

- DK** Brugervejledning til ovnen
- GB** User Manual for Your Oven
- NO** Bruksanvisning for stekeovn
- SE** Användarmanual för din ugn
- FI** Uunin käyttöohjeet

FP 411

Brandt

Indholdsfortegnelse

Brev fra Brandt	s.3
Oversigt over ovnen	
Beskrivelse af apparatet	s.4
Tilbehør	s.5
Sikkerhedsråd	s.6
Børnesikring	s.6
Sådan installeres ovnen	
Elektrisk forbindelse	s.7-8
Nyttige størrelser til indbygning af ovnen	s.9
Sådan anvendes ovnen	
Sådan foretages omgående stegning	s.10
Sådan foretages økonomikstegning	s.10
Hvad skal jeg gøre i tilfælde af driftsfejl?	s.11
Fremgangsmåde for bagning og stegning i ovn	s.12-13
Sådan rengøres ovnen ved hjælp af pyrolyse	
Hvad er pyrolyse?	s.14
Hvornår er en pyrolyse nødvendig?	s.14
Sådan foretages pyrolyse	s.15
Sådan udskiftes pæren	s.15



angiver de sikkerhedsråd, du altid får med på vejen

gode råd og fif

Brev fra Brandt

DK

Kære kunde,

*Tak, fordi du har købt en **BRANDT** ovn.*

Vores forskningsteam har udviklet en ny generation kogeapparater, så dit arbejde i køkkenet bliver en glæde hver dag.

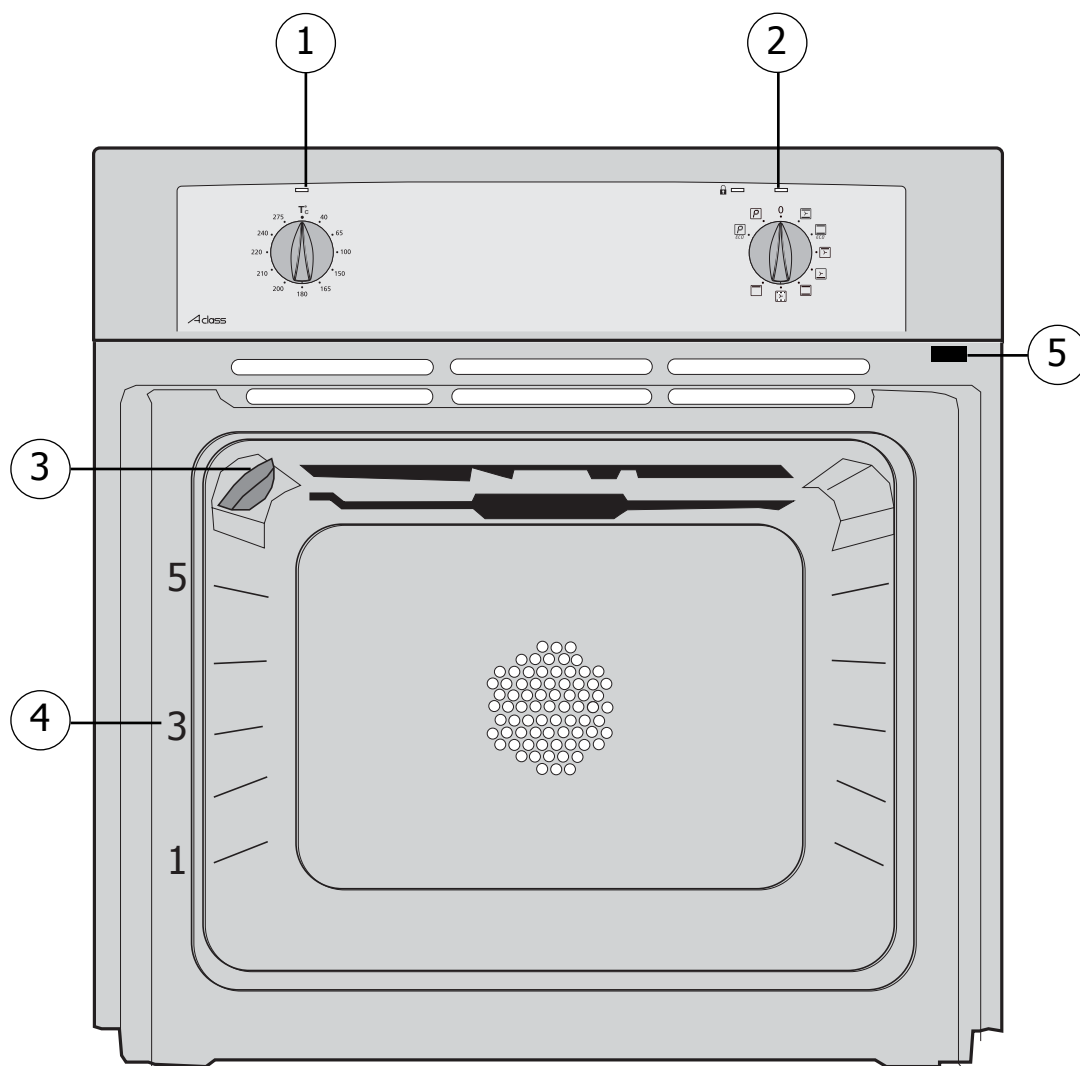
*Med de rene linjer og et smart og moderne udseende bliver din nye **ovn fra Brandt** integreret på harmonisk vis i køkkenet samtidig med, at du sikres en fantastisk let brug og den bedste stegeeffekt.*

*Den brede vifte af produkter fra Brandt tilbyder ligeledes et stort udvalg af kogeborde, emhætter, vaskemaskiner og integrerede køleskabe, som du kan sammensætte med din nye **ovn fra Brandt**.*

Som banebryder bidrager Brandt til en forbedring af kvaliteten i hverdagen ved at tilbyde de mest effektive og konkurrencedygtige produkter, som er lette at anvende, og som respekterer miljøet, har et smukt design og er pålidelige og driftssikre.

Mærket BRANDT.

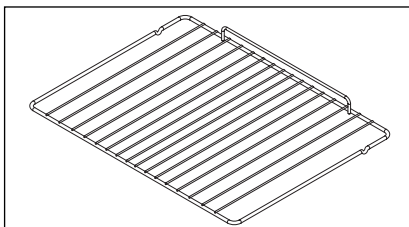
Oversigt over ovnen



BESKRIVELSE AF APPARATET

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| ① Temperaturvælger | ④ Trinindikator |
| ② Funktionsvælger | ⑤ Kontakt til angivelse af åben låge |
| ③ Lampe | |

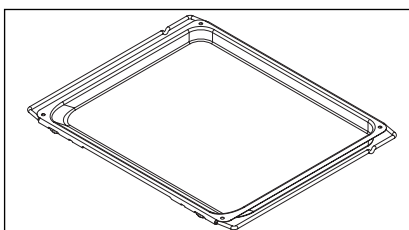
Tilbehør



Grill med sikkerhedsforanstaltning mod vipning

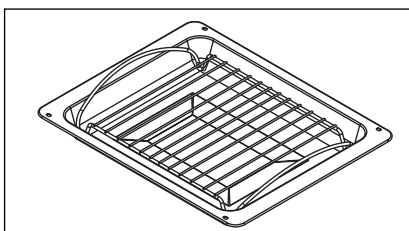
DK

Grillen kan anvendes til at sætte fade og forme indeholdende de retter, som skal steges eller gratineres. Grillen kan også anvendes til grillader (sættes direkte på grillen).



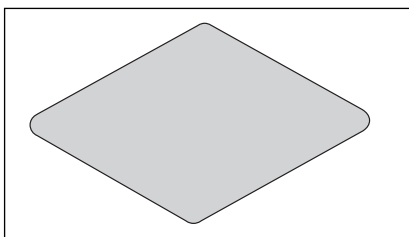
Plade til mange funktioner (bagværk)

Benyttes som kageplade og har kant. Anvendes til bagning af kager, som f.eks. vandbakkelse, marengs, sandkager, butterdejskager osv. Undgå at sætte stege eller kød direkte på pladen, da der vil komme sprøjt på ovnens vægge.



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.



Kageplade med slipbelægning (sætte på grillen)

Hvis den sættes på grillen, kan den anvendes til bagning af kager, tærter og pizzaer.

Da den har en slipbelægning, sætter madvarer sig ikke fast.

Husk at tage ovnhandsker på, når du tager ting ud af ovnen.

Lad ovnen køle af før rensning med et rengøringsmiddel. Undgå at bruge slibesvampe.

BEMÆRK! Brug ikke en kniv eller pizzaskærer direkte på pladen. Brug køkkenredskaber af plastic eller silikoneplast.

Brug ikke pladen i en ovn på mere end 250° C, hvis den er i funktionen PYROLYSE.



Sikkerhedsråd

Tak, fordi du har læst disse råd, før du tager ovnen i brug.

Denne ovn er fremstillet til brug i private boliger. Den er udelukkende beregnet til bagning og stegning af levnedsmidler. Ovnens indeholder ikke asbestholdige bestanddele.

FØR FØRSTE ANVENDELSE:

Før du tager ovnen i brug første gang, skal den tændes og sættes i stillingen Maxi og opvarmes med lågen lukket i 15 minutter for at "indkøre" apparatet. Mineralulden, som forer ovnen, kan i starten udsende en særlig lugt, der skyldes sin sammensætning. Der kan også være lidt røg. Alt dette er normalt.

ANVENDELSESOMRÅDER :

- Sørg for, at lågen er lukket tæt, således at pakningen kan udføre sin korrekte funktion.

- Man må ikke sidde eller hænge på den åbne ovnlåge.

- **De tilgængelige dele eller overflader kan blive varme, når grilldøren er åben. hold børn på afstand af ovnen.**

- Under brug bliver ovnen varm. Pas på ikke at røre varmeelementerne inden i ovnen.

- Efter bagning eller stegning skal du bruge en ovnhandske eller lignenden for at tage stegeudstyret ud af ovnen (grill, stegespidvender, bradepande, holder til stegespidvender osv.).

- Brug ikke aluminiumsfolie til at fore ovnen. Ellers kan varmen ophobe sig, og det kan have en indflydelse på resultatet af bagningen eller stegningen og beskadige emaljen.

- Brug ikke damp- eller højtryksapparater til rensning af ovnen.

- Inden rensning af ovnen ved hjælp af pyrolyse skal alt køkkentøj tages ud af ovnen, og ovnen skal rengøres for iveskydende snavs.

- Ved rengøring af overflader kan disse blive varmere end ved normal brug. Hold derfor børn på afstand af ovnen.

Ovnen skal være slukket ved al rengøring.

Børnesikring

AKTIVERING

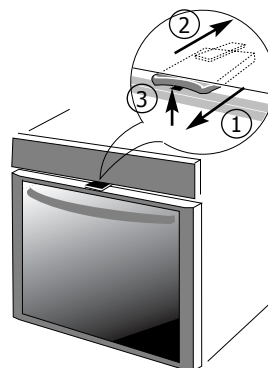
- ① Aktiver børnesikringen:
Træk stoppestiften udad for at aktivere børnesikringen.

- ② Deaktiver børnesikringen:
Skub stoppestiften indad.

INDAD

- ③ Du har valgt at bruge børnesikringen:
Åbn lågen og løft den op samtidigt.

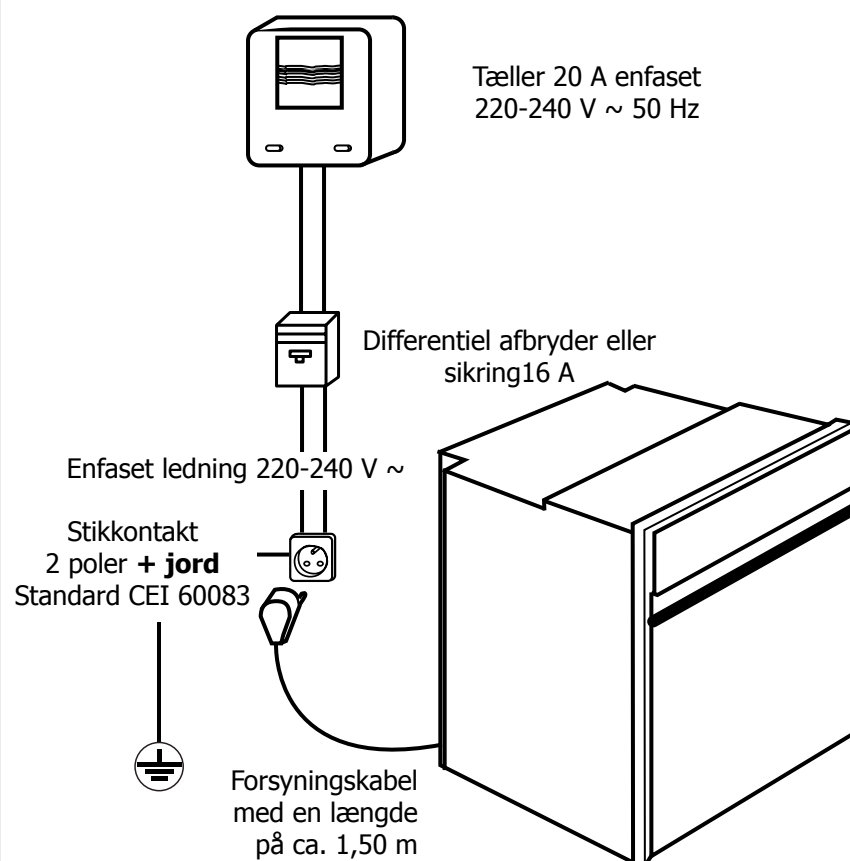
Du har neutraliseret børnesikringen:
Åbn lågen normalt.



Sådan installeres ovnen

DK




Elektrisk forbindelse



Inden tilslutning skal du sikre, at ledningerne til den elektriske installation er af en passende længde for en normal forsyning af apparatet (længden skal mindst være lig forsyningskablets længde). Installationens sikring skal være 16 A.

S å d a n i n s t a l


Den elektriske forbindelse skal tilsluttes, inden apparatet sættes på plads i møblet.

- Ovnen skal tilsluttes et forsyningskabel (standard) med tre strømførende ledninger på 1,5 mm² (1 fase +1 N + jord ) , som forbindes til et ledningsnet 220-240 V ~ enfaset ved hjælp af en stikkontakt 1 fase +1 N +jord  i henhold til standard CEI 60083 eller i overensstemmelse med installationsreglerne. Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemkrue , og installationen skal have jordforbindelse.
- Hvis der er forbindelse til stikkontakt, skal denne være tilgængelig efter apparatets installation.
- Ovnens nulledning (den blå ledning) skal være forbundet til nettets nulpunkt.

Sæt forsyningskablet på plads og/eller skift den

- Forsyningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skal være så langt, at det kan forbindes med den indbyggede ovn, der er anbragt på gulvet foran møblet.

Apparatet skal være frakoblet netværket:

- Åbn skydelemmen, der er anbragt nederst til højre for den bageste skærmplade, ved at løsne de to skruer, og drej skydelemmen.
- Fjern isolationen fra et eventuelt nyt forsyningskabel på 12 mm.
- Sno trådene forsigtigt.
- Løsn skruerne fra klemkruerækken, og træk den forsyningsledning, som skal udskiftes, ud.
- Indsæt forsyningskablet i kappens side i kabelklemmen, som er anbragt til højre for klemkruerækken
- Forbind kabelledningerne i overensstemmelse med det eller de mærker, der er skrevet på klemkruerækken.
- Alle forsyningsledningens tråde skal være fastgjort under skruerne.
- Faseledningen til klemkrue L.
- Jordledningen (grøn-gul) skal forbindes til klemkruen .
- Nulledningen (blå) til klemkrue N.
- Fastsru klemkruerækkens skruer, og kontroller forbindelsen ved at trække i hver ledning.
- Fastgør kablet ved hjælp af den kabelklemme, der er anbragt til højre for klemkruerækken.
- Luk lemmen igen ved brug af de to skruer.

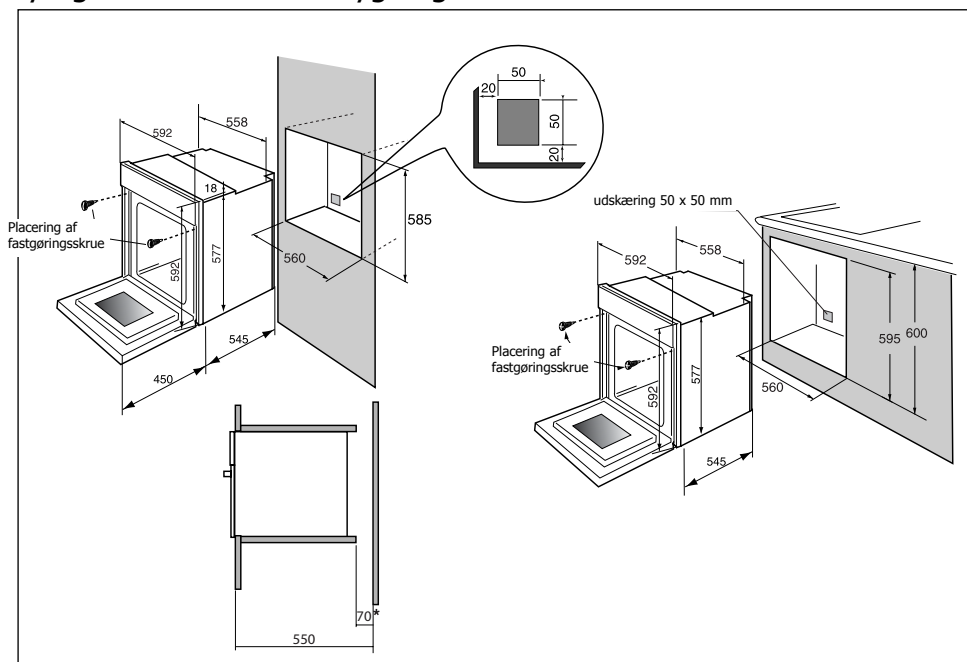


Vi er ikke ansvarlige for ulykker, som omfatter en manglende, defekt eller ukorrekt jordforbindelse.

l l e r e s o v n e n

Nyttige størrelser til indbygning af ovnen

DK



Ovnen kan installeres på et køkkenbord eller i et søjlemøbel (åbent* eller lukket) med de relevante størrelser for indbygning (se diagrammet overfor).

