> klokkeslettet blinker ikke lenger.



Hvis du ikke bekrefter klokkeslettet, registreres det automatisk etter noen sekunder.

Bruk av stekeovnen

3. Øyeblikkelig steking

Programvelgeren skal kun vise klokkeslettet. Den skal ikke blinke.

- Velg stekefunksjon:
Sett funksjonsbryteren i ønsket posisjon.

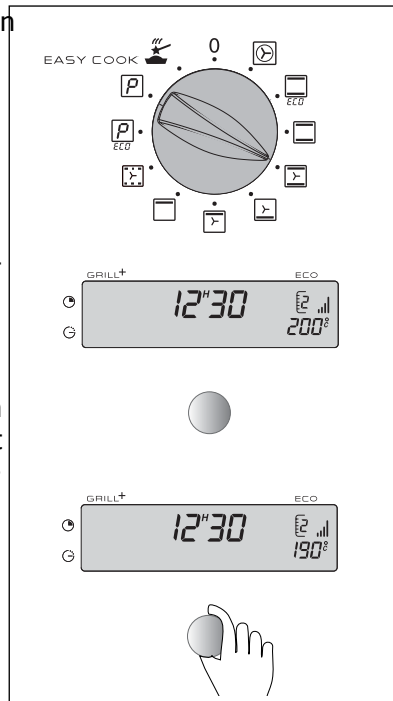
Eksempel: posisjon "☞".

- Sett retten inn i ovnen i samsvar med anbefalingen på displayet.

Eksempel: posisjon "☞" -> rille 1 eller 2.

- Ovnen foreslår optimal temperatur for den valgte stekemodusen: 200°C. Du kan eventuelt endre denne temperaturen ved hjelp av knappen under displayet.

Eksempel: posisjon "☞" -> justert til 190°C.



Ovnen begynner oppvarmingen etter følgende:

Indikatoren for temperaturstigning aktiveres, og angir at temperaturen i ovnen stiger.

3 lydsignaler angir at den anbefalte temperaturen er nådd.



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

Bruk av stekeovnen

4. Programmert steking

a) Foreta steking med programmert varighet

- Still inn den valgte stekemodusen, og juster eventuelt temperaturen

Eksempel : posisjon "☞"
temperatur 200°C

- Still programvelgeren på "☼"
- Steketiden blinker på 0.00 for å angi at den nå kan stilles inn.
- Drei knappen for å stille inn ønsket steketid.

Eksempel: 25 min.

Denne justerte tiden registreres automatisk etter noen sekunder

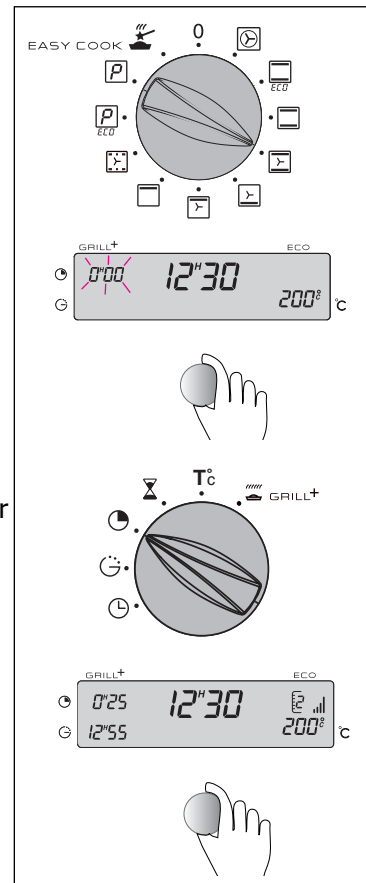
-> displayet blinker ikke lenger.

Tiden begynner å løpe like etter justeringen.

Klokkeslettet for stekeslutt (dvs. starttid + stekingens varighet) vises automatisk.

I dette eksemplet:

Stekeslutt: kl. 12.55.



- Ovnens oppvarming begynner etter følgende:
- Indikatoren for temperaturstigning aktiveres, og angir at temperaturen i ovnen stiger.
- 3 pipelyder angir at den anbefalte temperaturen er nådd.

Når steking er ferdig, avgis en serie lydsignaler i flere minutter. Du kan stanse lydsignalene ved å stille modusvelgeren på "T°C" og sette funksjonsvelgeren tilbake på "0".

Bruk av stekeovnen

b) Programmert steking (valgt klokkeslett for stekeslutt)

- Gå frem som forklart under a). Når du har stilt inn steketiden, utfører du følgende operasjoner:

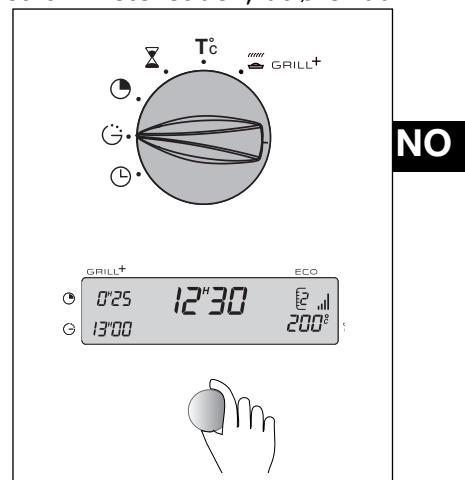
Sett modusvelgeren på "G".

Klokkeslettet for stekeslutt blinker for å angi at det er mulig å foreta justering.

- Still inn ønsket klokkeslett for stekeslutt ved å dreie knappen under displayet.

Motstående eksempel: ønsket stekeslutt kl. 13.00.

Etter disse operasjonene er oppvarmingen programmert slik at steking vil være avsluttet kl. 13.00. Når steking er avsluttet, avgis en serie lydsignaler. Sett funksjonsvelgeren tilbake på "0".



Du kan når som helst:



- endre steketidens lengde.
- annullere programmeringen når som helst ved å stille steketiden tilbake til 0.00.

Bruk av stekeovnen

5. Økonomisk steking*

Programfunksjonen skal bare vise klokkeslettet, og klokkeslettet skal ikke blinke.

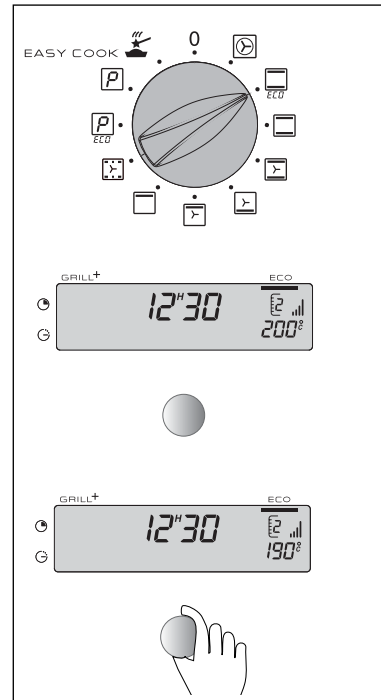
- Sett funksjonsvelgeren på "ECO" Indikatoren "ECO" lyser på displayet

- Sett retten inn i ovnen i samsvar med anbefalingen på displayet.

Eksempel: posisjon "ECO" -> rille 1 eller 2.

- Ovnen foreslår optimal temperatur for den valgte stekemodusen: 200°C. Du kan eventuelt endre denne temperaturen ved hjelp av knappen under displayet.

Eksempel: posisjon "ECO" -> justert til 190°C.



Ovnen begynner oppvarmingen etter følgende:

Indikatoren for temperaturstigning aktiveres, og angir at temperaturen i ovnen stiger.

3 lydsignaler angir at den anbefalte temperaturen er nådd.

***Denne posisjonen gjør det mulig å spare opptil 20% strøm med nøyaktig samme stekeresultat.**

ECO-posisjonen brukes for merking av strømsparing.






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

Bruk av stekeovnen

6. Bruke "Grill+"-funksjonen

Denne funksjonen gjør det mulig å tilføye en funksjon for å gjøre retten gyllen ved avsluttet steking, ved å aktivere grillen i de siste 5 minuttene av stekesyklusen.

Denne funksjonen er bare aktiv for følgende stekemodi:   .

Denne funksjonen kan programmeres ved begynnelsen av steking ved å tilføye 5 minutter til steketiden, eller ganske enkelt ved stekeslutt, ved å sette funksjonsvelgeren på "GRILL+".

- Juster valgt stekemodus og still eventuelt inn temperaturen.

- Sett programvelgeren på "GRILL+".

Steketiden blinker på 0.05 (denne verdien tilsvarer minimumstiden som trengs for å aktivere funksjonen "GRILL+" i den valgte stekesyklusen.

- Dreii justeringsknappen for å stille inn total steketid. Steketiden registreres automatisk etter noen sekunder, og displayet blinker ikke lenger.

- Etter disse tre operasjonene oppvarmes stekeovnen, og en horisontal strek lyser under teksten "GRILL+" på displayet. Dette betyr at funksjonen er aktivert.

Ikke sett retter for nær grillelementet for å unngå for rask gyllensteking. Respekter plasseringen på rillene (1. eller 2. rille - sett nedenfra).

Eksempler på retter:

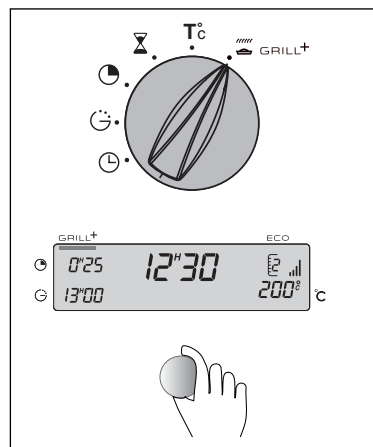
- Gratenger av pasta, blomkål, endiver, fisk, crumble osv.

Eksempler på programmering:

Gratinert løksuppe:

- Velg stekesyklusen
- Velg temperaturen: 180°C
- Velg programmet: "GRILL+"
- Velg tiden: 25 minutter.

Suppen vil bli varmet opp i 20 minutter, og gratineringen foretas i løpet av de siste 5 minuttene.



Du kan aktivere eller deaktivere denne funksjonen når som helst i løpet av steking/kokingen ved hjelp av justeringsknappen.

Det er også mulig å aktivere denne funksjonen under en programmert steking.

Bruk av stekeovnen

7. Stekeuret

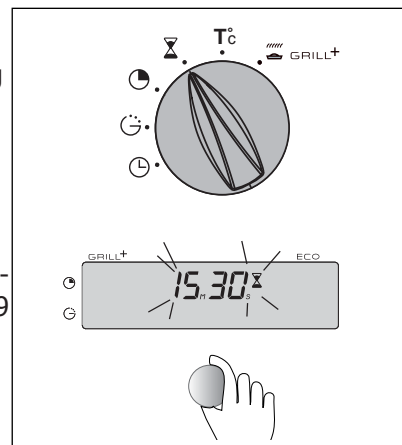
Stekeovnen er utstyrt med et **uavhengig** tidsur som gjør det mulig nedtelle tiden.

Denne funksjonen kan aktiveres selv om stekeovnen er i bruk. Stekeurvisningen overstyrer da visningen av gjeldende klokkeslett.

- Sett modusvelgeren (velgeren for tidsprogrammering) på "⌚" -> displayet blinker, og et lite timeglass lyser.

- Drei justeringsknappen til du kommer til ønsket varighet (maksimum 59 minutter og 59 sekunder).

Eksempel: 15 minutter og 30 sekunder



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 steking.

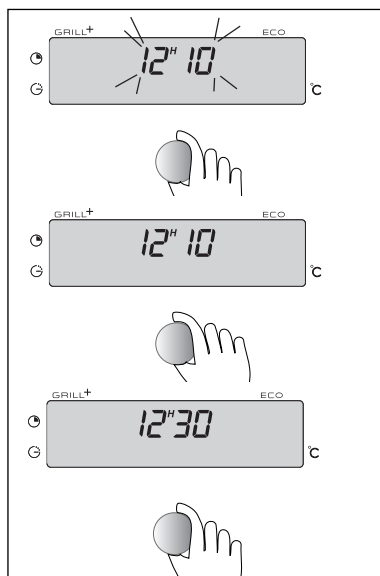
Bruk av stekeovnen

8. Stille inn lysstyrken på displayet

Du kan endre lysstyrken på displayet. Gå frem som følger:

- Still programfunksjonens klokke på 12.10.
- Hold knappen nede samtidig som du dreier til du oppnår ønsket lysstyrke.

Etter å ha stilt inn ønsket lysstyrke setter du programfunksjonen tilbake på gjeldende klokkeslett.



Stekefunksjon

Symbol	Funksjon	Besk
	Steking med varmluft. Oppvarmingen gjøres av varmluftelementet bakerst i ovnen og av viften.	► Forhåndsoppvarming unødvendig for enkelte retter som stekes (småkaker på flere nivåer).
*	Tradisjonell ECO Oppvarmingen gjøres av nedre og øvre varmeelement uten hjelp fra viften.	► Denne posisjonen gjør opptil 25% strøm med stekeresultat. ECO-posisjonen krever merking av strømsparingsfunksjonen.
	Tradisjonell ovn. Oppvarmingen gjøres av nedre og øvre varmeelement uten hjelp fra viften.	► Krever forhåndsoppvarming før steking settes inn i ovnen.
*	Tradisjonell med luftsirkulering Steking foretas av det øvre og nedre varmeelementet og av viften.	► Rask temperaturstigning kan settes inn i ovnen.
	Luftsirkulering i gulvet Det er det nederste varmeelementet sammen med viften som utfører steking.	► Varmen kommer nederst. ► Plasser risten på nederste nivå.
	Grill med luftsirkulering. Oppvarmingen gjøres alternativt av øvre varmeelement og viften.	► Krever ingen forhåndsoppvarming. ► Fjærkre og steker forberedes raskt.
	Grill Det er det øverste varmeelementet sammen med viften som utfører steking.	► La oppvarmes i 5 minutter. ► Plasser den dype langpannen på nederste nivå.
	Varmeskap Det er det øvre varmeelementet sammen med viften som fungerer.	► Holde varmt.

* Stekesykluser benyttet for angivelsen på strømetiketten i henhold til de

Stekefunksjon

Erklæring

Anbefalinger

Anbefalt T°

Ønskelig bortsett fra
kes på svært kort tid
r).

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

mini anbef. maks.
35° 180° 235°

Det er mulig å spare
nøyaktig samme
sasjonen brukes for
ng.

- Du oppnår strømsparing under hele stekingen, men steketiden kan bli lenger.

mini anbef. maks.
35° 200° 275°

ming før retten

- 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.

mini anbef. maks.
35° 240° 275°

NO

ng. Visse retter
når den er kald.