Vores ovne er udstyret med en optimal luftcirkulation, som giver de bedste resultater ved stegning og rengøring, hvis du overholder følgende retningslinjer:

- Centrér ovnen i møblet, således at der er en mindstafstand på 5 mm til det tilstødende møbel.
- Materialet på møblet til indbygningsovnen skal være modstandsdygtigt over for varme (eller være beklædt med et sådant materiale).
- For at garantere bedst mulig stabilitet skal du fastgøre ovnen i møblet med to skruer i de relevante huller i begge sider (jf. diagram).

Du skal gøre følgende:

- 1) Fjern skrudedækslet af gummi for at få adgang til fastgøringshullerne.
 - 2) Udfør et hul på Ø 3 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker.
 - 3) Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer.
 - 4) Sæt skrudedækslet af gummi fast igen (tjener også til dæmpning af ovnens låge).
- (*) Hvis møblet er åbent, skal åbningen være maks. 70 mm.

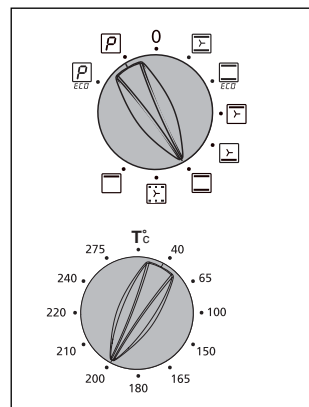


For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.

Sådan anvendes ovnen

1. Sådan foretages omgående stegning

- Vælg fremgangsmåde for bagning eller stegning
Drej funktionsvælgeren til den ønskede stilling.
Eksempel: position "□".
- Vælg koge-/stegetemperatur
Drej termostaten (temperaturvælger) til den temperatur, der anbefales til/i opskriften.
Eksempel: temperaturmærke 200°.
- Efter disse handlinger opvarmes ovnen, og termostatlampen lyser og slukker i henhold til reguleringen af termostaten.

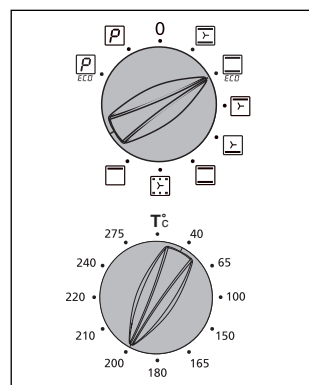


2. Sådan foretages økonomistegning

- Drej funktionsvælgeren til stillingen "ECO".
- Regulér temperaturen i henhold til opskriften.

For at optimere stegningen ECO skal ovnen ikke forvarmes, og lågen må ikke åbnes.

* Denne stilling gør det muligt at spare op til 20% energi, idet de samme stegeresultater opnås. Stillingen ECO bruges til energimærkning.



Efter en kogecyklus fortsætter ovnens ventilator at køre i en periode for at sikre en god nedkøling af elementerne.








Hvad skal jeg gøre i tilfælde af driftsfejl?

DK

Du har et problem med ovnen, men det betyder ikke nødvendigvis, at ovnen er i stykker. **Kontroller altid følgende punkter:**

Fejl	Mulige årsager	Hvad skal jeg gøre?
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovnen er ikke tilsluttet. • Installationens sikring er ude af drift. • Den valgte temperatur er for lav. • Føleren er defekt. • Ovnen er blevet overophedet og er gået i sikkerhedstilstand. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tilslut ovnen. - Skift installationens sikring, og kontroller dens værdi (16 A). - Øg den valgte temperatur. - Ring til eftersalgsservice. - Ring til eftersalgsservice. - Ring til eftersalgsservice.
Indikatoren T° blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Fejl ved lukning af låge. • Defekt temperaturføler 	<ul style="list-style-type: none"> - Ring til eftersalgsservice. - Ring til eftersalgsservice.
Ovnens pære fungerer ikke længere.	<ul style="list-style-type: none"> • Pæren er ude af drift. • Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen er ude af drift. 	<ul style="list-style-type: none"> - Udskift pæren. - Tilslut ovnen, eller skift sikringen.
Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter at ovnen er slukket.	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilationen fungerer i maks. 1 time efter stegningen, eller hvis ovnens temperatur er højere end 125°C. • efter en time 	<ul style="list-style-type: none"> - Åbn ovnlågen for at fremskynde ovnens nedkøling. - Ring til eftersalgsservice.
Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> • Lågen er ikke lukket korrekt. • Lukkesystemet er defekt. • Temperaturføleren T° er defekt. • Kontakt for "lukket låge" er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller, at lågen er lukket korrekt. - Ring til eftersalgsservice. - Ring til eftersalgsservice. - Ring til eftersalgsservice.

Fremgangsmåde for bagning

Symbol	Funktionsnavn	Funktion
* 	Traditionel opvarmning Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer og ved hjælp af den luftdrevne propel.	Hurtig temperatur opvarmning af kold ovn.
* 	Traditionnel ECO Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.	Denne stilling giver en mere jævn bage- og stegesituation og anvendes til en langvarig bagning.
	Grillopvarmning Bagning og stegning udføres alternativt ved hjælp af de øvre element og ved hjælp af den luftdrevne propel.	Forvarmning er nødvendig for fjerkræ, stege og andre flader.
	Bundopvarmning Bagning og stegning udføres ved hjælp af den nedre element og en hurtig opfølgning med grill og ved hjælp af den luftdrevne propel.	Bagning eller stegning ovenfra.
	Traditionel Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.	Forvarmning før bagning.
	Holder retten varm Dosering af det øvre element forbundet med luftopvarmning.	Holder retten varm.
	Grill Bagning og stegning udføres ved hjælp af det øvre element uden luftopvarmning.	Der udføres en grillfunktion. Sæt bradepande på grill.

* Indholdet af teksten på energietiketten er i overensstemmelse med de

gning og stegning i ovn

aktionsbeskrivelse

Anbefaling

DK

turstigning. Nogle retter skal sættes i en

- Anbefales til KØD, FISK, GRØNTSAGER i det ønskede lerfad.

jør det muligt at spare energi, alt imens kvaliteten bibeholdes. Stilligen ECO ergimærkning.

- Bemærk! Al bagning og stegning udføres **uden forvarmning**.

ikke nødvendigt og flæskesvær steges og brunes på alle

- Anbefales til alt **fjerkræ** eller **stege** på stegespidvender.
- For at stege og gennemstege **køller og bove** samt højreb.
- For at bevare saften fra **fisk**.

tegning nedefra med lidt bagning eller a.

- Anbefales til **fugtige retter** (madtærter og frugttærter osv.).
- Dejen bliver bagt nedefra.
- Anbefales til **retter, som skal hæve** (sandkager, briocher, rosinkager osv.) og til souffléer uden skorpe.

på det nederste trin.

r indsætning af fad i ovn er nødvendig.

- Anbefales til **langtidsbagning og -stegning**: Marvholdigt vildt osv.
- For at stege røde **stege**. For at simre retter i **kokotter med låg** og retter, som først er tilberedt på kogeplade (coq au vin, ragout osv.).

arm

- Anbefales til **hævning af brøddej, wienerbrødsdej, rosinkager** osv. og må ikke sættes på mere end 40° C (tallerkenopvarmning, optøning).

forvarmning af ovnen på 5 minutter.

- Anbefales til stegning af koteletter, ristning af pølser og brødsiver samt til grilning af kæmperejer anbragt på grillen.

len ind på det nederste trin

en europæiske standard EN 50304 og i henhold til EU-direktiv 2002/40/EF.

Sådan rengøres ovnen

1. Hvad er pyrolyse?

- Pyrolyse er en varmecycle, der igangsættes i ovnen ved meget høj temperatur, som fjerner snavs fra sprøjt eller spild. Udsendt røg og lugte elimineres ved passage gennem en katalysator.
- Pyrolyse er ikke nødvendig efter hver anvendelse af ovnen, men kun når ovnen er meget snavset.
- Som sikkerhedsforanstaltning udføres rengøringen kun efter en automatisk spærring af lågen. Når ovntemperaturen overstiger bage- eller stegetemperaturen, kan lågen kun åbnes ved at stille "funktionsvælgeren" på 0.

2. Hvornår er en pyrolyse nødvendig?

Ovnen udsender røg ved forvarmning eller udsender meget røg under bagning eller stegning.

Ovnen lugter ubehageligt, når den er nedkølet efter stegning af f.eks. (lam, fisk, grillader osv.).

BAGNING EFTERLADER KUN LIDT SNAVS	BBiskuitter, grøntsager, bagværk, tærter, souffléer	Stegning uden sprøjt pyrolyse er ikke nødvendig
STEGNING EFTERLADER SNAVS	Kød, fisk (i et fad), farserede grøntsager	Pyrolyse kan være nødvendig for alle tre stegetyper
STEGNING EFTERLADER MEGET SNAVS	Store stykker kød på spid	Pyrolyse kan udføres efter den første stegning af denne type, hvis der er meget sprøjt



Du skal aldrig vente på, at ovnen er fuldt af fedt for at udføre en ovenrensning.

ved hjælp af pyrolyse

3. Sådan foretages pyrolyse

DK

a) **Træk køkkentøj og indsats ud af ovnen og fjern evt. overskydende snavs.**

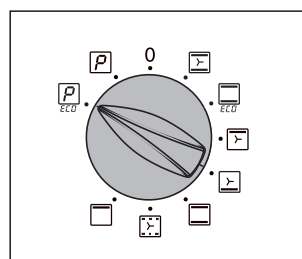
b) Anbring funktionsvælgeren i stillingen "PYRO" eller "PYRO ECO".
Pyrolysens varighed er 1½ time ved "PYRO ECO" eller 2 timer ved "PYRO".
Denne tid omfatter ikke ovnens nedkølingstid, som er ca. ½ time.

- Under pyrolysecyklussen tændes låsemekanismens lampe for at angive, at døren er låst.
- Termostatsens lampe tændes, når ovnen varmer op.
- Pyrolysen stopper automatisk, når lampen slukkes. Lågen kan nu åbnes.

c) Drej funktionsvælgeren til stillingen 0.

d) Når ovnen er kold, skal du tage en fugtig klud og tørre den hvide aske op.

Ovnen er ren igen, og du kan nu bage eller stege i den.



4. Sådan udskiftes pæren

- Pæren er anbragt i loftet inden i ovnen.



Afbryd altid ovnen, inden der røres ved pæren, for at undgå elektrisk stød, og lad evt. apparatet køle af.

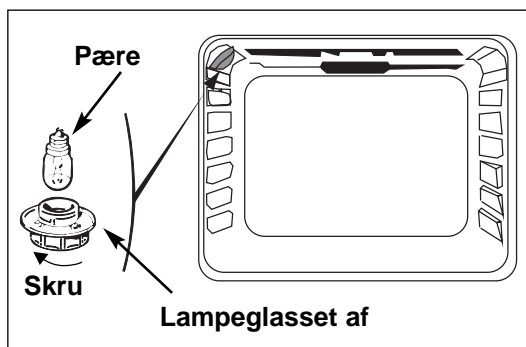
a) Skru lampeglasset af (se overfor).

b) Skru pæren ud i samme retning.

Pærens egenskaber:

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

c) Skift pæren, monter lampeglasset, og tilslut ovnen igen.



Brug en gummihandske til at skru lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

Table of Contents

Introduction	P.17
What does your oven look like?	
Description of the appliance	P.18
Accessories	P.19
Safety Recommendations	P.20
Child safety device	P.20
How do you install your oven?	
Electrical connection	P.21-22
Useful dimensions for installing your oven	P.23
How does your oven work?	
How do you program for immediate cooking?	P.24
How do you program for energy-saving cooking?	P.24
What do you do in case of operating malfunctions?	P.25
Oven cooking modes	P.26-27
How do you clean the oven cavity with pyrolysis?	
What is pyrolysis?	P.28
In what situations should pyrolysis be used?	P.28
How do you use the pyrolysis function?	P.29
How do you change the bulb?	P.29

Throughout the manual,



indicates safety recommendations,

indicates advice and tips

Introduction

Dear Customer,

*You have just acquired a **BRANDT oven** and we would like to thank you.*

Our research teams have designed for you a new generation of appliances so that you can cook with enjoyment each day.

*With pure lines and modern aesthetics, your new **Brandt oven** blends harmoniously into your kitchen and perfectly combines ease of use with cooking performance.*

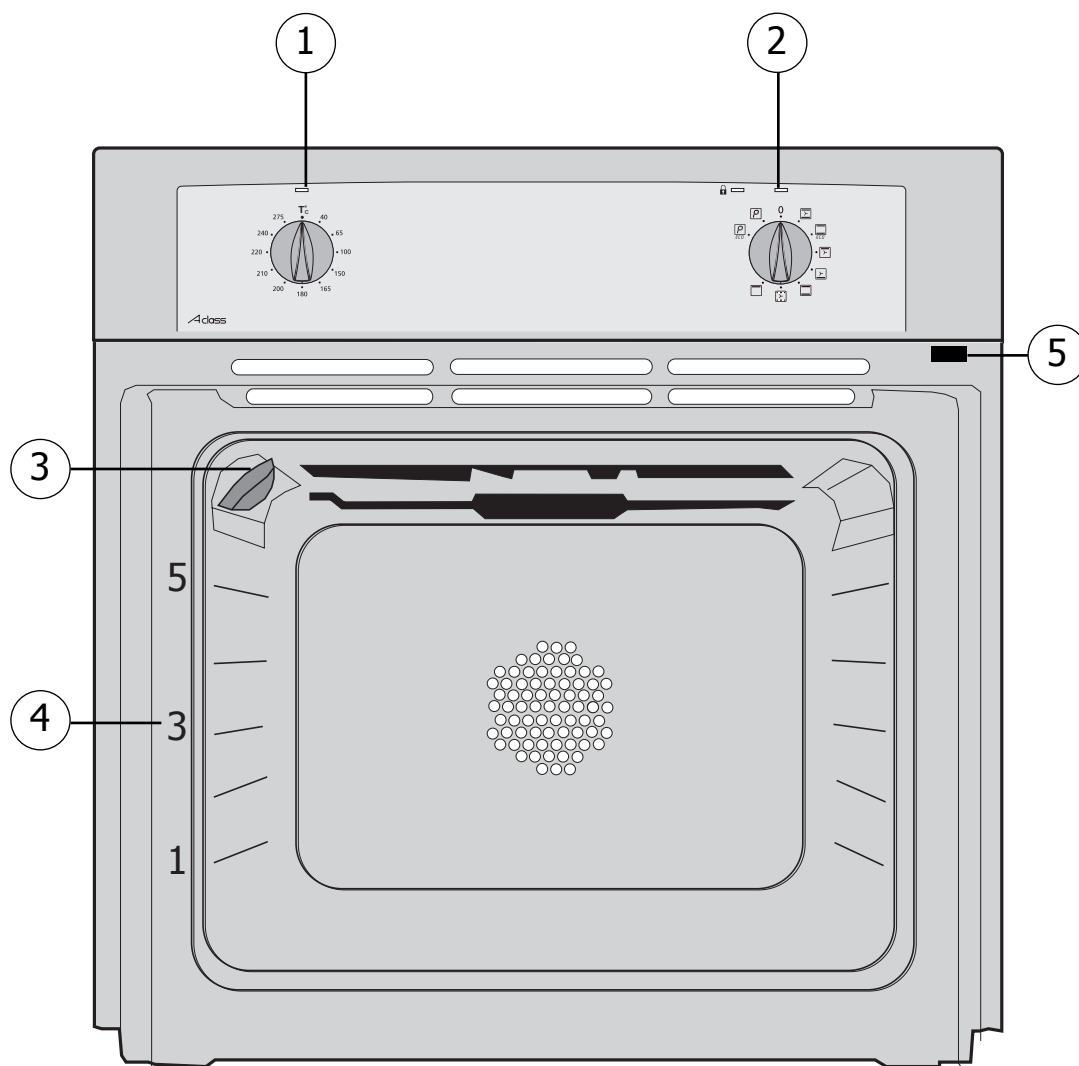
*In the line of Brandt products, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new **Brandt oven**.*

At the cutting edge of innovation, Brandt helps to improve the quality of everyday life by bringing you products that are ever more effective, easy to use, environmentally friendly, attractive and reliable.

The BRANDT brand.

GB

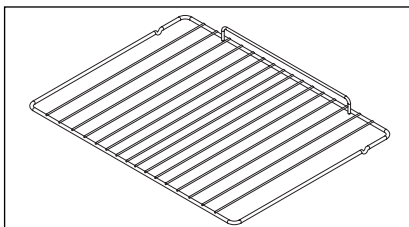
What does your oven look like?



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

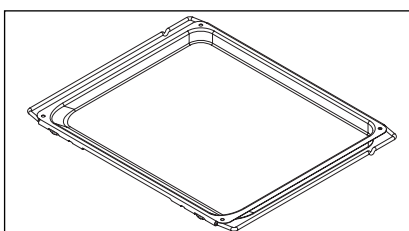
- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ① Temperature selector | ④ Shelf support indicator |
| ② Function selector | ⑤ Contact for open door detector |
| ③ Light | |

Accessories



Anti-tipping **safety grid**

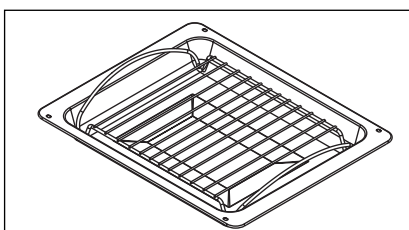
The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



Multi-purpose dish (pastry)

GB

It serves as a baking dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major spattering on the oven walls

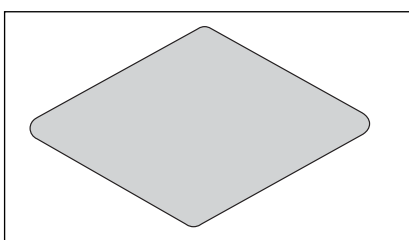


Grill Tray

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.



Non-stick baking tray (to be placed on a grid)

Placed on the dish support grid, it can be used for cooking pastries, pies and pizza. Its non-stick coating allows for easy removal of baked items.

Wear oven mitts to protect your hands when removing it from the oven.

Let it cool before washing it by hand in the

kitchen sink with dish soap. Avoid scouring sponges.

WARNING: Do not cut on it with a knife or a metallic pizza cutter; use plastic or silicone utensils instead.

Do not use the tray at temperatures above 250°C or during the PYROLYSIS mode.