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

mini anbef. maks.
35° 200° 275°

enifra.

- 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.

mini anbef. maks.
35° 205° 275°

ste rille.

soppvarming.
lir sprø og safti-

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

mini anbef. maks.
35° 200° 230°

utter.

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

mini anbef.
35° 275°

nen på nederste trinn.

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

mini anbef. maks.
35° 80° 100°

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

Rengjøre steked

1. Hva er en pyrolyse?

Stekeovnen rengjøres ved eliminering, under høy temperatur, av rester fra sprut eller 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.
- For å tilpasse seg hver situasjon har denne ovnen to pyrolysesykluser.

- En økonomisk syklus (PYRO ECO) som varer en og en halv time (på grunn av nedkjølingstiden vil ovnen være låst i 2 timer). Denne syklusen bruker ca. 25% mindre tid enn standard pyrosyklus. Hvis denne syklusen aktiveres regelmessig (etter hver 2. eller 3. kjøttsteking), sørger den for at ovnen holdes ren under alle forhold.

- En standardsyklus (PYRO), som varer 2 timer (på grunn av nedkjølingstiden vil ovnen være låst i 2 1/2 time). Denne syklusen sørger for effektiv rengjøring av ovnen, selv når den er sterkt 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

- Sjekk at programvelgeren viser gjeldende klokkeslett og at det ikke blinker.
- Sett funksjonsvelgerknappen på "PYRO" eller "PYRO ECO".

En "PYRO ECO"-pyrolyse varer 2 timer, og en "PYRO"-pyrolyse varer 2 1/2 time. Denne tiden inkluderer nedkjølingens varighet, helt til døren ikke lenger er låst.

Displayet angir klokkeslettet da ovnen blir tilgjengelig på nytt.

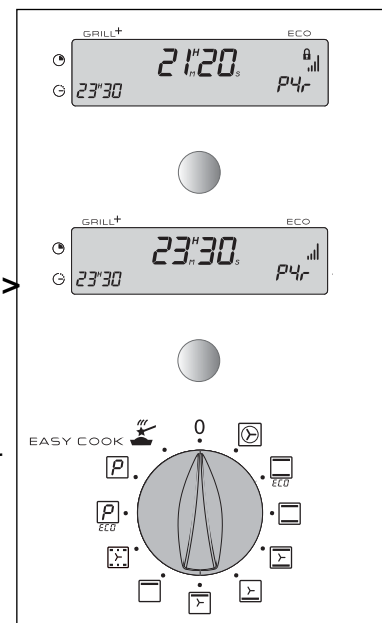
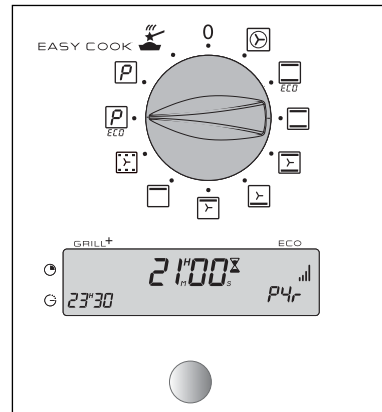
Indikasjonen **P4r** betyr at ovnen er i pyrolysesyklus (eventuelt "PYRO ECO").

I løpet av pyrolysesyklusen vises en lås  på displayet for å informere deg om at døren er låst.

Ved pyrolysens avslutning angir displayet.....→

Når låsen  ikke lenger vises på displayet, er det mulig å åpne døren.

- Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.
- Når ovnen er kald, bruker du en fuktig klut for å fjerne den hvite asken. Ovnen er ren og kan brukes til ønsket type steking på nytt.



Før du starter en pyrolyse må du fjerne alle redskaper fra ovnen. Sørg også for å fjerne større overkok- og stekerester.

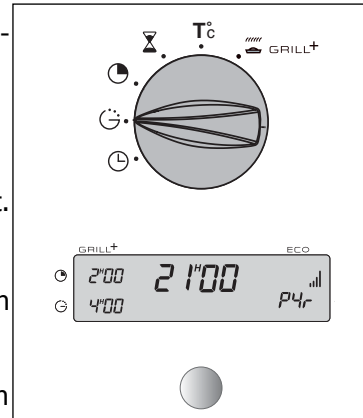
4. Programmert pyrolyse

Følg instruksjonene i avsnittet "Øyeblikkelig pyrolyse", og utfør så følgende operasjoner:

- Sett modusvelgeren (velgeren for tidsprogrammering) på "☺".
Klokkeslettet for stekeslutt blinker for å angi at justering nå er mulig.
- Drei knappen for å stille inn ønsket sluttidspunkt.
Eksempel: Pyrolyseslutt kl. 4.

Dermed programmeres pyrolysen slik at den avsluttes kl. 4.

Når pyrolysen er avsluttet, setter du stekevelgeren tilbake på "0" og funksjonsvelgeren på "T°C".



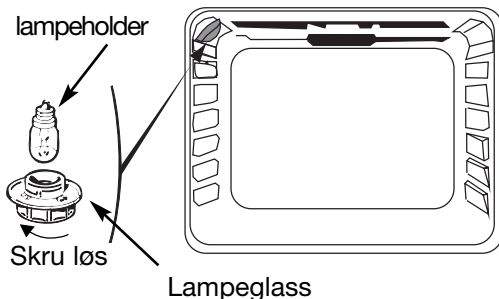
Utskifting av lampen

- Lyspæren sitter i stekeovnens tak.



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

a) Drei lampeglasset en fjerdedels omdreining mot venstre.



b) Skru løs lyspæren i samme retning.

Lyspærens karakteristikk:

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

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



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

I tilfelle anomali


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

Du konstaterer at...	Mulige årsaker	Hva må gjøres?
Stekeovnen varmes ikke opp.	<ul style="list-style-type: none"> • Stekeovnen er ikke koblet til nettet. • Sikringen på din installasjon er gått. • Den valgte temperaturen er for lav. • Føleren er defekt. • Ovnens er overhetet og er gått i sikringsmodus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koble til stekeovnen. - Skift sikringen i din installasjon, og kontroller 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 nedkjøl-in-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°C-føleren er defekt. • Kontakten for detektering av "åpnet dør" er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller at døren er lukket. - Kontakt service-tjemesten. - Kontakt service-tjemesten. - Kontakt service-tjemesten.

NO

Kontakter

Skriv her opplysningene på identitetsplaketten.

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

Kundeservice

Reparasjon av dette apparatet skal kun utføres av en kvalifisert profesjonell. Oppgi hele referansenummeret (modell, type, serienr.). Disse numrene står på apparatets identitetsplakett.

ORIGINALE DELER: Be om at det utelukkende blir brukt **ORIGINALE DELER** ved reparasjon.