Safety Recommendations

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. This oven was designed for household use only. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

FIRST USE:

Before using your oven for the first time, heat it up while empty with the door closed for approximately 15 minutes using the maximum setting in order to "cure" the appliance. The rock wool that surrounds the oven cavity may initially release a particular odour caused by its composition. Similarly, you may notice the release of some smoke. All of this is normal.

SUBSEQUENT USES:

- Ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can properly do its job.
 - Do not let anyone lean against or sit on the oven door when it is open.
 - **When using the grill with the door semi-open, exposed parts and surfaces may become hot. Keep small children away.**
 - When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
 - After cooking, do not use bare hands to touch the dishes or accessories (grid, turnspit, drip tray, turnspit support, etc.); use a potholder or heat-resistant material.
 - Do not line your oven with sheets of aluminium. Otherwise, the result could be an accumulation of heat that could have an undesirable effect on cooking and roasting results and could damage the enamel.
 - Do not use a steam cleaner or high-pressure cleaner.
 - Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue.
 - During cleaning, the exposed surfaces may become hotter than during normal use; small children should be kept away from the oven.
- The oven must be turned off for all attempts to clean the cavity.**

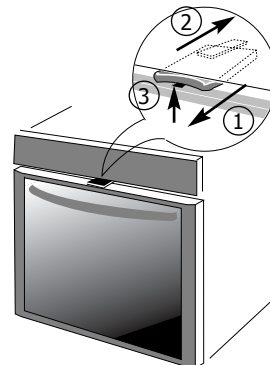
Child safety device

ACTIVATION

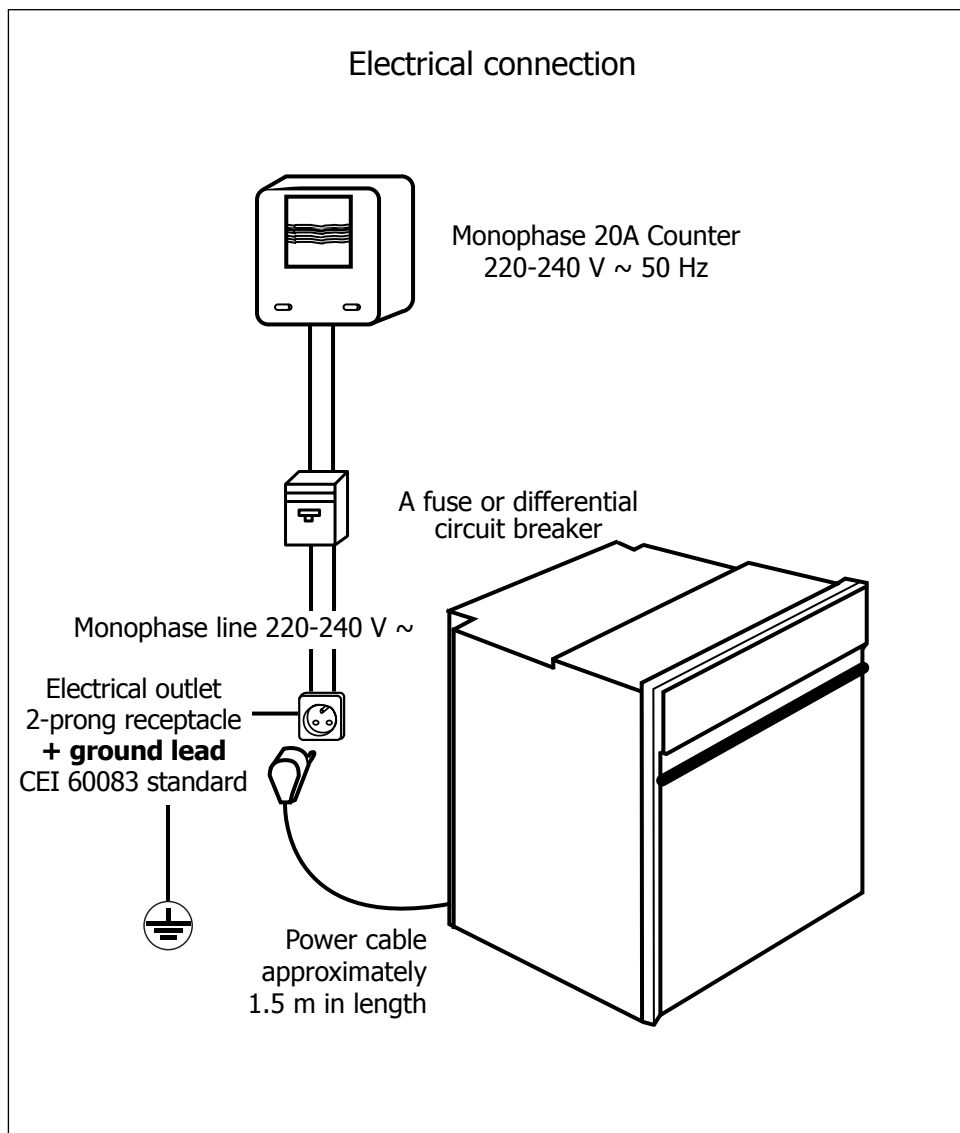
- ① **Activating the child safety device:**
Pull the stop towards you to activate the device.
- ② **Releasing the child safety device:**
Push the stop away from you.

USE

- ③ **If you have opted to use the child safety device:**
Open the door by simultaneously lifting the stop.
- If you chose not to use the child safety device:**
Open the door normally.



How do you install your oven?






GB




Before making the connection, ensure that the wires in your electrical set-up have enough cross-sectional area to properly supply electricity to the appliance (cross-sectional area must be at least equal to that of the power cable). The fuse in your set-up must be 16 amperes.

How do you install your oven?

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.

- The oven must be connected with a power cable (standardized) with three 1.5 mm² conductors (1 ph +1 N + ground ) that must be connected to a monophasic 220–240 V network via a CEI 60083 standardized receptacle (1 ph +1 N + ground lead ) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ) and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
- In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.
- The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

Installation and/or replacement of power cable

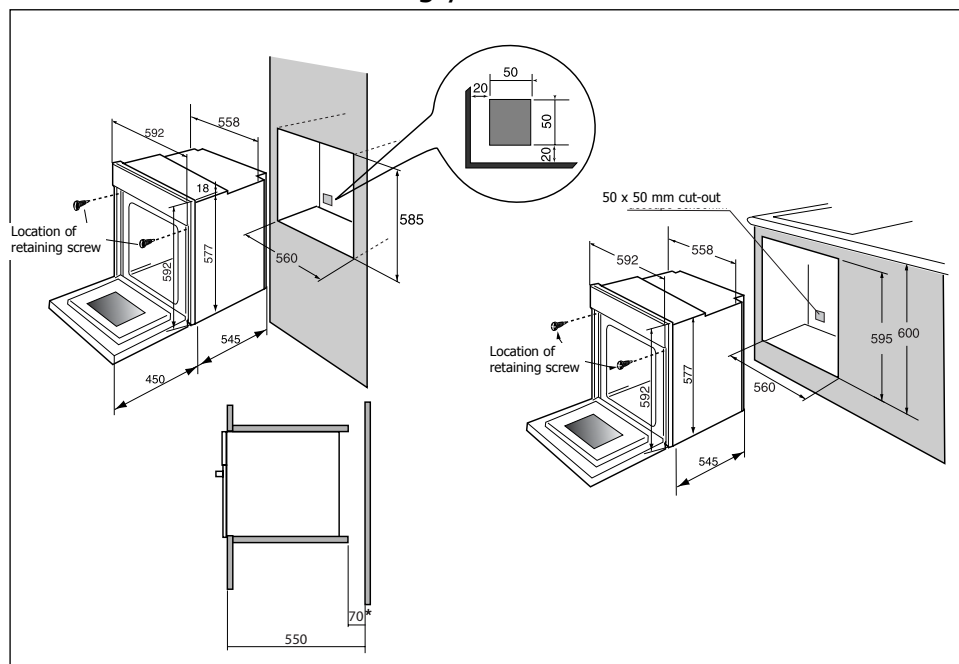
- The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet. To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:
- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist together the strands.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board
- Connect the power cord wires in accordance with the written markings on the terminal board.
- All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured ground wire should be connected to the terminal .
- The neutral conductor (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.



We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

How do you install your oven?

Useful dimensions for installing your oven



GB

The oven can be installed under a worktop or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a Ø 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).


(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).

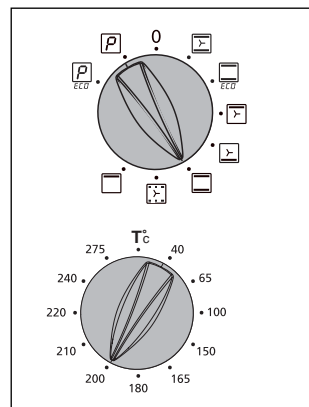


To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.


How does your oven work?

1. How do you program for immediate cooking?

- Choose the cooking mode
Turn the function selector to the position of your choice.
Example: "  " position.
- Choose the cooking temperature
Turn the thermostat (temperature selector) to the temperature recommended in your recipe.
Example: temperature set to 200°.
- After these steps, the oven heats up and the thermostat indicator lights up or turns itself off in accordance with the rate of temperature adjustments.

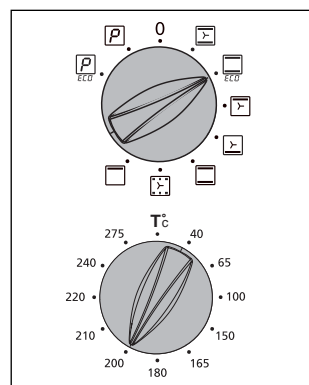


2. How do you program for energy-saving cooking?

- Turn the function selector to the "  " position.
- Adjust the temperature according to your recipe.

To optimise the ECO cooking mode, do not pre-heat and do not open the door.

* This position makes it possible to save up to 20% energy while still offering identical cooking results. The ECO position is used for the energy label performance.



After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period to ensure the heating elements are properly cooled down.








What to do in case of operating malfunctions?

If you have a doubt about the functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

You observe that...	Possible causes	What should you do?
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven is not connected. • The fuse in your electrical set-up is not working. • The selected temperature is too low. • The sensor is defective. • The oven has experienced overheating and has engaged safety steps. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect the oven. - Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). - Increase the selected temperature. - Call the Post-Sales Service Department. - Call the Post-Sales Service Department. - Call the Post-Sales Service Department.
The temperature indicator is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> • Problem with the door's locking mechanism. • Defective temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Call the Post-Sales Service Department. - Call the Post-Sales Service Department.
The oven light is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working. 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	<ul style="list-style-type: none"> • The fan should work for a maximum of one hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C. • If it does not stop after one hour. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open the oven door to accelerate cooling of the oven. - Call the Post-Sales Service Department.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not properly closed. • The locking system is defective. • The temperature sensor is defective. • The contact for "closed door" detection is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verify that the door is locked. - Call the Post-Sales Service Department. - Call the Post-Sales Service Department. - Call the Post-Sales Service Department.

GB

Oven cook

Symbol	Name of cooking mode	Description
* 	Traditional fan heating Cooking controlled by the upper and lower heating elements and the fan.	▶ Quick temperature in the oven while
* 	Traditional ECO Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.	▶ This position allows the quality of the energy label
	Grill, fan-assisted Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.	▶ No need for preheating ▶ Roasts and poultry
	Bottom element, fan-assisted Cooking controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and the fan.	▶ Cooking heat from the bottom ▶ Place the grid on the bottom
	Traditional Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.	▶ Requires preheating
	Hold warm function Heat regulated by the upper element with use of fan.	▶ Low temperature
	Grill Cooking controlled by the upper element without the fan.	▶ Preheat the oven ▶ Slide the drip tray

* Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with

ing modes

ption of cooking mode

Recommendations

ture increase. Some dishes can be placed
ile it is still cold.

- Recommended for MEATS, FISH and
VEGETABLES--preferably placed in a terra cotta
dish.

GB

lows for energy savings while preserving
he cooking. The ECO position is used for
el performance.

- Note: All cooking is done **without
preheating**.

heating.
iltry that are juicy and crispy all over.

- Recommended for all **poultry** or **roasts** on the
turnspit.
To sear and **thoroughly cook** leg of lamb, rib
roasts.
To preserve the texture of **fish** steaks that melt
in your mouth.

om the bottom with a small amount of
op.

- Recommended for **moist dishes** (quiches,
juicy fruit tarts, etc.).
The crust will be thoroughly cooked on the
bottom.
Recommended for **dishes that rise** (cake,
buns, breads, etc.) and for soufflés that will not
be stuck by a crust formed on the top.

on the lower shelf support.

ating before the dish is placed in the oven.

- Recommended for **slow, gentle cooking**:
tender game meat, etc.
To seal **roasts** of red meat. To simmer in a
covered stew pan dishes that were begun on
the hob (coq au vin, stew, etc.).

re stabilisation.

- Recommended for rising doughs for bread,
buns, cakes, etc. without exceeding 40°C (plate
warming, defrosting).

en for five minutes.

- Recommended for grilling chops, sausages,
toast or prawns placed on the grid.

ray onto the bottom shelf support.

with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE.

How do you clean the oven

1. What is pyrolysis?

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. The smoke and odours released are destroyed as they move through catalyser.
- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the dirtiness warrants it.
- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door--even if the "function selector" knob is turned to 0.

2. In what situations should pyrolysis be used?

If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking.

If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue, etc.).

RELATIVELY CLEAN COOKING APPLICATIONS	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés	Splatter-free cooking Pyrolysis is not warranted
DIRTY COOKING APPLICATIONS	meats, fish, (in a dish) stuffed vegetables	Pyrolysis is warranted after three cooking cycles
VERY DIRTY COOKING APPLICATIONS	Large cuts of meat on the spit	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind of there is a lot of splattering.



You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.

en cavity with pyrolysis?

3. How do you use the pyrolysis function?

a) **Remove the grids, trays and wire shelf supports from the oven clean any major spill residue.**

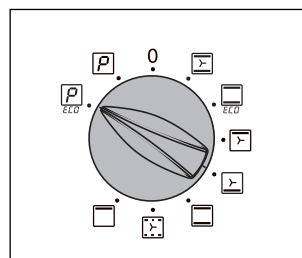
b) Turn the "function selector" knob to the "PYRO" or "PYRO ECO" position. The pyrolysis time is 1 hour, 30 minutes in "PYRO ECO" mode and 2 hours in "PYRO" mode.

This time does not include the oven cooling time, which lasts approximately 30 minutes.

- During the pyrolysis cycle, the lock warning light is activated to indicate that the door is locked.
- The thermostat indicator lights up when the oven is heating.
- Pyrolysis automatically stops when the lock warning light turns off and it is then possible to open the door.

c) Return the function selector to the 0 position.

d) When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.



GB

4. How do you change the bulb?

- The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.



Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

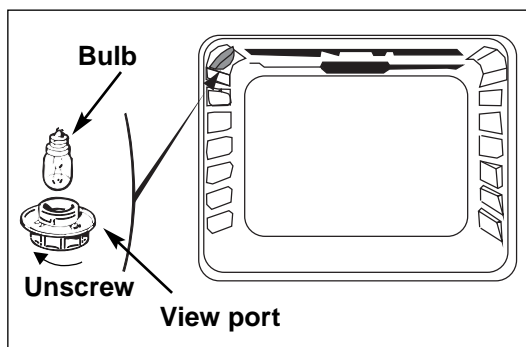
a) Unscrew the view port (see adjacent diagram).

b) Unscrew the light bulb in the same direction.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 cap

c) Replace the bulb then reposition the view port and reconnect your oven



To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

Innholdsfortegnelse

Innledning	s.31
Ovnens forskjellige deler	
Beskrivelse av ovnen	s.32
Tilbehør	s.33
Sikkerhetsanvisninger	s.34
Barnesikkerhet	s.34
Tilkobling og montering av ovnen	
Tilkobling til det elektriske anlegget	s.35-36
Mål for innbygging av ovnen	s.37
Bruke ovnen	
Begynne å steke med én gang	s.38
Bruke ENØK-funksjonen	s.38
Hva gjør du hvis ovnen ikke fungerer som den skal?	s.39
Ovnens stekefunksjoner	s.40-41
Rengjør ovnen ved hjelp av pyrolyse	
Hva er pyrolyse ?	s.42
Når bør jeg bruke pyrolyseprogrammet?	s.42
Bruke pyrolyseprogrammet	s.43
Skifte lyspære	s.43

I hele denne bruksanvisningen ,  **er sikkerhetsanvisninger markert med,**



markerer nyttige råd og vink.

Innledning

Kjære kunde,

*Takk for at du valgte en **BRANDT stekeovn**.*

Vårt forsknings og utviklingsteam har utviklet en ny generasjon ovner som gjør den daglige matlagingen til noe å se fram til.

*Din nye **Brandt stekeovn** har rene linjer og moderne design som gjør den til en naturlig del av ditt kjøkken. Samtidig forener den brukervennlighet og førsteklasses stekeevne på en unik måte.*

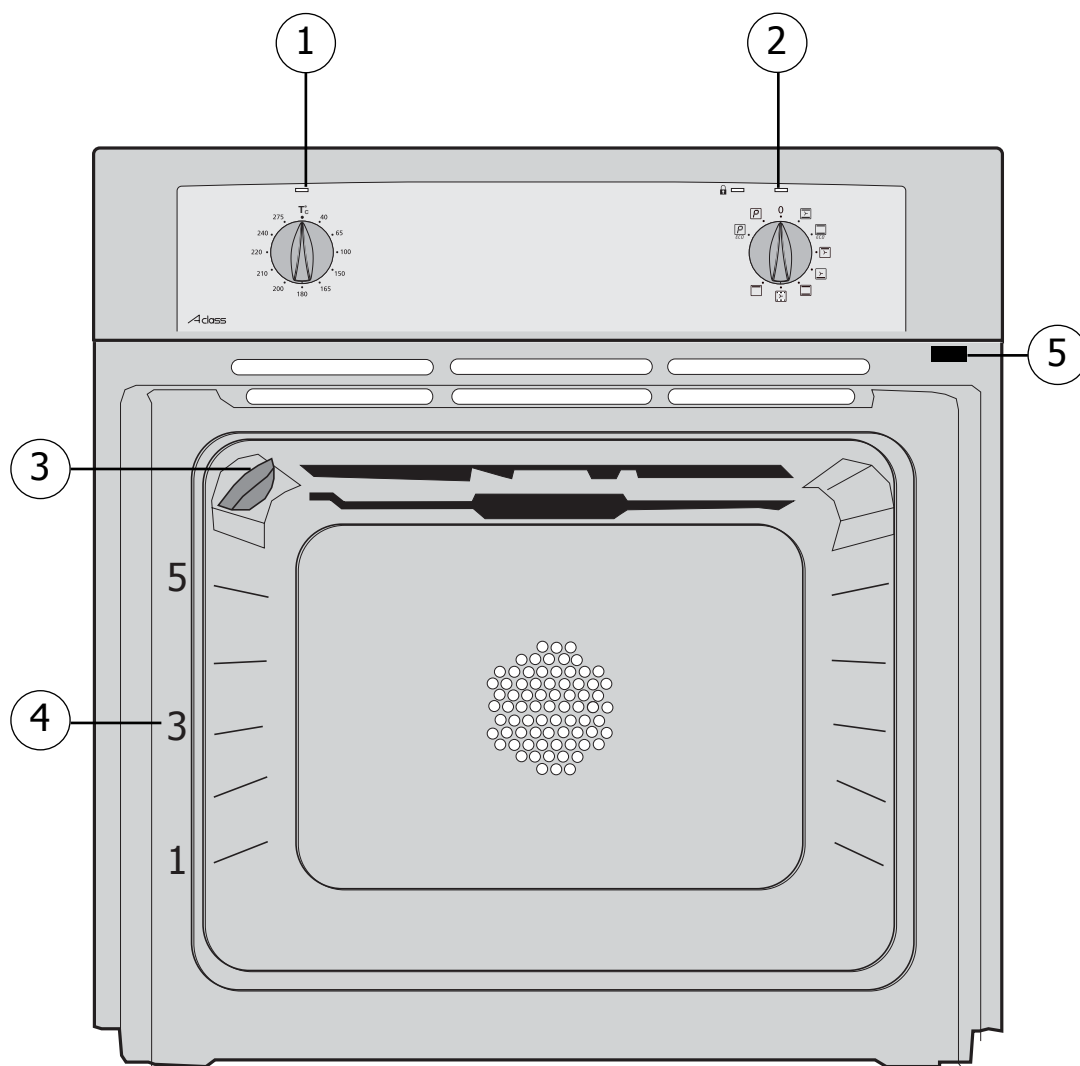
*Blant Brandts øvrige produkter finner du også et stort utvalg av komfyrtopper, ventilatorer, oppvaskmaskiner og kjøleskap som passer sammen med den nye **Brandt-stekeovnen** din.*

Brandt befinner seg i første rekke når det gjelder innovasjon. Vi gjør hverdagen din enklere ved å tilby produkter som stadig blir bedre med hensyn til ytelse, brukervennlighet, miljø, design og pålitelighet.

Varemerket BRANDT.

NO

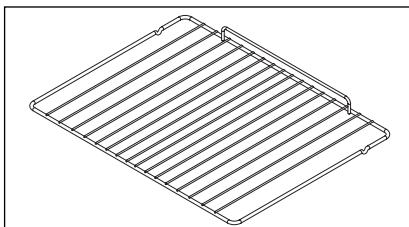
Ovnens oppbygning



BESKRIVELSE AV OVNEN

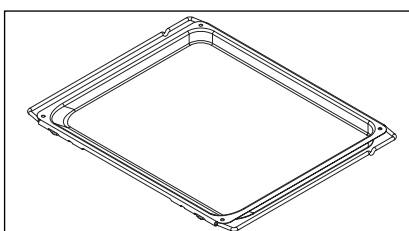
- | | |
|--------------------|-------------------------|
| ① Temperaturvelger | ④ Rillenummer |
| ② Funksjonsvelger | ⑤ Føler for døråpningen |
| ③ Lampe | |

Tilbehør



Stabil sikkerhetsrist

Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

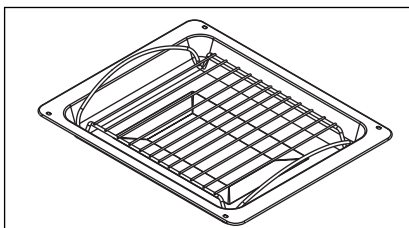


Stekebrett (baking)

Brettet har skrå kanter og egner seg godt til kaker. Det kan brukes til steking av bakverk som for eksempel vannbakkels, marengs, muffins, wienerbrød osv.

For å unngå unødvendig sprut og tilgrising av ovnen bør du unngå å legge steker eller kjøttstykker rett på dette brettet.

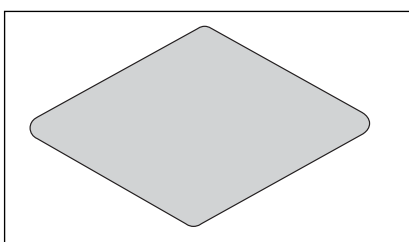
NO



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.



Bakebrett med non-stickbelegg (settes på rist)

Bakebrettet plasseres på en rist og egner seg til steking av bakverk, paier og pizzaer.

Den har et non-stickbelegg som gjør at maten ikke henger fast på brettet.

Bruk grytekluter når du tar ut brettet fra ovnen.

La brettet kjøle seg ned før du vasker det opp for

hånd i oppvaskkummen. Bruk oppvaskmiddel, og unngå svamper med skurebelegg. MERK: Ikke bruk kniv eller pizzahjul til å skjære i brettet. Bruk redskaper av plast eller silikon. Ikke la brettet stå i ovnen når du bruker pyrolysefunksjonen. Ikke bruk bakebrettet ved temperaturer høyere enn 250 °C.



Sikkerhetsanvisninger

Gjør deg kjent med disse anvisningene før du monterer og begynner å bruke ovnen. Ovnen er beregnet på bruk i private hjem. Den er kun beregnet på steking av matvarer. Ovnen inneholder ingen asbestforbindelser.

FØRSTE BRUK AV OVNE:

Før du bruker ovnen for første gang, bør du varme den tomme ovnen med døren igjen på full styrke i ca. 15 minutter. Mineralullen som ligger rundt ovnsrommet inneholder stoffer som kan avgi en spesiell lukt når ovnen blir varm. Det kan også hende at det ryker litt fra ovnen. Dette er helt normalt.

PÅFØLGENDE BRUK AV OVNE:

- Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket og lukkemekanismen smetter på plass slik den skal.
 - La aldri noen lene seg på eller sitte på døren når den er åpen.
 - **Når du bruker grillen med døren på klem, kan de synlige delene av ovnen bli varme. små barn bør holdes på avstand fra ovnen.**
 - Ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inni ovnen.
 - Ta aldri i redskaper og former (rist, grillspyd, langpanne, holder til grillspyd osv.) med bare hendene etter endt steketid. Bruk grytekluter eller lignende av varmeisolerende materiale.
 - Ikke kle ovnen med aluminiumsfolie. Dette kan føre til at temperaturen øker og dermed gi dårligere stekeresultater og skade emaljen.
 - Ikke bruk damp- eller høytrykksvasker.
 - Ta ut alle redskaper, former og rister fra ovnen og fjern søl fra overkokinger før du setter i gang pyrolyseprogrammet for å rengjøre ovnen.
 - Under pyrolysen vil ovnens synlige deler bli varmere enn ved vanlig steking, så hold små barn på avstand fra ovnen.
- Ovnen skal alltid slås av før du rengjør den innvendig.**

Barnesikkerhet

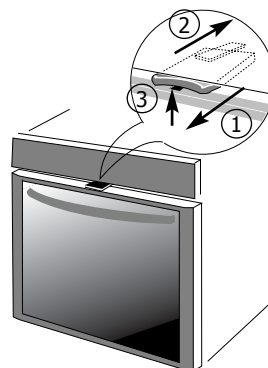
MONTERING

- ① Sette på barnesikringen:
Sett på sperren ved å trekke den mot deg.
- ② Ta av barnesikringen:
Skyv sperren fra deg.

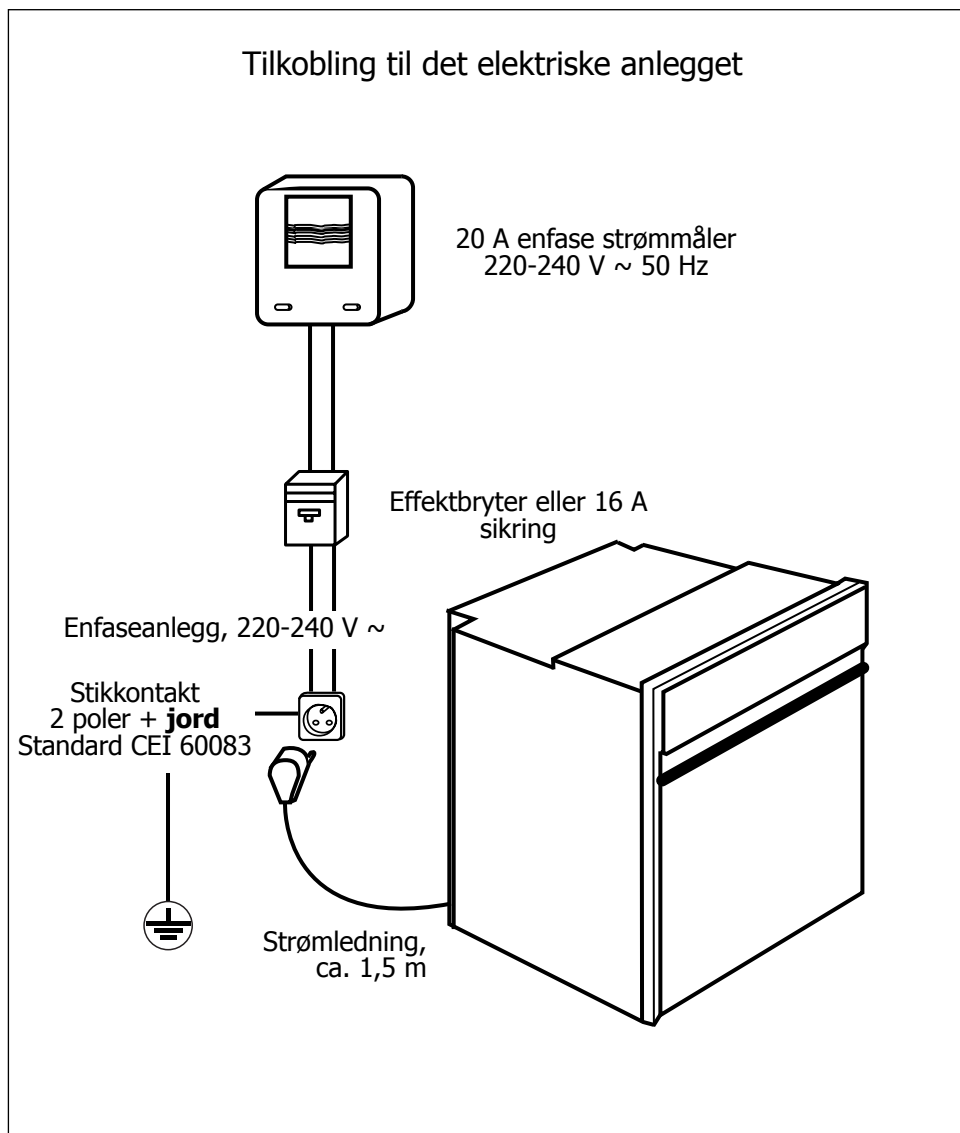
BRUK

- ③ Når barnesikringen er på:
Løft sperren opp mens du åpner døren.

Når barnesikringen er av:
Lukk opp døren på vanlig måte.






Tilkobling og montering av ovnen



Før du kobler til ovnen, må du forsikre deg om at ledningene i det elektriske anlegget er tykke nok til å forsyne ovnen med strøm (tverrsnittet må minst tilsvare tverrsnittet til ovnens strømledning). Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Tilkobling og montering av ovnen


Ovnen må kobles til det elektriske anlegget før den monteres på plass i kjøkkeninnredningen.

- Ovnen kobles til ved hjelp av en (standard) strømledning med tre ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleleder + jord ) som kobles til et anlegg med spenning på 220-240 V ~ enfase ved hjelp av en stikkontakt med 1 strømførende leder + 1 nulleleder + jord , i samsvar med standard CEI 60083 eller gjeldende installasjonsregler for elektriske anlegg. Jordlederen (gul og grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme merket , og kobles til anleggets jord.
- Dersom ovnen kobles til med stikkontakt, må denne kunne nås etter at ovnen er montert.
- Ovnens nulleleder (blå) må kobles til nullederen til det elektriske anlegget.

Montering og/eller bytte av strømledningen.

- Strømledningen (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) må være lang nok til at ovnen kan kobles til når den står på gulvet foran kjøkkeninnredningen.

Dette gjøres når ovnen ikke er koblet til det elektriske anlegget:

- Åpne luken nederst til høyre på det bakre ytterdekselet ved å skru ut de to skruene og vippe opp luken.
- Avisoler 12 mm ytterst på hver av lederne i den nye strømledningen.
- Tvinne kobbertrådene forsiktig.
- Løsne skruene på rekkeklemmen, og trekk ut ledningen som skal skiftes ut.
- Før strømledningen inn fra utsiden og inn i ledningsklemmen som sitter til høyre for rekkeklemmen.
- Koble strømledningens ledere etter anvisningene på rekkeklemmen.
- Det er viktig at alle kobbertrådene i lederne er klemte skikkelig fast under skruene.
- Den strømførende ledningen kobles til tilkoblingsklemmen merket L.
- Den gule og grønne jordlederen kobles til tilkoblingsklemmen merket .
- Nullederen (blå) kobles til tilkoblingsklemmen merket N.
- Stram rekkeklemmens skruer godt, og kontroller at alle lederne sitter fast ved å trekke i dem.
- Fest så strømledningen ved hjelp av ledningsklemmen som sitter til høyre for rekkeklemmen.
- Lukk igjen luken, og skru den fast med de to skruene.

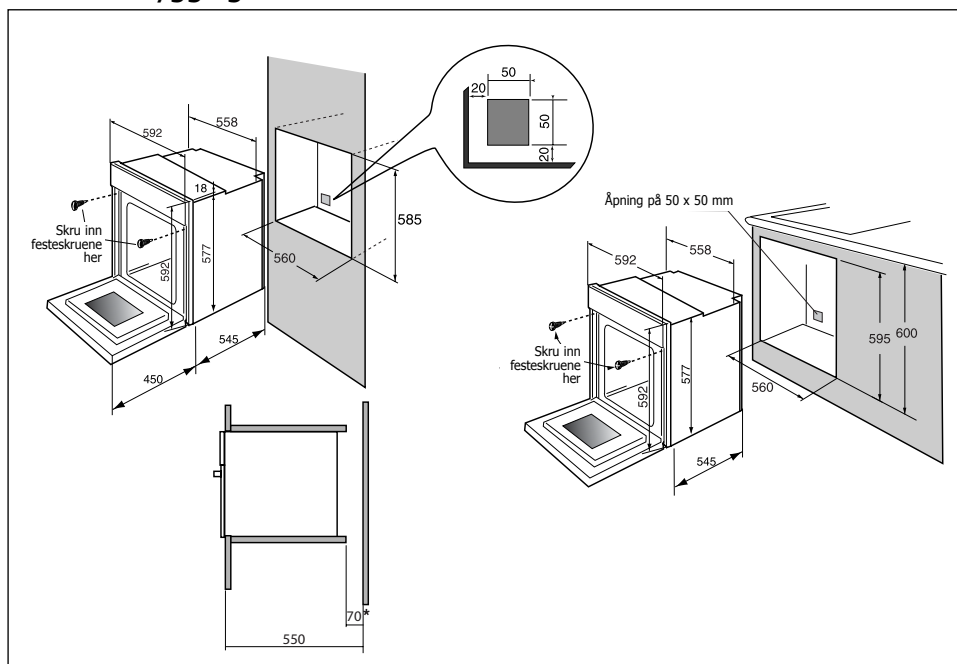
Merk: Alt installasjonsarbeid og alle inngrep i komfyren, for eksempel bytte av strømledning, skal utføres av autorisert installatør etter gjeldende sikkerhetsforskrifter og i samsvar med fabrikantens henvisninger.



Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording.

Tilkobling og montering av ovnen

Mål for innbygging av ovnen



Ovnen kan like gjerne bygges inn under en benkeplate som i et vertikalt høyskap (åpent eller lukket) med dimensjoner som passer til ovnen (se figur).

Ovnen har en svært god gjennomstrømming av luft. Det betyr at du kan oppnå perfekte resultater både med steking og rengjøring av ovnen dersom du overholder følgende punkter:

- Plasser ovnen i innredningen slik at det er minst 5 mm avstand mellom ovnen og det neste skapet.
- Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer.
- For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidefestene (se figur).

Slik går du fram:

- 1) Fjern skruedekslene i gummi for å komme til monteringshullene.
- 2) Lag et hull med diameter på 3 mm i innrednings vegg. Dette for å unngå at treet fliser seg opp.
- 3) Skru fast ovnen ved hjelp av de to skruene.
- 4) Sett på plass igjen de to skruedekslene (som også fungerer som støtdempere for ovnsdøren).


(*) dersom innredningen er åpen, bør ikke åpningen være på mer enn 70 mm.

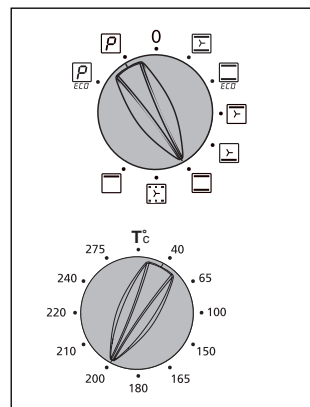


Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.


Bruke ovnen

1. Begynne å steke med én gang

- Velg stekefunksjon
Drei funksjonsvelgeren til ønsket stilling.
Eksempel : stilling "  ".
- Velg steketemperatur
Sett termostaten (temperaturvelgeren) på temperaturen som er angitt i oppskriften.
Eksempel : 200 °C.
- Når du har gjort dette, begynner oppvarmingen av ovnen. Termostatlampen tennes og slukkes i takt med temperaturendringene.



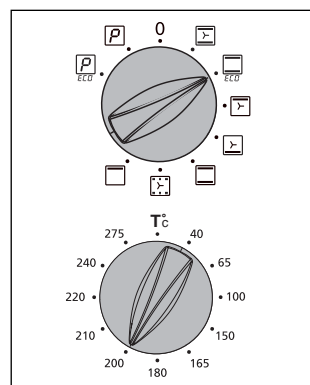
2. Bruke ENØK-funksjonen

- Sett funksjonsvelgeren på "  ".
- Still inn temperaturen i henhold til oppskriften.