Using your oven

Model: FP 228

GB

Brandt

Contents

Introduction	P.87
Your oven	P.88-89
How it works	P.89
Accessories	P.90
Safety recommendations	P.91
Child safety	P.91
How to install your oven	
Electrical connections	P.92-93
Dimensions for installation use	P.94-95
How to use your oven	
The oven programmer	P.96
How to set the clock	P.98
How to cook straightaway	P.99
How to programme the cooking	P.100-101
How to delay cooking (pre-selected end time)	P.101
How to cook economically	P.102
How to use the Grill+ feature	P.103
How to use the timer	P.104
How to adjust the brightness of the display panel	P.105
Cooking methods	P.106-107
Cleaning the oven cavity	
Pyrolysis explained	P.108
When to clean by pyrolysis	P.108
Starting pyrolysis straightway	P.109
Delaying cleaning by pyrolysis	P.110
Changing a bulb	P.110
Troubleshooting	P.111
How to contact us	P.112

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**.*

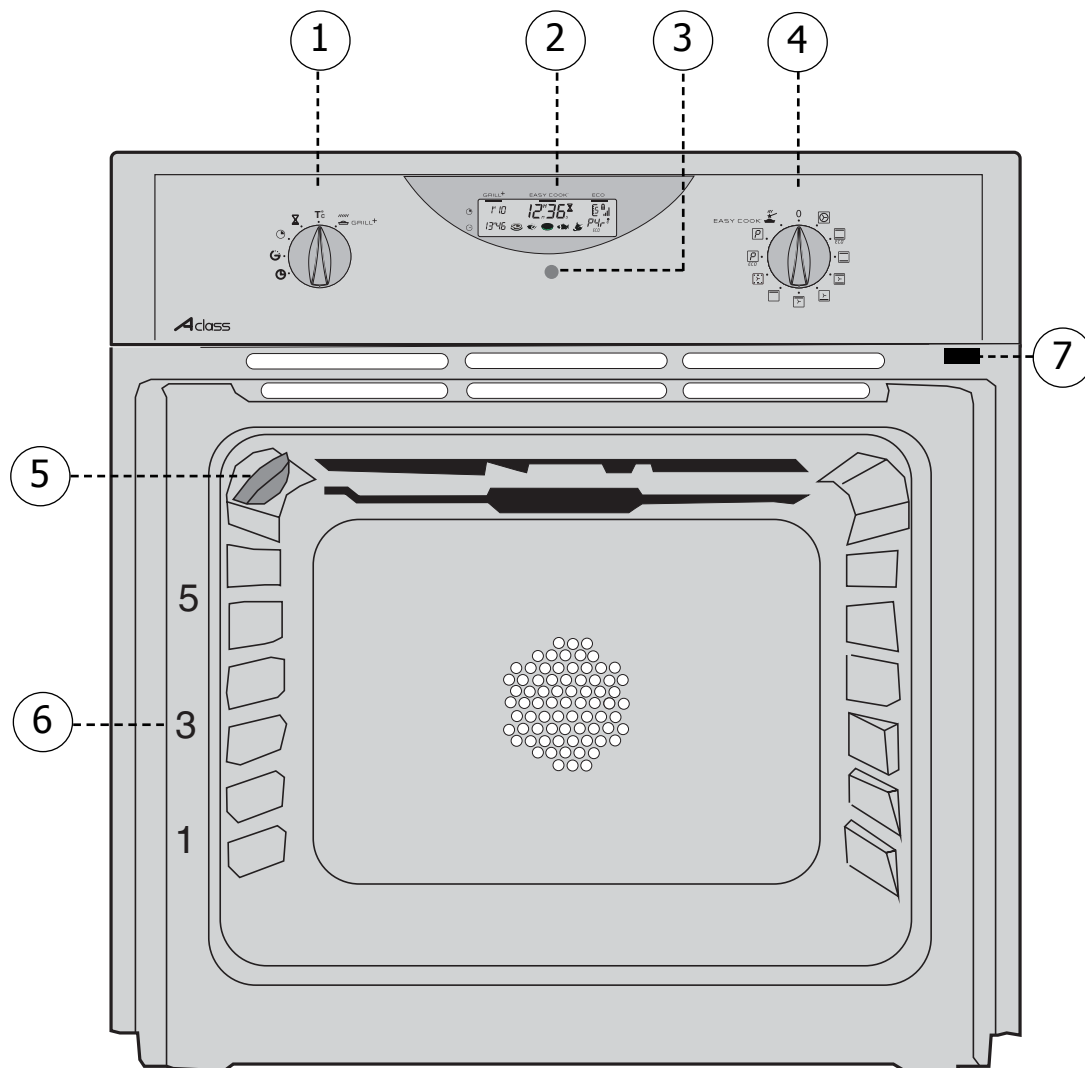
Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

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.

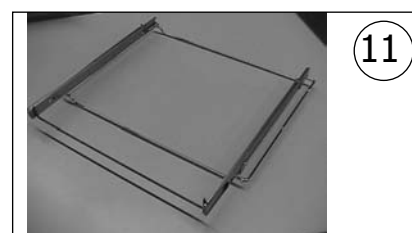
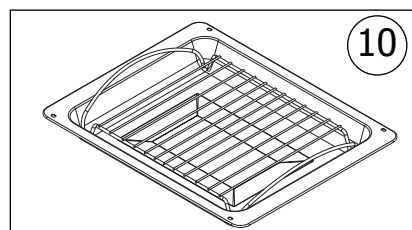
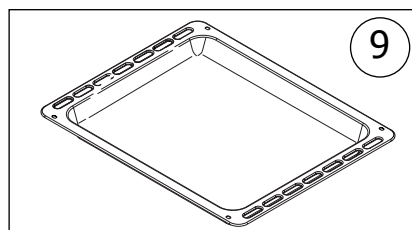
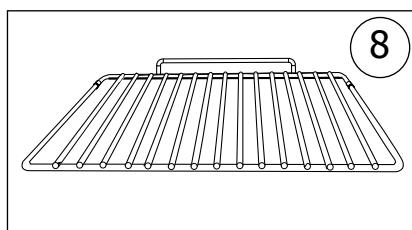
The BRANDT name.

GB

Y o u r



o v e n



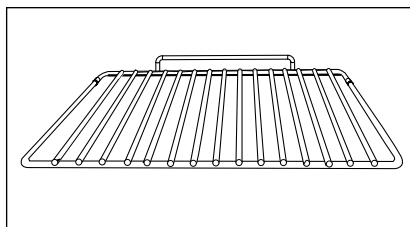
OVEN FEATURES

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

(*) Depending on model

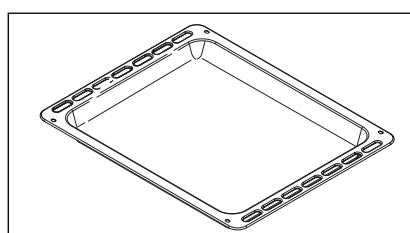
GB

Accessories



Anti-tip safety shelf

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

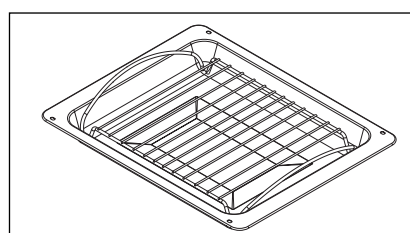


Multi-purpose baking tray

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

Joints should not be cooked in this tray

uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Grill Tray

With **special grid** for grilling

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.** **GB**

- 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.

Child safety

SAFETY MODE

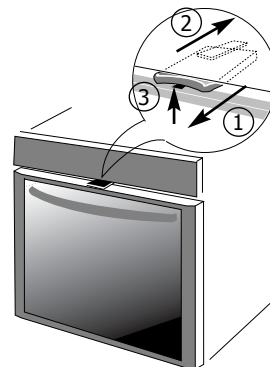
- ① To activate safety mode:
Pull the catch towards you.

- ② To deactivate safety mode:
Push the catch back.