For å få mest mulig ut av ENØK-funksjonen, bør du unngå å forvarme ovnen eller lukke opp ovnsdøren.

* Med denne innstillingen kan du spare opptil 20 % energi med like gode stekeresultater.

ENØK-funksjonen er benyttet for energimerkingen.



Etter at du er ferdig med å bruke ovnen, fortsetter viften å gå en stund for å kjøle ned ovnen.








Hva gjør du hvis ovnen ikke fungerer som den skal?

At noe ikke fungerer som det skal, betyr ikke nødvendigvis at det er noe galt med ovnen. **Du bør i alle tilfeller undersøke følgende punkter:**

Du oppdager at ...	Mulige årsaker	Hva kan du gjøre?
Ovnen blir ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> • Støpselet er ikke satt i stikkkontakten. • En sikring i det elektriske anlegget har gått. • Den innstilte temperaturen er for lav. • Temperaturføleren er defekt. • Ovnen har blitt overopphetet, og sikkerhetsmekanismen har slått seg på. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sett i støpselet. - Skift sikring, og kontroller at den er av riktig type (16 A). - Skru opp temperaturen. - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice.
Temperaturindikatoren blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på dørlåsen • Temperaturføleren er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice.
Lampen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Lampen er i ustand. • Støpselet er ikke pluggert i stikkkontakten eller sikringen har gått. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skift ut lampen. - Sett i kontakten eller skift sikring.
Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Viften går i opptil en time etter at ovnen er slått av eller så lenge temperaturen er på mer enn 125°C. • Hvis den ikke har sluttet å gå etter en time 	<ul style="list-style-type: none"> - Sett opp ovnsdøren for at den skal kjøle seg ned raskere. - Kontakt kundeservice.
Pyrolysen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er ikke ordentlig lukket. • Låsesystemet er defekt. • Temperaturføleren er defekt • Føleren som skal registrere at døren er lukket, fungerer ikke. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller at døren er lukket. - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice. - Kontakt kundeservice.

NO

O v n e n s s t e k

Symbol	Funksjonens navn	Beskrivelse
* 	Tradisjonell over- og undervarme kombinert med varmluft Steking med over- og undervarme kombinert med varmluft.	▶ Ovnen blir fort varm.
* 	Tradisjonell over- og undervarme med ENØK-funksjon Over- og undervarme uten varmluft.	▶ Med denne innsparingen blir like gode steking ("ENØK") er ber
	Grill kombinert med varmluft Steking med overvarme og varmluft vekselvis.	▶ Det er ikke nødvendig med fjærkre og stekingstekeskorpe på...
	Undervarme med varmluft Steking med undervarme kombinert med varmluft og svak grillvarme.	▶ Undervarme fungerer ▶ Sett risten på n...
	Tradisjonell steking Over- og undervarme uten varmluft.	▶ Ovnen må forvarmes
	Varmeskapfunksjon Svak overvarme kombinert med varmluft.	▶ Varmeskapfunksjonen
	Grill Overvarme uten varmluft.	▶ Forvarm ovnen i ▶ Sett langpanner

* Funksjon(er) benyttet til energimerkingen, i samsvar med

funksjoner

Utsikt av funksjonen

Råd

varm. Enkelte retter kan settes inn i kald

- Spesielt godt egnet for KJØTT, FISK og GRØNNSAKER, helst i ildfast keramikkform.

stillingen kan du spare energi og oppnå resultater som ellers. ECO-funksjonen nyttet for miljømerkingen.

- Merk: Ovnens **forvarmes ikke**.

lvendig å forvarme ovnen. er holder seg saftige og får en fin alle sider.

- Spesielt godt egnet til alt slags **fjærkre** og til **steker** stekt på grillspyd.
- "Forsegling" og gjennomsteking av **lår** og entrecôtekam.
- Fiskestykker** holder seg saftige og gode.

NO

mbinert med svak overvarme.

- Spesielt godt egnet for **fuktige retter** (paier, fruktterter osv.). Bunnen blir godt stekt.
- Spesielt godt egnet for **bakverk som hever seg** (formkaker, gjærbakst osv.) og for suffleer for at de ikke skal få en skorpe som hindrer dem i å ese.

ederste rille.

armes før retten settes inn.

- Spesielt godt egnet til **langsom og delikat steking**: saftig viltstek osv.
- "Forsegling" av **steker** av rødt kjøtt. Trekking i **leirgryte eller annen form med lokk** av retter som er forstekt på plate (coq au vin, gryteretter osv.).

sjon

- Spesielt godt egnet til **heving av brøddeig og annen gjærdeig** siden temperaturen ikke overstiger 40 °C, og dessuten til tining og varming av tallerkener).

i fem minutter.

- Spesielt godt egnet til **grilling av koteletter**, pølser, brødsiver og store reker (på rist).

n inn på nederste rille.

ed europeisk standard EN 50304 og EU-direktiv 2002/40/CE.

Rengjøre ovnen ved

1. Hva er pyrolyse?

- Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking. En katalysator fjerner røyken og luktene som oppstår.
- Det er ikke nødvendig å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver gang du har brukt stekeovnen hvis ovnen ikke har blitt særlig skitten.
- Av sikkerhetsmessige årsaker foregår rengjøringsprosessen med låst dør. Straks temperaturen i ovnen overstiger normal steketemperatur, blir det umulig å lukke opp døren, selv ved å sette funksjonsvelgeren på 0.

2. Når bør jeg bruke pyrolyseprogrammet?

Det ryker fra ovnen under forvarming eller det ryker voldsomt under steking. Den kalde ovnen lukter vondt etter steking av f.eks. lam, fisk, grillmat osv.

RETTER SOM SKITNER TIL OVNEN I LITEN GRAD	Småkaker, grønnsaker, bakverk, paier, suffleer	Retter som ikke spruter. Pyrolyse er ikke nødvendig.
RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SKITTEN	Kjøtt, fisk, fylte grønnsaker i form osv.	det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet for hver tredje gang ovnen har vært i bruk
RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SVÆRT SKITTEN	store kjøttstykker på grillspyd	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver steking av denne typen dersom det spruter mye.



Ikke vent med å rengjøre ovnen til den er svært tilgriset av fett.

d hjelp av pyrolyse

3. Bruke pyrolyseprogrammet

a) **Ta alt utstyr samt rillene ut av ovnen, og fjern eventuelt søl fra overkokinger og lignende.**

b) Sett funksjonsvelgeren på "PYRO" eller "PYRO ECO".
Pyrolysen tar en og en halv time med "PYRO ECO" og to timer med "PYRO".
I tillegg kommer nedkjølingen av ovnen, som tar omtrent en halvtime.

- Under pyrolysen slår indikatorlampen for dørlåsen seg på for å markere at døren er låst.

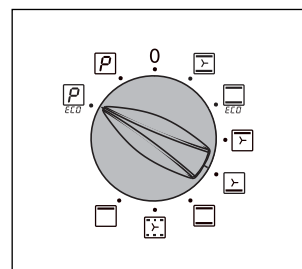
- Termostatlampen tennes når ovnen varmes opp.

- Pyrolysen stanser automatisk når indikatorlampen for dørlåsen slår seg av, og du kan åpne døren igjen.

c) Sett funksjonsvelgeren på 0.

d) Når ovnen har kjølt seg ned, tørker du ut den hvite asken med en våt klut.

Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.



4. Skifte lyspære

- Lyspæren sitter i ovnens tak.



Før du skifter lyspære, er det viktig å koble fra ovnen for å unngå elektrisk støt og dessuten la ovnen kjøle seg ned hvis den er varm.

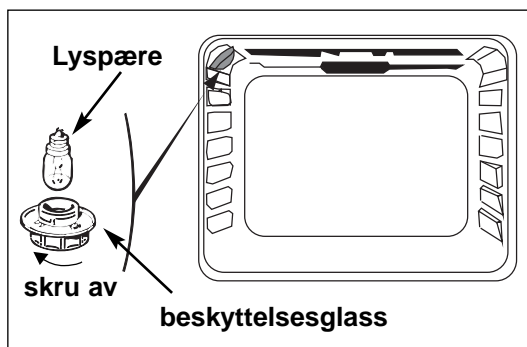
a) Skru av beskyttelsesglasset (se figur).

b) Skru ut lyspæren (skru i samme retning som for beskyttelsesglasset).

Spesifikasjoner for lyspæren:

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

c) Skift lyspæren, sett på igjen beskyttelsesglasset og koble til ovnen.



Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, kan det være en god idé å bruke gummihandsker for å få bedre grep.

Innehåll

Redaktören har ordet	s.45
Hur ser din ugn ut?	
Apparatbeskrivning	s.46
Tillbehör	s.47
Råd angående säkerhet	s.48
Barnsäkerhet	s.48
Hur installerar du din ugn?	
Elektrisk anslutning	s.49-50
Nödvändiga dimensioner och utrymme för inbyggnad av din ugn	s.51
Hur använder du din ugn?	
Hur utför du omedelbar tillredning?	s.52
Hur utför du en Ekonomisk tillagning?	s.52
Vad gör man i fall av funktionsfel?	s.53
Olika sätt för tillredning i ugn	s.54-55
Hur rengör du ugnens inre med pyrolys?	
Vad menas med pyrolys?	s.56
I vilka fall skall du utföra pyrolys?	s.56
Hur utför du en pyrolys?	s.57
Hur byter du lampa?	s.57

Genom hela manualen ser du tecknet



för säkerhetsråd,

visar dig råd och knep

Redaktören har ordet

Kära kund!

*Du har just blivit ägare till en **ugn av märket BRANDT** och det vill vi tacka dig för.*

Våra forsknings- och utvecklingslag har tagit fram en ny generation av apparater för trivsam, daglig matlagning.

*Med rena linjer och modern estetik passar din nya **ugn från Brandt** in i ditt kök på ett harmoniskt sätt och förenar fullkomligt användarvänlighet och matlagningskonst*

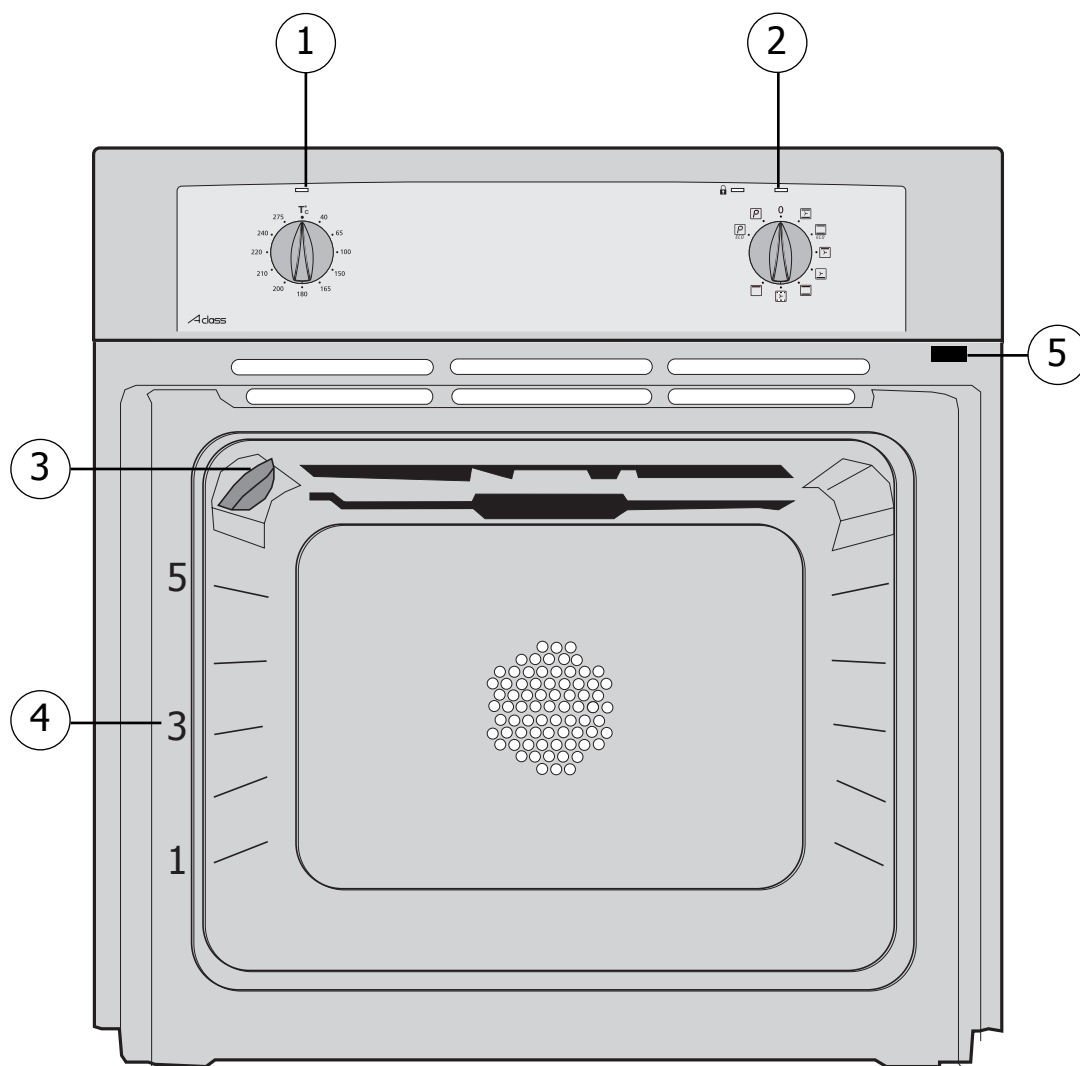
*Du finner även i Brandts produktutbud ett vidsträckt sortiment av integrerbara spishällar, köksfläktar, diskmaskiner och kylskåp som du kan passa ihop med din nya **ugn från Brandt**.*

Brandt befinner sig i spetsen för utvecklingen och bidrar på detta sätt till förbättring av den dagliga livskvaliteten genom att ställa nya produkter till ditt förfogande, allt bättre, allt enklare att använda och alltmer miljövänliga, estetiska och pålitliga.

Märket BRANDT

SE

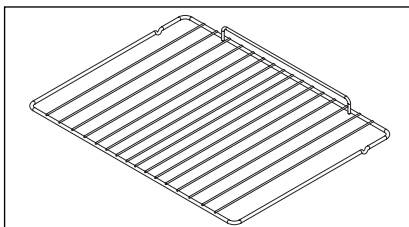
Hur ser din ugn ut?



APPARATBESKRIVNING

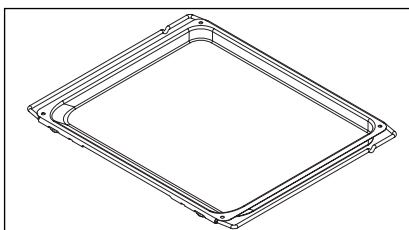
- | | |
|---------------------|---|
| ① Temperaturväljare | ④ Nivåvisare |
| ② Funktionsväljare | ⑤ Kontakt för detektion av dörröppnande |
| ③ Lampa | |

Tillbehör



Vippsäkert grillgaller

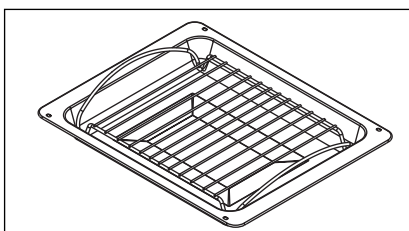
Grillen kan användas för förvaring av alla rätter och former som innehåller matvaror som skall tillredas eller gratineras. Den kan användas för köttgrillning (man lägger köttet direkt på).



Fat för mångsidig användning (bakverk)

Det används som kakfat och har lutande, överskjutande kant. Det används för tillredning av bakelser, såsom petits-choux med gräddfyllning, marängar, madeleinekakor, mördegskakor.

Undvik att lägga stekar eller kött direkt i detta fat, emedan du automatiskt får mycket stänk på ugnens väggar.



Djupfat

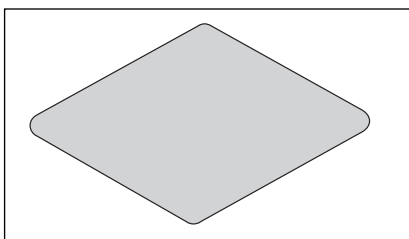
utrustat med **stödgalles** specialanpassat för grillat kött

SE

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



Bakplåt för icke vidhäftande bakelser. (att sätta på grillen)

Insatt på grillen för varmhållning av rätter kan den användas för tillredning av bakelser, pajer, pizza.

Övertäckta med icke vidhäftande material kommer inte matvarorna att bränna fast.

Förse dig med värmeisolerande handskar för

hantering av plåtar vid uttagning från ugnen.

Låt svalna innan du rengör i diskhon med diskmedel. Undvik användning av rivsvampar

OBSERVERA: Skär inte i fatet med en kniv eller metallisk pizzaspörre, använd i stället redskap i plast eller i silikon. Lämna inte ugnen i PYROLYS-funktion.

Använd inte plåten vid högre temperaturer än 250°C.



Råd angående säkerhet

Var god ta del av dessa råd innan du installerar eller använder din ugn.

Denna ugn har utvecklats för användning av enskilda personer i sina bostäder. Den är uteslutande avsedd för tillredning av maträtter. Denna ugn innehåller inte asbest.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder din ugn för första gången skall du värma den tom, med stängd lucka och på högsta värme under c:a 15 minuter ungefär för att "köra in" apparaten. Mineralullen som omger ugnen kan i början avge en speciell doft, p.g. av sin sammansättning. Själv kommer du att konstatera en viss rökbildning. Allt detta är normalt.

FÖLJANDE ANVÄNDNINGAR

- Gör dig säker på att ugnsluckan är väl stängd så att packningen väl följer det avsedda ändamålet.

- Låt ingen person stödja sig mot eller sätta sig på den öppna ugnsluckan.

- De åtkomliga delarna eller ytorna kan bli heta under användningen av grillen med svagt öppnad lucka till bakugnen håll små barn på avstånd.

- Under användning blir apparaten varm. Se till att du inte kommer i beröring med de upphettade elementen inuti ugnen.

- Efter matlagning får du inte ta med bara handen i de redskap som använts i ugnen (grill, stekspett, drypplåt, stekspettställ...). Använd skaft eller värmeisolerande tyg.

- Klä inte ugnens inre med aluminiumfolie. I annat fall riskerar du att skapa värmeansamling som skulle kunna ge oönskade resultat med matlagning och köttstekning och skador på emaljen.

- Använd inte ångrengöring eller högtrycksspruta.

- Innan du påbörjar pyrolysurengöring av din ugn skall du ta ut alla köksredskap. Och ta bort alla spår av större överrinningar.

- Vid rengöring kan ytorna bli hetare än i vanlig användning, små barn får inte vara närvarande.

För varje ingrepp för rengöring i ugnens innerutrymme skall du stänga av ugnen.

Barnsäkerhet

IMPLEMENTERING

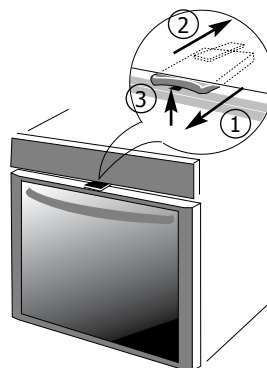
- ① Aktivera barnsäkerheten:
Dra anslaget mot dig för att aktivera.

- ② Ta bort barnsäkerheten:
Skjut anslaget bakåt.

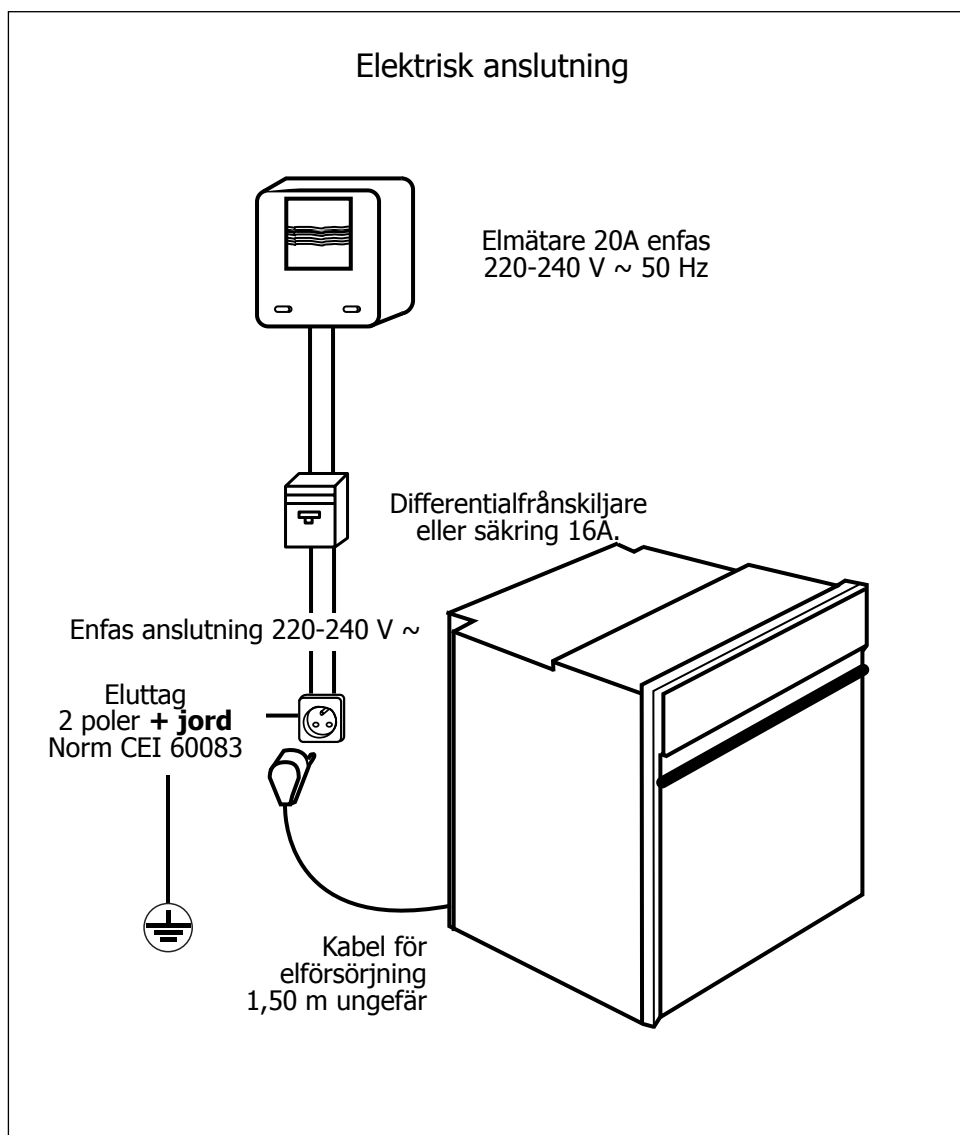
ANVÄNDNING

- ③ Du har valt att använda barnsäkerheten:
Du har valt att använda barnsäkerheten:

Om du har stängt av barnsäkerheten:
Öppna luckan på normalt sätt.






Hur installerar du din ugn?




**Innan du ansluter spänningen kontrollerar du att ledningarna i din elektriska installation har tillräcklig tvärsnittsytta för normal elförsörjning för apparaten (tvärsnittsytan skall vara minst lika stor som för ugnens elförsörjning).
Säkringens i din installation skall vara av kaliber 16A.**

Hur installerar du din ugn?

Den elektriska anslutningen skall installeras innan ugnen installeras i sin möbel.

- Ugnen skall anslutas med en (normaliserad elkabel med 3 ledningar på 1,5 mm² (1 fas +1 neutral + jord )) som kopplas in på elnät med 220-240 V ~ enfase via ett eluttag 1 fas +1 N +jord  normaliserat CEI 60083 eller i enlighet med gällande regler för elinstallation. Jordledningen (grön och gul) är ansluten till punkten  på apparaten och skall förbindas med installationens jordning. I fall anslutning sker med eluttag skall detta vara tillgängligt när apparaten en gång installerats.
- Ugnens nollledning (blå ledning) skall anslutas till nätets blå ledning.

Placering och/eller byte av elförsörjningskabeln

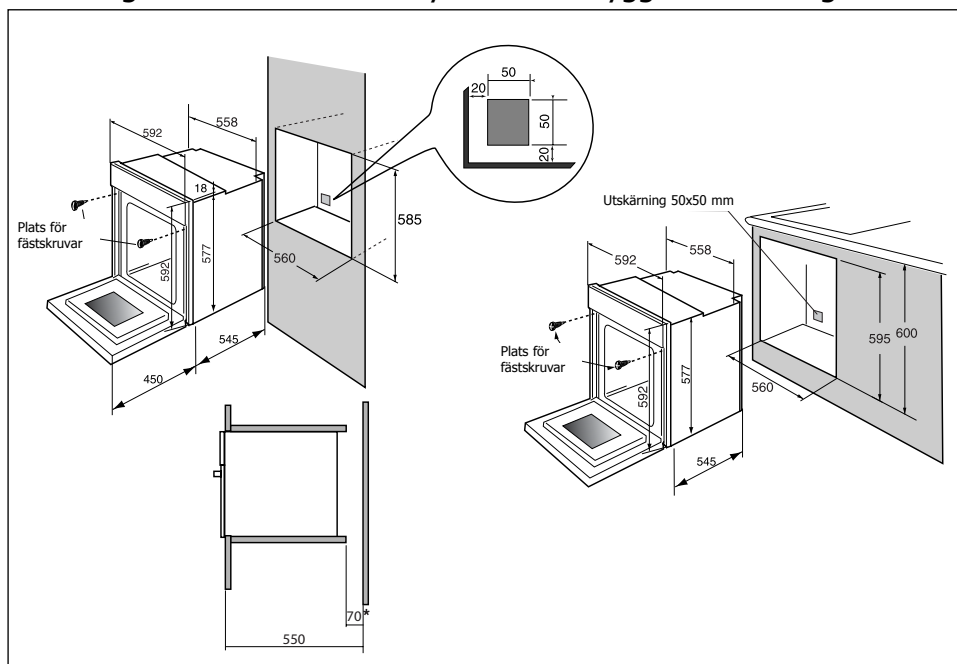
- Elförsörjningskabeln (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skall ha en tillräcklig längd för att kunna anslutas till inbyggd som ställts på golvet framför möbeln. För att uppnå detta skall apparaten vara urkopplad från elnätet.
- Öppna luckan, som är belägen ner till höger om den bakre huven, genom att skruva loss de två skruvarna och vrid luckan.
- Frilägg varje ledning i den nya försörjningskabeln över en längd av 12 mm.
- Vrid om trådarna på alla ledningar.
- Lossa skruvarna på anslutningspunkterna och ta bort den kabel som skall bytas ut.
- För in elförsörjningskabeln på sidan av huven i kabelspännet som är beläget till höger om anslutningspunkten.
- Anslut kabelns ledning(ar) i enlighet med de tecken som finns skrivna på anslutningspunkten.
- Alla trådarna i en ledning måste vara infogade och inskruvade i respektive kabelanslutning.
- Fasledningen skall vara ansluten till punkten L.
- Jordledningen i grön-gul färg skall anslutas till anslutningspunkten .
- Den neutrala (blå) ledningen till punkt N.
- Skruva anslutningspunkternas skruvar i botten och kontrollera anslutningarna genom att rycka i varje ledning.
- Fäst kabeln med hjälp av kabelspännet beläget till höger om anslutningspunkterna.
- Stäng åter luckan med hjälp av de 2 skruvarna.



vi avsäger oss allt ansvar i fall av olyckor som uppstått p.g. av obefintlig, otillräcklig eller felaktig jordning.

Hur installerar du din ugn?

Nödvändiga dimensioner och utrymme för inbyggnad av din ugn.



Ugnen kan installeras under ett arbetsbord eller i en möbelkolonn (öppen* eller stängd) med lämpliga dimensioner för inbyggnad (se motstående schema).

Din ugn är utrustad med optimerad fläkt för luftväxling och som medger anmärkningsvärda resultat i matlagning och rengöring förutsatt att du respekterar följande föreskrifter:

- Centrera ugnen i möbeln så att du håller ett avstånd på minst 5 mm gentemot närmaste möbel.
- Materialet i den möbel där du vill bygga in ugnen måste vara värmeresistent (eller klädd i sådant material).
- För större stabilitet fäster du möbeln med 2 skruvar genom de därför avsedda hålen på de vertikala bärande ribborna (se schema).

För att uppnå detta:

- 1) Ta bort skruvmaskeringarna av gummi för att nå fästhålen.
- 2) Ta upp ett hål på $\varnothing 3$ mm i möbelns yttervägg för undvikande av sprickor i virket.
- 3) Fäst ugnen med 2 skruvar.
- 4) Sätt tillbaka skruvmaskeringarna i gummi (dessa används även för dämpning av ugnsluckan).

(*) om möbeln är öppen skall öppningen vara 70 mm (maximalt).

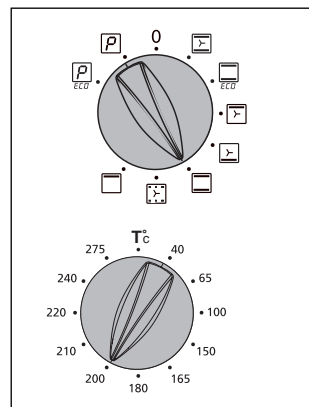


För att vara säker på att erhålla en konform installation skall du inte tveka att anlita en specialist på hushållsmaskiner.

Hur använder du din ugn?

1. Hur utför du omedelbar tillredning?

- Välj tillredningssätt
Vrid funktionsväljaren till den valda positionen.
Exempel: läge "□".
- Välj tillredningstemperatur
Vrid termostaten (temperaturväljaren) till den temperatur som rekommenderas för ditt recept.
Exempel: märke för temperatur 200°.
- Efter dessa åtgärder värms ugnen, termostatlampen tänds och släcks i enlighet med de inställda reglagen.

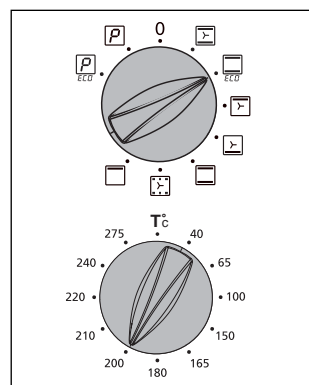


2. Hur utför du en Ekonomisk tillagning?

- Vrid funktionsväljaren till läge "ECO".
- Reglera temperaturen enligt ditt recept.

För att optimera ECO-tillredning skall du inte förvärma eller öppna luckan.

* Denna position medger energibesparing på upp till 20% och samtidigt uppnå samma tillredningsresultat. Läge ECO används för energietikettering.



Efter en matlagningssykel fortsätter ugnsläkten att fungera under en viss tid för att garantera god avsvälning för komponenterna.







Vad gör man i fall av funktionsfel?

Du misstänker att din ugn inte fungerar rätt, vilket inte nödvändigtvis betyder att det har uppstått en apparatfel. ***I alla fall skall du kontrollera följande punkter:***

Du konstaterar att...	Möjliga orsaker	Vad behöver man Vöra?
Ugnen blir inte het.	<ul style="list-style-type: none"> • Ugnen är inte inkopplad. • Säkringen i din installation har gått. • Den inställda temperaturen är för låg. • Mätcellen är felaktig. • Ugnen har överhettats men säkerhetsutrustningen har fungerat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koppla in ugnen. - Byt säkringen i din installation och kontrollera dess värde (16A). - Öka den inställda temperaturen. - Kontakta Kundenservice. - Kontakta Kundenservice. - Kontakta Kundenservice.
Indikatorn T° blinkar.	<ul style="list-style-type: none"> • Felaktig låsning av ugnsluckan. • Temperaturmätcellen är felaktig 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontakta Kundenservice. - Kontakta Kundenservice.
Ugnslampan fungerar inte längre.	<ul style="list-style-type: none"> • Lampan är sönder. • Ugnen är inte inkopplad eller säkringen har gått. 	<ul style="list-style-type: none"> - Byt lampa. - Koppla på ugnen eller byt säkring.
Kylventilatorn fortsätter att gå sedan ugnen stängts av.	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilationen fungerar under högst 1 timme efter tillredningen, eller då temperaturen, i din ugn överstiger 125°C. • Om den inte stannar efter 1 timme 	<ul style="list-style-type: none"> - Öppna ugnsluckan för att accelerera kylningen av ugnen. - Kontakta Kundenservice.
Pyrolysgöningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Luckan är inte helt stängd. • Låsningssystemet är felaktigt. • Mätcellen för T° är felaktig. • Sensorn för detektion av "stängd lucka" är felaktig. 	<ul style="list-style-type: none"> - kontrollera luckans stängning. - Kontakta Kundenservice. - Kontakta Kundenservice. - Kontakta Kundenservice.

SE

Olika sätt för t

Symbol	Funktionens namn	Funk
* 	Traditionell värmeventilation Tillredningen utförs med de undre och övre elementen och med fläkten som cirkulerar luften.	► Snabb temperatur kall ugn.
* 	Traditionell ECO Tillredningen utförs med de undre och övre elementen utan värmeventilation.	► Detta läge gör c behålla tillagnin energietiketterin
	Grillning med värmeventilation Tillredningen utförs omväxlande med det övre värmeelementet och med fläkten för värmeventilation.	► Förvärmning bel Fågel och stekar
	Bottenplatta med värmeväxling Tillredningen utförs med det undre elementet med hjälp av lätt grillning och värmeventilation.	► Tillredning unde ► Placera grillen p
	Traditionell Tillredningen utförs med de undre och övre elementen utan värmeventilation.	► Behöver förvärm
	Varmhållning Dosering för det övre elementet som associeras med värmeventilation.	► Varmhållning
	Grill Tillredningen utförs med det övre elementet utan värmeventilation.	► Utför förvärmnir ► Skjut in drypplå

* Sekvens(er) som används för det skrivna meddelanden på energietiketten i enlighet m

i l l r e d n i n g i u g n

ktionens beteckning

Rekommendationer

turhöjning. Vissa rätter måste ställas in i

- Rekommendationer för KÖTT, FISK, GRÖSAKER, lagda i ett lergodsfat.

det möjligt att vinna energi och samtidigt
ngskvaliteten. Läge ECO används för
ng.

- Anmärkning : All tillredning görs **utan förvärmning**.

shövs ej.
är blir saftiga och knapriga på alla sidor.

- Rekommenderas för all **fågel** eller **stek** på stekspett.
- För att bryna och genomsteka **får**, oxkotletter. För att hålla kvar saften i köttstycken och **fisk** så att det bara smälter i munnen.

erifrån med en lätt dosering ovanifrån

Rekommenderas för de **vattenhaltiga rätter** (quiches, saftig frukttårta...). Den degen kommer att bli väl gräddad undertill.

- Rekommenderas för **tillredningar som skall jäsa** (fruktkaka, brioche, kouglof...) Och för suffléer som inte kommer att hämmas in av skorpan ovanpå.

på understa nivån.

ning innan rätten sätts i ugnen.

- Rekommenderas för långsam **och försiktig tillredning** : Viltkött, mjukt...
- För att bryna stekar i rött kött. För att låta småputtra i **i väl stängd tryckkokare** rätter som tidigare påbörjats på spishällen (coq au vin, ragu...).

- Rekommenderas för **jäsning av bröddeg, brioche, kouglof...** Och skall inte värmas över 40°C (fatvärmare, upptining).

ing under 5 minuter.

- Rekommenderas för **grillning av kotletter, korv, brödsivor, gambaräkor** placerade på grillen.

åten i den lägsta nivån

ned den europeiska normen EN 50304 och enligt det Europeiska direktivet 2002/40/CE.

Hur rengör du ugnen

1. Vad menas med pyrolys?

-Pyrolys är en cykel för upphettning av ugnens inre till mycket hög temperatur som gör det möjligt att eliminera all nedsmutsning som orsakats av stänk och överrinning. Avgiven rök och lukt förstörs genom passage i en katalysator.

- Pyrolys är inte nödvändigt efter varje tillredning utan endast om ugnens nedsmutsningsgrad berättigar detta.

- Av säkerhetsskäl utför man denna rengöringsoperation först sedan luckan låsts automatiskt. Så snart temperaturen inuti ugnen överstiger temperaturerna för tillredning är det omöjligt att låsa upp luckan, även genom att sätta omställaren "Funktionsväljare" på 0.