USING IN SAFETY MODE

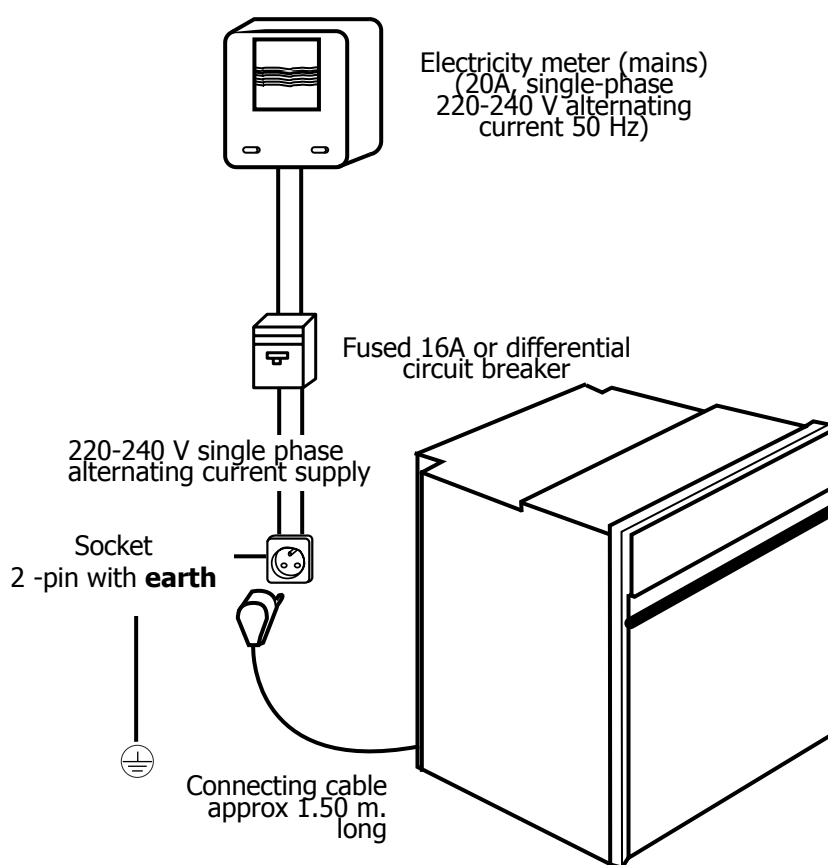
- ③ When the security catch is in use:
open the door and lift the catch at the same time

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



H o w t o i n s t a




Electrical connections



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

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

Fitting new wiring and/or changing cables.

GB

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

With the oven sitting on the floor and disconnected:

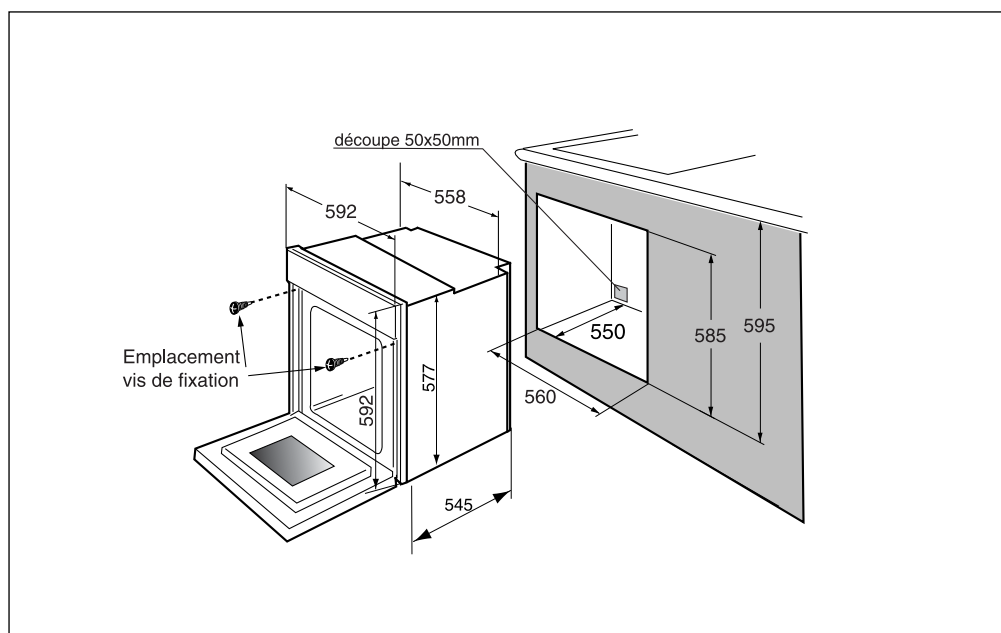
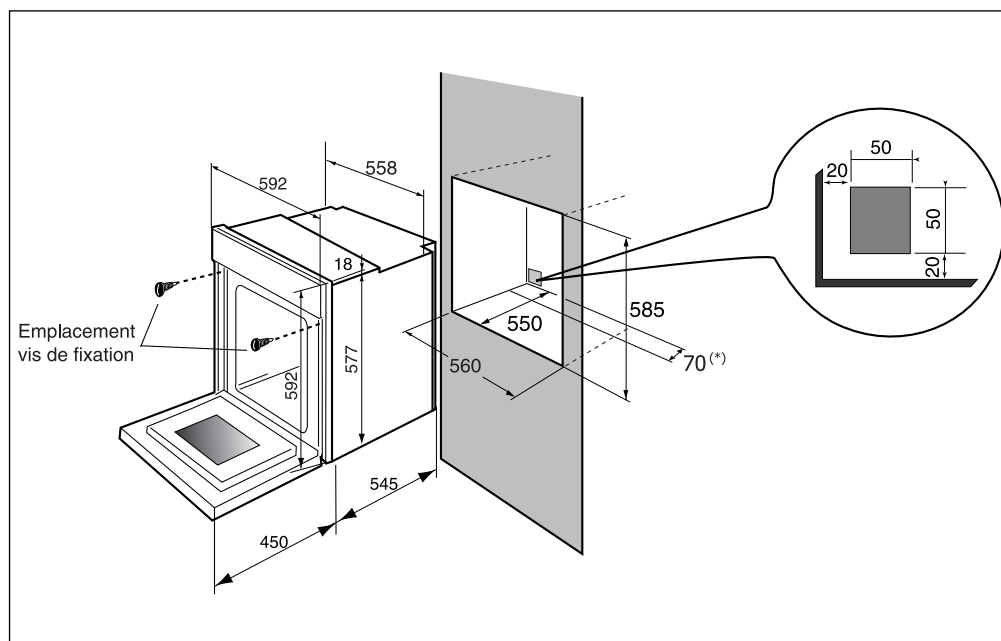
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
-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



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

How to install

Dimensions for installation use



all your oven

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).