2. I vilka fall skall du utföra pyrolys?

Om din ugn ryker under förvärmning eller ryker starkt under en normal tillredning.
Om din ugn luktar illa i kallt tillstånd efter olika tillredningar (får, fisk, grillmat...).

FÖGA NEDSMUTSANDE TILLREDNINGAR	Biskvier, grönsaker, bakverk, quiche, souffléer	Tillredningar som inte stänker Pyrolys behövs inte
TILLREDNINGAR SOM SMUTSAR NED	Kött, fisk, (i ett fat) hackade grönsaker	Pyrolys kan vara berättigad var 3 :e tillredning
MYCKET NEDSMUTSANDE TILLREDNINGAR	Stora köttstycken på stekspett	Pyrolys kan utföras efter 1 tillredning av denna typ om stark nedsmutsning kan konstateras



Du skall inte vänta på att ugnen mätts med fett för Att utföra rengöring.

ns inre med pyrolyys?

3. Hur utför du en pyrolyys?

a) **Ta bort köksredskap och nivåskenorna i ugnen och avlägsna rester från eventuella överrinningar som skulle kunna ha uppstått.**

b) Vrid omställaren "funktionsväljare" till läge "PYRO" eller "PYRO ECO".

Tiden för pyrolyys är 1h30 på "PYRO ECO" eller 2h på "PYRO".

Denna tid tar inte i beräkning avsvälningstiden för ugnen som är ungefär 1/2 timme.

- Under pyrolyscykeln förblir lampan som visar luckans låsning tänd för att visa att luckan är låst.

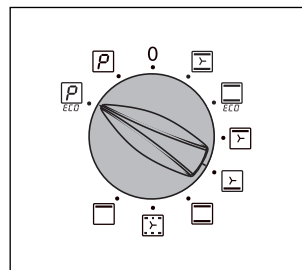
- Termostatlampan tänds då ugnen värms.

- Pyrolysen avstannar automatiskt då signallampan för luckans låsning slocknar och det blir då möjligt att öppna dörren.

c) För tillbaka funktionsväljaren i läge 0.

d) När ugnen är kall, använder du en fuktig duk för att torka upp kvarbliven vit aska.

Ugnen är nu ren och kan på nytt användas för varje sorts tillredning du skulle vilja utföra.



4. Hur byter du lampa ?

SE

- Lampan sitter i taket i det inre utrymmet till din ugn.



Koppla ur din ugn före varje ingrepp på lampan för att undvika varje risk för elektrisk stöt och låt apparaten svalna om så behövs

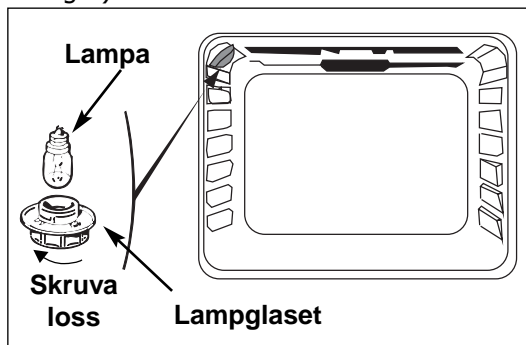
a) Skruva loss lampglaset (se motstående figur).

b) Skruva loss lampan i samma riktning.

Lampans karakteristika:

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

c) Byt lampa och montera sedan tillbaka lampglaset och koppla på din ugn.



För att skruva loss lampglaset och lampan bör du använda gummihandske som underlättar nedmonteringen.

Tiivistelmä

Esipuhe	s.59
Millainen uunisi on?	
Laitteen kuvaus	s.60
Lisätarvikkeet	s.61
Turvaohjeita	s.62
Lapsiturva	s.62
Miten asentaa uuni helposti?	
Sähköliitos	s.63-64
Mitat, jotka sinun tulee ottaa huomioon upottaessasi uunia	s.65
Miten käyttää uunia ?	
Miten välitön paisto tapahtuu?	s.66
Miten säästöpaisto tapahtuu?	s.66
Miten toimia käyttövikojen yhteydessä?	s.67
Uunin paistovaihtoehdot	s.68-69
Miten uunin sisusta puhdistetaan pyrolyysin avulla?	
Miten tulee toimia?	s.70
Missä tapauksessa pyrolyysi tulee tehdä?	s.70
Miten pyrolyysi tapahtuu?	s.71
Miten vaihdat lampun?	s.71

Kautta ohjekirjasi



antaa sinulle turvaohjeita,

antaa neuvoja ja vinkkejä

Esipuhe

Hyvä asiakas

*Olet ostanut **BRANDT-uunin** ja kiitämme Sinua valinnastasi.
Tutkimusryhmämme ovat suunnitelleet Sinulle uuden sukupolven välineitä,
joiden avulla valmistat miellyttävästi ruokaa joka päivä*

*Uuden **Brandt-uunisi** puhtaat linjat ja moderni tyyli sopivat harmonisesti
keittiöösi, uunissa yhdistyvät helppokäyttöisyys ja erinomaiset paisto-
omininaisuudet.*

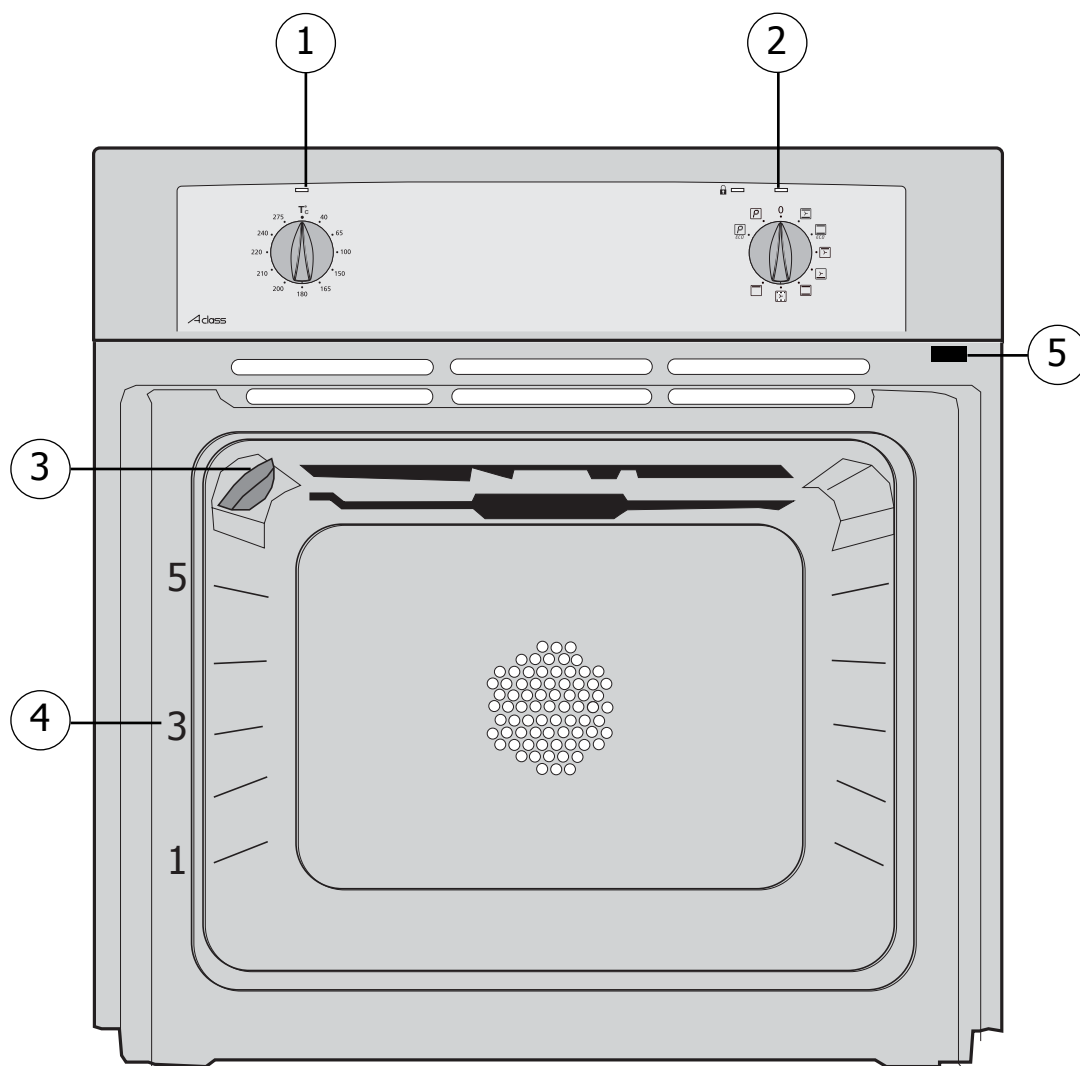
*Brandt-valikoimassa löydät myös koko joukon keittotasoja, liesiuuneja,
asianpesukoneita ja upotettavia jääkaappeja, joita voit yhdistellä uuden
Brandt-uunisi kanssa.*

*Brandt toimii innovaation kärjessä ja auttaa parantamaan jokapäiväistä
elämää tarjoten yhä tehokkaampia ja helppokäyttöisempiä,
ympäristöystävällisempiä, tyylikkäämpiä ja luotettavampia tuotteita.*

FI

BRANDT-merkki

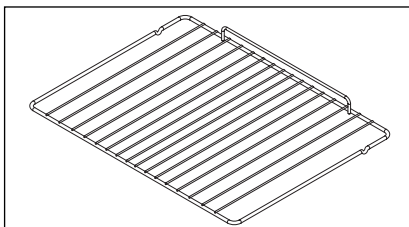
Millainen uunisi on?



LAITTEEN KUVAUS

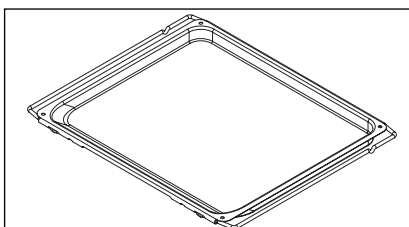
- | | |
|---------------------|--|
| ① Lämpötilavalitsin | ④ Tason ilmaisin |
| ② Toimintavalitsin | ⑤ Uunin luukun avauksen ilmaisuuden kontakti |
| ③ Lamppu | |

Lisätarvikkeet



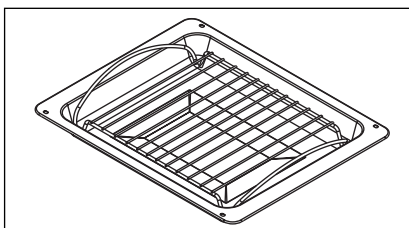
Turvaritilä, estää keikahtamisen

Ritilää voi käyttää kaikkien astioiden ja vuokien alustana paistamisessa ja gratinoinnissa. Sitä käytetään grillauksessa (laita grillattavat ruoat suoraan sen päälle).



Monikäyttöastia (leivonnaiset)

Se toimii kakkuvuokana. Sitä voi käyttää leivonnaisten paistamisessa esim. tuulihatut, marenki, lehtitaikinaleivonnaiset. Älä laita tälle astialle suoraan paisteja tai muuta lihaa, sillä se aiheuttaa heti paljon roiskeita uunin seinille.

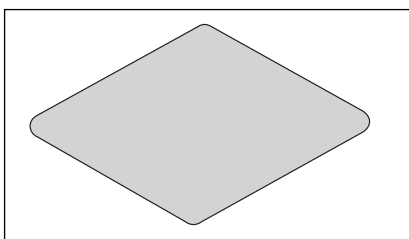


Uunipannu, jossa on ritilä

Ritilällinen uunipannu kerää grilliä ja kiertoilmagrilliä käytettäessä lihasta valuvat nesteet. Uunipannua voidaan käyttää myös leivonnassa. Uunipannua voidaan käyttää paistivatina. Paistettava liha ei kuitenkaan saa olla suurempi kuin pannu. Voidaan käyttää esim. kanan ja

vihannesten paistamiseen keskilämmöllä.

FI



Leivinvuoka, tarttumista estävä pinta (aseta ritilälle)

Ritilälle asetettuna se toimii leivonnaisten, piiraiden ja pizzojen paistoalustana. Koska se on päällystetty tarttumista ehkäisevällä materiaalilla, ruoka ei tartu siihen.

Käytä uunikäsinettä ottaessasi sitä pois uunista. Anna jäähtyä ennen puhdistamista käsin

tiskialtaassa astianpesuaineella. Vältä hankaussieniä.

HUOMIO: Älä leikkaa veitsellä tai pizzaleikkurilla, käytä mieluummin metallisia tai muovisia työvälineitä. Lämna inte ugnen i PYROLYS-funktion.

Älä käytä levyä yli 250°C lämmössä.



Turvaohjeita

Tutustu näihin ohjeisiin ennen uunin asentamista ja käyttöä. Uuni on suunniteltu yksityishenkilöiden käyttöön kotona. Se on tarkoitettu vain ruokien paistamiseen. Tässä ei uunissa ei ole asbestipitoisia osia.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA:

Ennen uunin ensimmäistä käyttöä sinun tulee kuumentaa se tyhjänä luukku kiinni noin 15 minuutin ajan maksimiteholla, jotta "ajaisit laitteen sisään". Alussa uunin vuoraamisessa käytetystä mineraalivillasta voi lähteä sille ominaista hajua. Voit havaita myös savun muodostumista. Se on normaalia.

SEURAAVAT KÄYTÖT:

- Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni, jotta tiiviste täyttäisi tehtävänsä.
- Älä anna kenenkään nojata uunin luukkuun tai istua sen päällä
- Käytettäessä grilliä luukku avoinna, laitteen osat ja ulkopinnat voivat kuumentua. Pidä pienet lapset loitolla.**
- Laitte kuumenee käytettäessä. Varo koskemasta uunin sisustan kuumiin osiin.
- Älä tartu astioihin avokäsin valmistamisen lopussa (ritilä, varras, uunipannu, vartaan kiinnike), käytä uunikäsinettä tai eristävää kangasta.
- Älä päällystä uuniasi alumiinikalvolla. Se aiheuttaisi lämmön kerääntymistä, haittaisi paistotulosta ja vahingoittaisi emalia.
- Älä käytä höyry- tai korkeapainepesuria.
- Ennen uunin pyrolyysiä, ota pois kaikki elementit ja poista ylivuotanut aines.
- Puhdistettaessa pinnat saattavat kuumeta enemmän kuin normaalikäytössä, pidä pienet lapset loitolla.

Puhdistettaessa uunin sisustaa, sen täytyy olla poissa päältä.

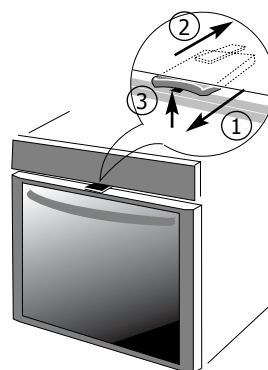
Lapsiturva

KÄYTTÖÖNOTTO

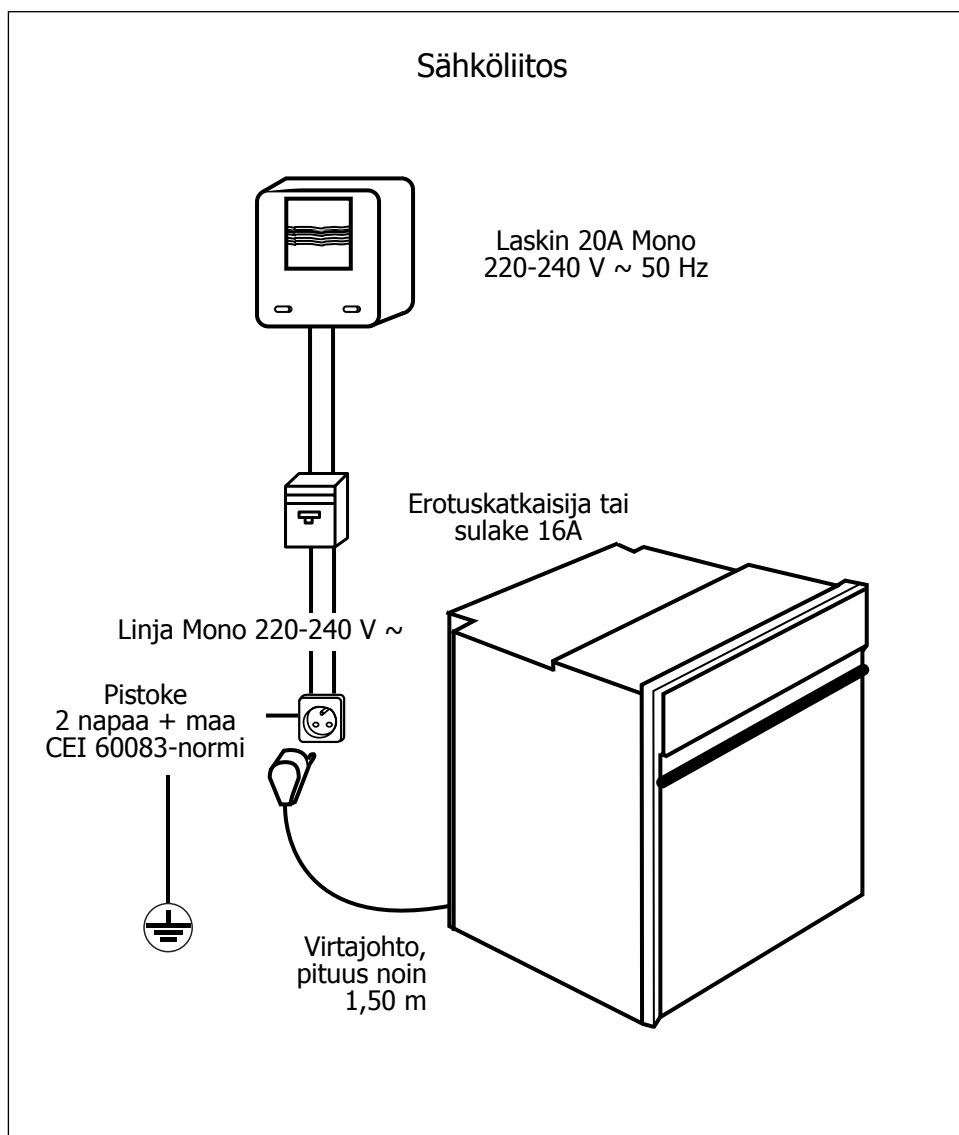
- ① Lapsiturvan aktivointi:
Vedä pysäytin itseesi päin, jotta se aktivoituisi.
- ② Ota lapsiturva pois:
Työnnä pysäytintä taaksepäin.

KÄYTTÖ

- ③ Olet valinnut käyttää lapsiturvaa:
Avaa luukku painamalla samalla pysäytintä.
- Olet neutralisoinut lapsiturvan:
Avaa ovi normaalisti






Miten asentaa uuni helposti?



Ennen kuin teet sähköliitännän, sinun tulee varmistua, että verkon johdon poikkileikkaus on riittävä syöttämään laitetta normaalisti (vähintään yhtä suuri kuin laitteen sähköjohdon). Sulakkeen pitää olla 16 amperia


Miten asentaa uuni helposti?

- Sähköliitäntä täytyy tehdä ennen laitteen sijoittamista keittiökalusteisiin.
- Uuni pitää kytkeä syöttökaapelin avulla (normalisoitu), jossa on kolme 1,5mm² johdinta (1 faasi + 1 N + maa ); jotka täytyy yhdistää verkkoon 220-240 V ~ yksivaihe, pistoke 1 faasi + 1 maa  normalisoitu CEI 60083 mukaan noudattaen asennusnormeja. Suojajohto (keltavihreä) on yhdistetty laitteen liittimeen  ja se täytyy yhdistää liitännän maadoitukseen.
- Jos liitos tehdään pistokkeen avulla, sen täytyy olla jatkuvasti saatavilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Uunin neutraali johto (sininen) täytyy liittää verkon neutraaliin.

Virtajohdon asentaminen ja/tai vaihtaminen

- Virtajohdon pituuden (H05 RR-F, H05 RN-F tai H05 VV-F) täytyy olla riittävä keittiökalusteisiin upotettavaa uunia varten uunin ollessa kalusteen edessä lattialla.

Tätä varten laite täytyy irrottaa virtalähteestä:

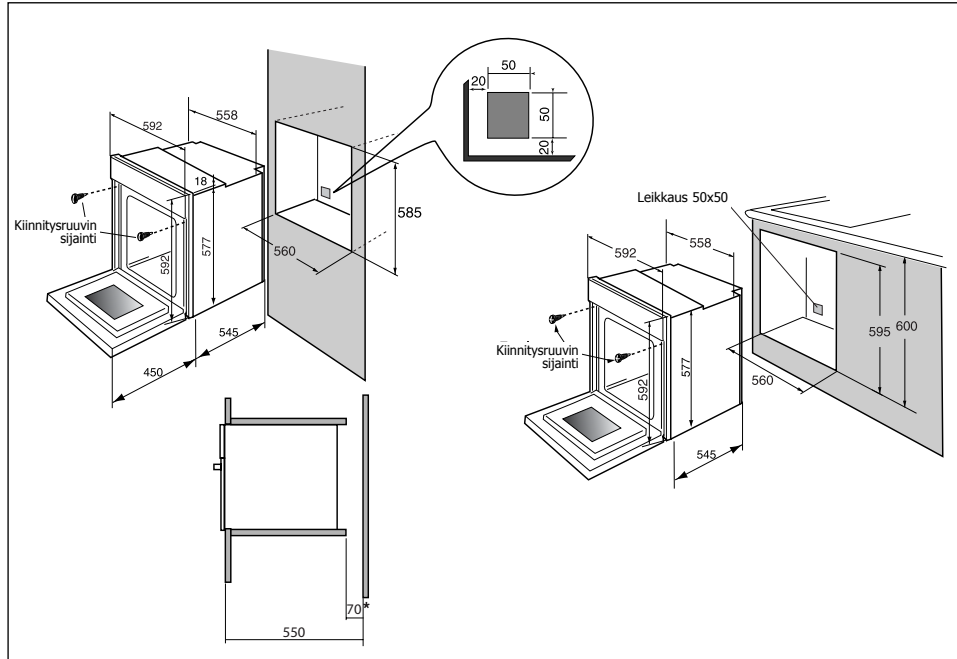
- Avaa selkäpuolella alhaalla oikealla oleva luukku, avaa sen kaksi ruuvia, avaa luukku siten saranoillaan.
- Kuori jokainen syöttöjohto 12 mm:n matkalta.
- Kierrä johdon päät huolellisesti.
- Löystä kiinnitysruuvia ja ota vaihdettava syöttöjohto pois.
- Laita virtajohto kannen sivuitse johdonpidikkeeseen, joka sijaitsee liittimestä oikealla.
- Kiinnitä kaapelin johdot liittimen ohjeiden mukaan.
- Kaikkien johdon harjasten täytyy olla kiinni ruuvien alla.
- Faasi- tai vaihejohto liittimeen L.
- Kelta-vhreeä maadoitusjohto täytyy liittää liittimeen .
- Maadoitusjohto (sininen) liittimeen N.
- Kierrä liittimen ruuvi pohjaan asti ja tarkista liitos vetämällä jokaista johtoa.
- Kiinnitä johto liittimestä oikealla sijaitsevan kiinnittimen avulla.
- Sulje luukku kahden ruuvien avulla.



Vastuamme ei kata onnettomuuksia, jotka aiheutuvat maadoituksen laiminlyönnistä, virheellisestä tai puuttellisesta maadoituksesta.

Miten asentaa uuni helposti?

Mitat, jotka sinun tulee ottaa huomioon upottaessasi uunia



Uunin voi yhtä hyvin laittaa työtason alle tai johonkin keittiöelementtiin (avonaiseen* tai suljettuun), kunhan laitteen mitat sopivat (katso oheista piirrosta).

Uunissasi on optimoitu ilmankierto, jotta saisit hyvän paistotuloksen ja puhdistus olisi helppoa, jos noudatat seuraavia seikkoja :

- Laita uunisi huonekalun keskelle, jotta sen etäisyys huonekaluihin olisi vähintään 5 mm.
- Upottaessasi uunia kalusteeseen, varmistu, että huonekalun materiaali sietää kuumuutta (tai on päällystetty tällaisella materiaalilla).
- Jotta uunisi olisi vakaampi, kiinnitä se kalusteeseen kahden ruuvien avulla tätä tarkoitusta varten olevien reikien kautta, jotka sijaitsevat laitteen sivuilla (katso kuvaa).

Tämän tekemiseksi :

- 1) Ota ruuvien kumisuojat pois, jotta pääset käsiksi kiinnitysreikiin.
- 2) Tee reikä Ø 3 mm kalusteen seinään, jotta vältät puun rikkoontumisen.
- 3) Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla.
- 4) Laita ruuvien kumisuojat paikoilleen (niiden tehtävänä on myös vaimentaa iskua suljettaessa uunin luukkua).

(*) Jos kaluste on avonainen, sen aukon tulee olla 70 mm (maksimi).



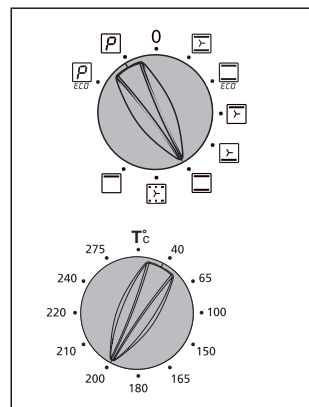
Jos haluat varmistua, että liitântä on oikea, ota yhteys kodinkonespesialistiin.

FI

Miten käyttää uunia?

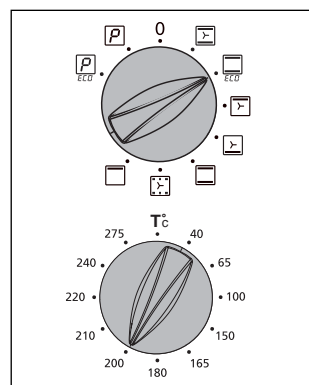
1. Miten välitön paisto tapahtuu?

- Valitse paistotapa
Käännä käyttövalitsinta haluamaasi käyttöön
Esimerkki: asento "□".
- Valitse paistolämpö
Käännä termostaatti (lämpötilanvalitsin) reseptin suosittelemaan lämpötilaan.
Esimerkki: lämpötilanilmaisoin 200°C.
- Näiden toimenpiteiden jälkeen uuni lämpiää, termostaatin merkkivalo syttyy ja sammuu säätöjen mukaan.



2. Miten säästöpaisto tapahtuu?

- Käännä valitsin asentoon "□".
- Sääda lämpötila reseptin mukaisesti.
ECO-toiminnon optimoimiseksi uunia ei pidä esilämmittää eikä luukkua pitää avata.
*Tämä asento tekee mahdolliseksi säästää energiaa jopa 20% ja saada samanlainen paistotulos.
ECO-asento valittu energiaetikettiä varten.



Paistojakson lopussa uunin ilmansekoitin jatkaa toimintaa jonkin aikaa, jotta uunin elementit viilenisivät kunnolla.








Miten toimia käyttövikojen yhteydessä?

Jos sinulla on epäilyksiä uunin toiminnasta, se ei tarkoita välttämättä, että uunissa on vika. *Tarkista joka tapauksessa seuraavat seikat:*

Huomaat, että...	Mahdolliset syyt	Miten tulee toimia ?
Uuni ei lämpene.	<ul style="list-style-type: none"> • Uuni ei ole kytketty verkkoon. • Sähköverkon sulake on poissa käytöstä. • Valittu lämpötila on liian matala. • Anturi on viallinen. • Uuni on ylikuumentunut ja siirtynyt turvatilaan. 	<ul style="list-style-type: none"> -Kytke uuni. -Vaihda sulake tai tarkista sen arvo (16A). -Nosta valittua lämpötilaa. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun.
Ilmais in T° välkkyy.	<ul style="list-style-type: none"> • Luukun lukituksen vika. • Lämpötila-anturin vika 	<ul style="list-style-type: none"> -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun.
Uunin lamppu ei toimi enää.	<ul style="list-style-type: none"> • Lamppu on viallinen. • Uunia ei ole kytketty verkkoon tai sulake on palanut 	<ul style="list-style-type: none"> -Vaihda lamppu. -Kytke uuni verkkoon tai vaihda sulake.
Jäähdytystuuletin toimii edelleen uunin ollessa sammutettuna.	<ul style="list-style-type: none"> • Ilmankierto toimii enintään tunnin ajan paistamisen jälkeen, tai kun uunin lämpötila on yli 125°C. • Jos se ole pysähtynyt tunnin kuluttua 	<ul style="list-style-type: none"> -Avaa uunin luukku, jotta uuni jäähtyisi nopeammin. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun.
Pyrolyysipuhdistus ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none"> • Luukku ei ole kunnolla kiinni. • Lukitusjärjestelmä on viallinen. • Lämpötila-anturi T° on viallinen. • Luukun sulkemisen tunnistusmekanismin kontakti on viallinen. 	<ul style="list-style-type: none"> -Varmista luukun kunnollinen sulkeutuminen. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun. -Ota yhteys jälkimyyntipalveluun.

FI

Uunin paisto

Symboli	Toiminnon nimi	T
* 	Perinteinen kiertoilmauuni Paisto tapahtuu uuniin perällä olevan elementin ja ilmansekoittimen avulla.	▶ Nopea lämpötila kylmänä.
* 	Perinteinen ECO(säästö) Paisto tapahtuu ylä- ja alaelementin avulla ilman ilmansekoitinta.	▶ Tämän asennon samat paisto-energian säästäminen
	Kiertoilmagrilli Paisto tapahtuu vuoronperään yläelementin ja ilmansekoittimen avulla.	▶ Esilämmitys tarjoaa Broilerista, kana puolelta rapeita.
	Alatason kiertoilma Paisto tapahtuu alaelementin avulla, johon liittyy kevyt grillaus ja ilmansekoitus.	▶ Paisto alhaalta ja ylhäältä ▶ Laita ritilä alatasolle
	Perinteinen Paisto tapahtuu ylä- ja alaelementin avulla ilman ilmansekoitinta.	▶ Täytyy esilämmittää
	Lämpimänä pitäminen Yläelementti ja ilmankierto.	▶ Lämpimänä pitäminen
	Grilli Paistamisen hoitava yläelementti ilman ilmankierrätystä.	▶ Käytä 5 minuuttia ▶ Laita uunipannu

* Käytetyt jaksot noudattavat euroopalaisen normin

o v a i h t o e h d o t

oiminnan kuvaus

Suosituksia

an nousu Jotkin ruoat voi laittaa uuniin

- Suositellaan LIHALLE, KALALLE, VIHANNEKSILLE, mieluiten saviastiassa.

n avulla voit säästää energiaa ja saada minaisuudet. ECO-asentoa käytetään imiseksi.

- Huom : paistaminen tapahtuu **ilman esilämmitystä** .

peeton
asta ja paisteista tulee mehukkaita ja joka l.

- Suositellaan kaikille **linnuille** tai **paisteille** vartaassa.
► **Lampaanviulun**, naudankyljysten ruskistamiseen ja perusteelliseen paistamiseen. **Kalan** mehukkuuden säilyttämiseksi.

ja kevyesti ylhäältä.

- Suositellaan mehukkaille **ruoille** (quiche-piiras, hedelmäpiiraat...).
- Taikina paistuu hyvin alapuolelta.
- Suositellaan **kohoaville valmisteille** (kakut, pulla, kuglof...) ja kohokkaille, joiden kohoamista kuori ei estä.

solle.

FI

ittää ennen uunin laittamista.

- Suositellaan **hitaaseen ja arkaan paistamiseen**: mehukas riista...
- Ruskistettaessa **paisteja** Haudutettaessa **suljetussa padassa** levyllä esivalmistettuja ruokia (viinikukko, riistamuhennos...).

äminen

- Suositellaan **leipä-, pulla,-brioche tai kugloftaikin** nostattamiseen... ei ylitä 40°C (astioiden lämmitys, sulatus).

in esilämmitystä.

- Suositellaan **kyljysten grillaamiseen, ritilälle asetetuille makkaroille, leipäviipaleille** ja katkaravuille.

u alimmalle tasolle

EN 50304 ja direktiivin 2002/40/CE energiaetikettejä.

Miten uunin sisusta puhdist

1. Miten tulee toimia?

-Pyrolyysi on uunin kuumennusjakso, joka poistaa kaiken lian, joka on peräisin roiskeista ja ylitsevuotamisista. Syntyvä savut ja hajut häviävät katalyysaattori-kierron aikana

-Pyrolyysi ei ole tarpeen jokaisen paiston jälkeen, ainoastaan kun likaantuminen vaatii sitä.

-Turvallisuuden takia puhdistus tapahtuu ainoastaan, kun uunin luukku on lukittu automaattisesti. Heti kun lämpötila nousee yli paistolämpötilan, ovea ei voi avata vaikka käyttövalitsin asennettaisiin 0 -asentoon.

2. Missä tapauksessa pyrolyysi tulee tehdä?

Uuni savuttaa esilämmityksen aikana tai savuttaa ylenmäärin valmistuksen aikana. Uunista lähtee epämiellyttävää hajua kylmänä erilaisten paistamisten jälkeen (lammas, kala, grillituotteet...)

VÄHÄN LIKAAVA VALMISTUS	Pikkuleivät, vihannekset, leivonnaiset, piirakat, kohokkaat	Paisto ilman roiskeita pyrolyysi ei tarpeen
LIKAAVA VALMISTUS	Liha, kala , täytetyt kasvikset (astiassa)	Pyrolyysi voi olla tarpeen joka kolmannen paiston jälkeen
HYVIN LIKAAVA VALMISTAMINEN	Isot lihakappaleet vartaassa	Pyrolyysi voidaan tehdä jokaisen paistokerran jälkeen, jos roiskeet ovat runsaita

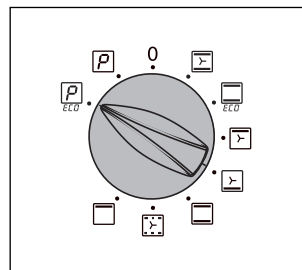


Ei pidä odottaa, että uuni on täysin rasvoittunut ennen puhdistuksen tekemistä.

stetaan pyrolyysin avulla?

3. Miten pyrolyysi tapahtuu?

- a) **Poista astiat ja tasoritilät uunista ja poista suuremmat ylivuotamiset.**
- b) Aseta toimintavalitsin asentoon "PYRO" tai "PYRO ECO".
Pyrolyysin kesto on 1h30 "PYRO ECO"-toiminnossa ja 2h "PYRO"-toiminnossa.
Tämä aika ei sisällä uunin viilenemisaikaa, joka on oin ½ tuntia.
- Pyrolyysijakson kuluessa lukituksen merkkivalo syttyy ilmaistakseen, että luukku on lukittu.
 - Termostaatin merkkivalo syttyy, kun uuni lämpenee.
 - Pyrolyysi lakkaa automaattisesti, kun merkkivalo sammuu, luukun voi avata.
- c) Käännä toimintavalitsin asentoon 0.
- d) käytä kosteaa kangasta poistamaan valkoinen tuhka, kun uuni on kylmä
Uuni on puhdas ja uudelleen valmis paistamaan haluamallasi tavalla.



4. Miten vaihdat lampun?

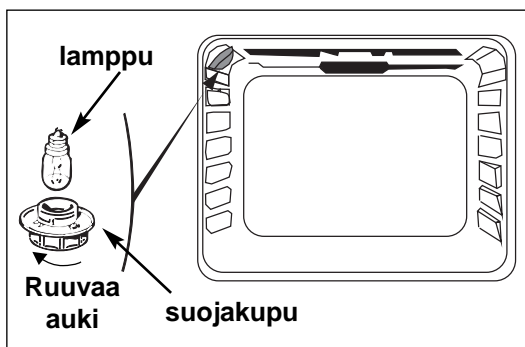
- Lamppu sijaitsee uunin sisällä katossa.



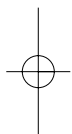
Irrota uuni verkosta tehdessäsi toimenpiteitä lampulle, vältät sähköiskuvaaran ja annat laitteen kylmetä tarpeen vaatiessa.

FI

- a) Kierrä lasikuori irti (katso ohiesta kuvaa).
- b) Kierrä lamppu irti samaan suuntaan.
- Lampun ominaisuudet :
- 15 W
 - 220-240 V
 - 300°C
 - kanta E 14.
- c) vaihda lamppu ja laita suojakupu paikoilleen ja laita uunisi päälle



Käytä kumikäsineitä irrottaessasi lamppua tai suojakupua, se helpottaa toimenpidettä.



99633742 04/05