GB

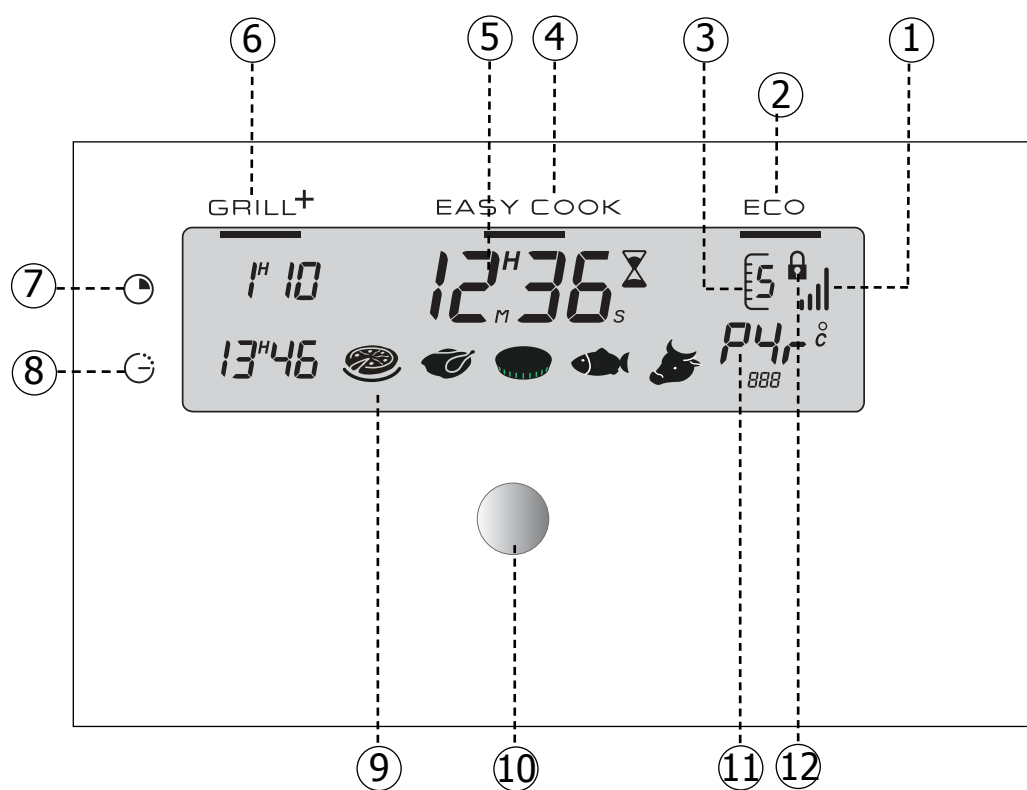
(*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.



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

H o w t o u s e

1. The oven programmer



y o u r o v e n

- ① **Temperature increase indicator**
- ② **ECO (economical) cooking indicator**
- ③ **Recommended shelf height for dish**
- ④ **EASY COOK indicator**
- ⑤ **Time display (time of day and timer)**
- ⑥ **Grill+ indicator**
- ⑦ **Length of cooking time**
- ⑧ **End of cooking time**
- ⑨ **EASY COOK dishes indicator**
- ⑩ **Control knob**
- ⑪ **Oven temperature and pyrolysis indicator**
- ⑫ **Door locked indicator**

GB

2. How to set the clock

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

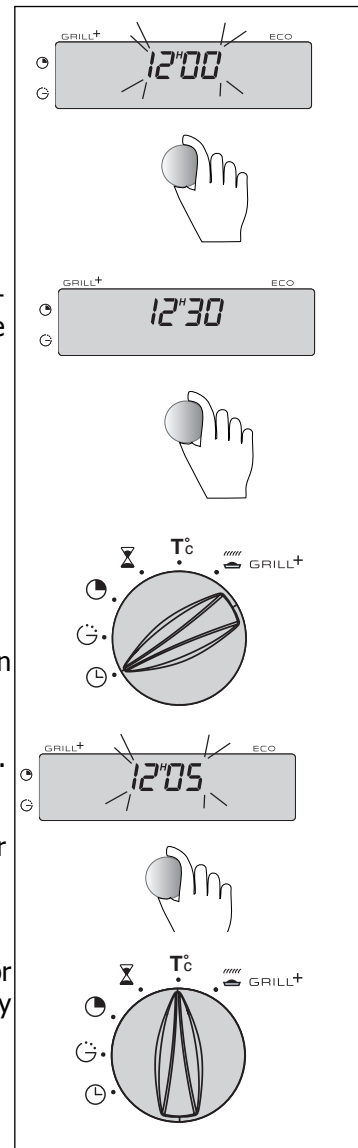
- Set the time of day by turning the knob (the faster you turn the knob the quicker the time is displayed).

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

Time chosen is 12.30.

b) **A**ltering the clock

- Turn the programme selector to the re-set position
- The time display blinks and you can alter the time.
- Turn the knob to obtain the correct time (back or forwards).
- When the correct time is shown, turn the selector to "T°C" (temperature control) -> and the display will stop blinking.



If you omit the last step, the oven will automatically assume the time after a few seconds.

How to use your oven


3. How to cook straightaway

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


- Choose how you want to cook your food:
Turn the dial until it is indicating your choice.

Exemple : position "  ".

- Place your dish in the oven at the height recommended in the display.

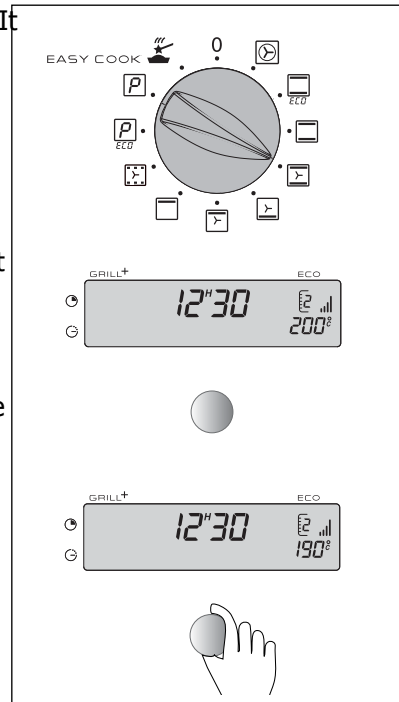
E.g "  " -> means shelves 1 or 2.

- Your oven will suggest the best temperature for the method chosen. In this case 200°C. However, you can override the suggestion by using the knob below the display.

E.g "  " is now at 190°C.

After this, the oven heats up, the temperature increase indicator is busy and reflects how hot the oven is.

When the oven has reached the right temperature, it gives 3 beeps.



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

How to use your oven


4. How to programme the cooking

a) To delay cooking

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

The example is "  "

Temperature 200°C

- Turn the programme selector to "  "
- The cooking time display shows 0:00 and blinks. You can now set how long to cook for.
- Turn the knob until the time is displayed.

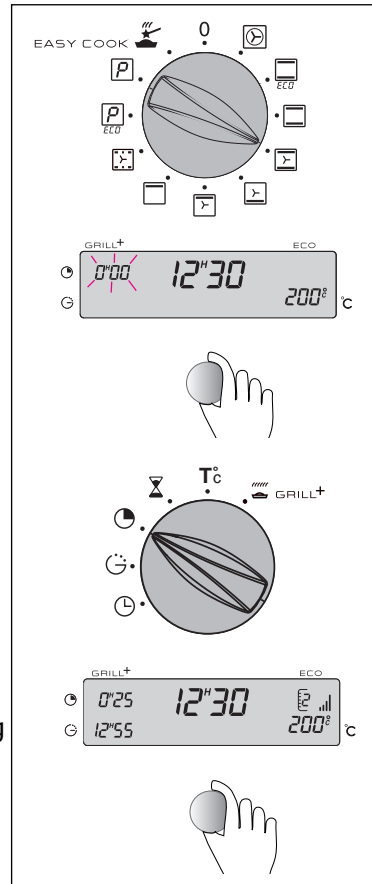
E.g. 25 minutes

The oven will automatically assume this time is correct after a few seconds
 -> The display will stop blinking.

Immediately the display stops blinking the countdown starts.

The time cooking will finish (start time + cooking time) is shown in the display panel.

For this example:
 cooking will end at 12:55 pm



After this, the oven heats up, the temperature increase indicator is busy and reflects how hot the oven is.

When the oven has reached the right temperature, it gives 3 beeps.

At the end of the cooking time, the oven gives a series of beeps for some minutes. To switch the beeps off, turn the method selector to T°C and the feature selector to 0.

How to use your oven

b) Delayed cooking with a pre-selected cooking time (you decide when cooking will stop)

- As for a), choose the method and the temperature and select the length of time to cook for.

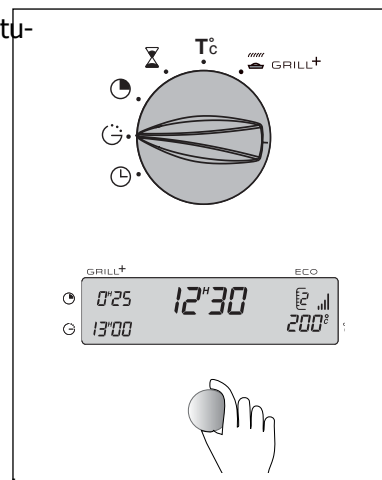
Now, immediately turn the method selector to "G".

The end of cooking time will blink in the display panel.

- To postpone this, turn the knob until the time you want appears.

In the example shown, cooking will stop at 1 pm (13:00)

When you have done this, cooking is delayed and will start later and finish at 13:00. When cooking finishes the oven gives a series of beeps until you turn the feature switch to "0".



After you have programmed in the times you can still:



- Change the length of cooking time
- Cancel the programme at any time by re-setting the cooking time to 0:00

How to use your oven

5. How to cook economically*

The programme display must be showing the time of day without blinking.

- Turn the feature selector to "ECO" and the ECO indicator will appear in the panel.

- Place your dish in the oven according to the suggestion.

E.g. "ECO" -> means shelves 1 or 2 are the best

- Your oven will now display the best temperature to cook at for your method. E.g. 200°C. If you want to change this, use the knob beneath the display panel.

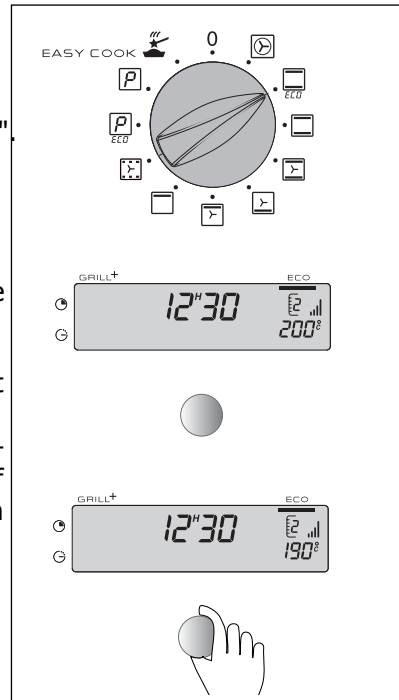
The display shows "ECO" at 190°C.



After this, the oven heats up, the temperature increase indicator is busy and reflects how hot the oven is.

When the oven has reached the right temperature, it gives 3 beeps.

***This setting is designed to reduce the energy required for cooking by up to 20%, while still producing the same results. ECO means it is energy-efficient as stated on the label.**






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

How to use your oven

6. How to use the Grill+ feature

This feature enables you to brown the top of the dish after it has been cooked by another method. For the last 5 minutes of cooking time, the grill switches on.

It will only operate in conjunctions with the following features:   .

The feature is selected **by adding 5 minutes to the cooking time or turning the feature selector to GRILL+ when cooking ends.**

- Set the cooking method and alter the temperature if required.
- Turn the programme selector to GRILL+, the cooking time will blink 0:05 (this is the minimum time this feature operates for when used with another cooking method).
- Turn the knob to add the normal cooking time. After a few seconds, the display will stop blinking.

• When you have done all three, the oven will warm up and a horizontal bar will light up in the display panel under the word GRILL+ to indicate it is working. 5 minutes after the main cooking ends the GRILL+ indicator will start blinking.

Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRILL+" clignote.

Never place dishes too close to the grill element or the food will burn rather than brown gently. Always use a shelf at the bottom of the oven (1 or 2).

Suitable dishes:

- Cheese-topped pasta, leeks in cheese sauce, fish in sauces, fruit crumble etc..

Typical example of this feature in use :

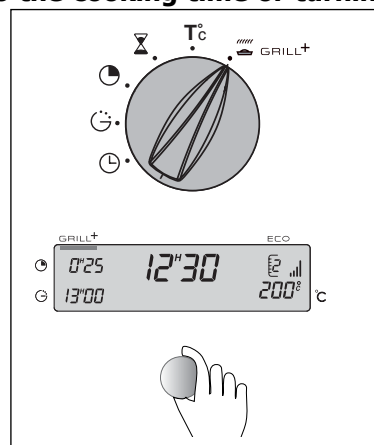
Cauliflower cheese sprinkled with extra cheese:

1. Select cooking method
2. Select temperature (180°C)
3. Select GRILL+
4. Select time: 25 minutes.

The sauce will heat for 20 minutes and then the cheese topping will brown for 5.



You can either switch this feature on or off during the main cooking period. Simply turn the knob below the display.
You can also use this feature during a delayed cooking cycle.



GB

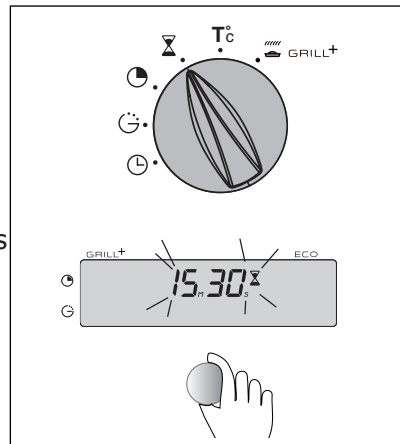
How to use your oven

7. 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.

This feature can be used even when the oven is working. Using the timer will cause the time of day to disappear temporarily from the display.

- Turn the method selector to "⌚" -> the display blinks and a small egg-timer lights up.
- Turn the knob until the time you want is displayed (up to 59 minutes 59 seconds)
E.g.: 15 minutes 30 secs



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.

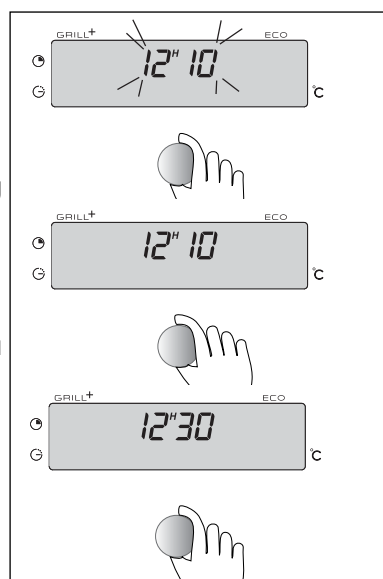
How to use your oven

8. How to adjust the brightness of the display panel

To adjust the brightness of the display panel:

- Set the time of day to 12:10
- Keep hold of the knob and continue turning until the light is as you want it.

Once you have adjusted the brightness you will need to reset the time of day.



Cooking methods

Symbol	Feature	Description
	Fan oven A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food.	▶ No pre-heating necessary for food with a relatively short cooking time (e.g. small biscuits on a tray).
*	Conventional oven ECO Food is cooked by a top and bottom element. No fan.	▶ This programme allows for energy saving. The ECO feature is used for long cooking times.
	Conventional oven Food is cooked by a top and bottom element. No fan.	▶ Pre-heating needed to reach the required temperature.
*	Pulsed conventional oven Food is cooked by a top and bottom element and the fan.	▶ Temperature rises rapidly. Cooking can be started off in a cold oven.
	Pulsed bottom oven The bottom element heats up and the fan moves the hot air around to cook the food.	▶ Food is cooked from underneath. ▶ Place the wire shelf on the top of the oven.
	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 have a golden appearance.
	Grill Only the top element heats up. The fan is not used.	▶ Warm up for 5 minutes. ▶ Slide the grill pan onto the grill.
	Warming oven Upper element at a control temperature, warm air is circulated.	▶ Stays warm

106 * Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordance with the European Union Directive 94/10/EC

Cooking methods

Description	Recommendations	C°	Shown
any except for short cooking time (several shelves).	► Recommended to prevent meat drying out, and for cooking vegetables and fish and food placed on up to 3 shelves.	min.	show max. 35° 180° 235°
s about 25% saving. ed to label the oven.	► You will save energy during cooking but the cooking time may be longer.	min.	show max. 35° 200° 275°
reach the requi-	► 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.	min.	show max. 35° 240° 275°
dly. Some food cold oven	► Recommended for MEAT, FISH and VEGETABLES, preferably in a earthenware dish	min.	show max. 35° 200° 275°
nderneath. 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.	min.	show max. 35° 205° 275°
d ave a spit-roasted	► To seal and cook through lamb chops and sides of beef. To keep fish in their	min.	show max. 35° 200° 230°
s. the rail beneath	► Recommended for grilling chops, sausages, and large prawns and for making toast.	min.	show 35° 275°
	► Recommended for leaving breads to rise (keeping temperature below 40°C), keeping dishes warm and thawing food.	min.	show max. 35° 80° 100°

GB

Cleaning the

1. Pyrolysis explained

-Your oven is self-cleaning. It does this by burning off the spatters and drips produced, at high temperature. 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.

- To make it more efficient, this oven has 2 pyrolytic cleaning cycles.

- An energy-saving one (PYRO ECO) lasting 90 minutes (plus cooling down time means the oven is locked for 2 hours) and consuming 25% less energy than the standard cycle. Used after the second or third time you cook meat, this feature will ensure your oven stays clean.

- Standard cycle (PYRO) lasting 2 hours (plus cooling down time means the oven is locked for 2½ hours) and suitable for cleaning a really dirty oven.

- 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.



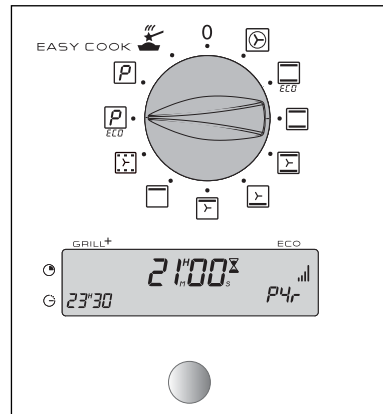
Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

oven cavity

3. Starting pyrolysis straightway


- Check that the time of day is glowing steadily in the display panel (not blinking).
- Turn the feature selector to PYRO or PYRO ECO.

The time for the pyrolysis to work is 2 hours (PYRO ECO) or 2 ½ (PYRO). This includes the cooling-down time until the door is unlocked.


GB

The display will show you when you can use your oven again.

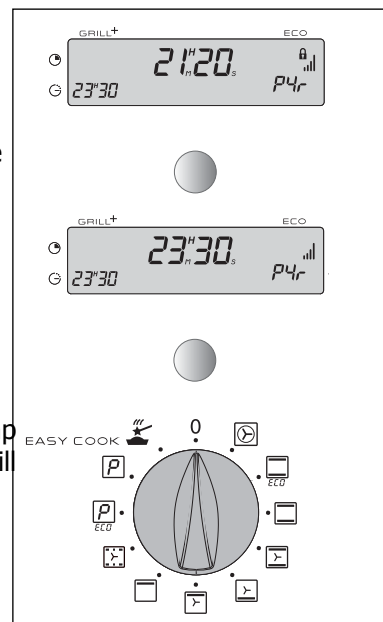
When it shows **P4r** on the display, the pyrolytic cycle (or the energy-saving pyrolytic cycle) is working.

During the cycle, a padlock  appears on the display to remind you the door is locked.

At the end of the cycle the display shows.....>

When the  disappears you can open the door.

- Move the feature selector back to 0.
- 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.



Before embarking on pyrolytic cleaning, make sure there are no cooking pots in the oven and you have removed any large splashes or drips.

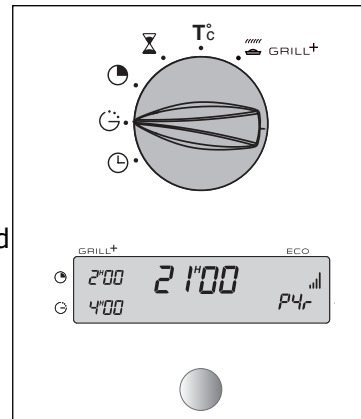
4. Delaying cleaning by pyrolysis

Follow the instruction on how to carry out a pyrolytic cleaning straightway then

- Set the method selector to "☺".
The end of cooking time blinks and you can now adjust the time.
- Turn the knob until the finish time is shown.
E.g. pyrolysis will finish at 4 am.

After this the start of pyrolytic cleaning is delayed and will finish at 4 am.

When the cleaning is finished, turn all the selectors to the off position.

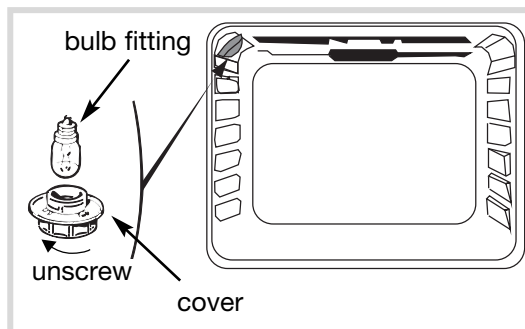


Changing a bulb

- 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) Turn the shade a quarter of a turn to the left

b) Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

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

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



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

Troubleshooting


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

If you realize that..	Possible causes	What should you do?
The oven isn't heating.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven isn't connected to the power supply. • The fuse has blown. • The temperature selected is too low. • The sensor is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Increase the temperature selected. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
The temperature light does not go out.	<ul style="list-style-type: none"> • The door lock is faulty. • The temperature sensor is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	<ul style="list-style-type: none"> • The lamp is unusable. • The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> - Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • The fan can keep working for up to an hour after the oven switches off if it is over 125°C. • If it has not stopped after 1 hour 	<ul style="list-style-type: none"> - Open the door to help the oven cool down more quickly. - Contact the After-Sales Service.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the door is properly closed. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.

GB

How to contact us

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

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

After-sales department

Any work required on your oven should only be carried by an approved Brandt agent.

When calling, state the complete reference of your oven (model, type, serial number). This information is shown on the identification plate.

MANUFACTURER'S ORIGINAL PARTS: when your oven is being serviced or repaired, only certified **MANUFACTURER'S ORIGINAL PARTS** should be used.

