99640491 ML FE610.qxp 17/01/2007 17:13 Page 1

DA BRUGERVEJLEDNING
EN GUIDE TO INSTALLATION
NO BRUKERVEILEDNING
SV ANVÄNDARMANUAL

Brandt

Ovn
Oven
Stekeovn
Ugn

Brandt

DA 02
EN 20
NO 38
SV 56

Kære kunde,

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

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestræbt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

*Den brede vifte af produkter fra **BRANDT** tilbyder ligeledes et stort udvalg af mikrobølgeovne, kogeplader, emhætter, komfurer, opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere, køleskabe og frysere, som du kan sammensætte med din nye ovn fra **BRANDT**.*

*Du kan også finde os på **www.brandt.com** , hvor du kan se alle vores produkter, samt få andre nyttige oplysninger.*

BRANDT

www.brandt.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.

Vigtigt:
Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

1 / RÅD TIL BRUG AF KOMFURET
- Sikkerhedsanvisninger 04
- Miljø 05
- Børnesikring 05

2 / INSTALLATION AF APPARATET
- Valg af placering 06
- Indbygning 06
- Elektrisk forbindelse 07
- Udskiftning af forsyningskabel 08

3 / BESKRIVELSE AF APPARATET
- Oversigt over ovnen 09
- Beskrivelse af tilbehøret 10

4 / ANVENDELSE AF APPARATET
  - Omgående kogning eller stegning 11

5 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN 12

6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF APPARATET
- Rengøring af udvendig flade 13
- Rengøring af låge 13
- Rengøring af ovnens indfatning 15

7 / DRIFTSFEJL 16
- Udskiftning af pære 16

8 / EFTERSALGSSERVICE
- Kundeservice 19

Vigtigt!
Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sæ¦lges eller videregives til en anden person, skal du sørge for, at vedkommende får den med. Inden apparatet installeres og tages i brug, skal du læse vores råd og vejledning grundigt. De er udarbejdet for din sikkerhed og andre personers sikkerhed for øje.

• *SIKKERHEDSANVISNINGER*

– Dette apparat er designet til husholdningsbrug. Den er udelukkende beregnet til bagning og stegning af levnedsmidler. Ovnen indeholder ikke asbestholdige bestanddele.

– Dette apparat må kun bruges af voksne. Sørg for, at børn ikke rører det eller anvender det som legetøj. Sørg for, at børn ikke rører ved apparatets betjeningsknapper.

– Ved modtagelse af apparatet skal du straks pakke det ud eller få det pakket ud. Kontroller det overordnede udseende. Skriv eventuelle forbehold ned på følgesedlen, som du skal beholde en kopi af.

– Apparatet er beregnet til almindelig husholdningsbrug. Brug det ikke til kommercielle eller industrielle formål eller til andre formål end det formål, det er blevet udviklet til.

– Der må ikke foretages eller forsøges foretaget ændringer af apparatets egenskaber. Det kan udgøre en fare.

– Hold børn væk fra apparatet, mens det er i brug. Så undgår du, at de måske brænder sig, hvis du vælter en gryde eller en pande. Desuden er apparatets flader meget varme under brug og rengøring (pyrolyse).

– Træk aldrig i apparatet ved hjælp af lågets håndtag.

– Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den og lade den varme op i ca. 15 minutter. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud. Der kan kommer en lugt fra ovnen eller måske noget røg. Alt dette er normalt.

– Under madlavningen skal du sikre dig, at ovnlågen er korrekt lukket, således at pakningen udfører sin funktion.

– Under brug bliver ovnen varm. Rør aldrig ved varmeelementerne inden i ovnen. Du risikerer alvorlige forbrændinger.

– Når du sætter fad i ovnen eller tager dem ud, må du aldrig røre de øverste varmeelementer. Brug altid ovnhandsker.

– Efter endt tilberedning må man aldrig røre fadet (eller grillen, stegespidvenderen osv.) med hænderne

– Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden (se kapitlet: Beskrivelse af ovnen), den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.

– Når du åbner lågen, må du aldrig læne dig op ad den eller sætte noget tungt på den. Pas på, at børn ikke læner eller sætter sig derpå.

– For at undgå at kommandoknapperne beskadiges, må du aldrig lade lågen stå åbent, mens ovnen er i gang, eller når den stadig er varm.

– Ovnen skal være slukket ved al rengøring.

– En intensiv og lang brug af apparatet kan kræve en ekstra udluftning ved enten at åbne et vindue eller øge den mekaniske ventilations styrke.

– Ud over det medfølgende tilbehør må der kun benyttes fade, som er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer (følg altid fabrikantens anvisninger).

– Efter brug af ovnen skal du sikre, at alle kommandoknapperne er i stopposition.

– Brug aldrig damp- eller højtryksapparater til rengøring af ovnen (i henhold til krav om elektrisk sikkerhed).

• *MILJØ*

– Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen

– Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Genvinding af apparaterne, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

– Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Advarsel

Installationen skal udføres af installatører eller kvalificerede teknikere.

Dette apparat er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:

- Lavspændingsdirektivet 73/23/EØF, som ændret ved direktiv 93/68/EØF vedrørende CE-mærkning.

- Direktiv 89/336/EØF om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 93/68/EØF vedrørende CE-mærkning.

- EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

• *BØRNESIKRING (Afhængigt af model)*

• AKTIVERING AF BØRNESIKRING

- Åbn lågen.

- Tryk på anordningen på panelet til systemet nulstilles, og luk lågen (fig.1).

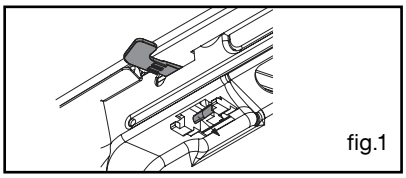


fig.1

• ÅBNING EFTER INDSAT BØRNESIKRING

-Skub håndtaget, og åbn lågen (fig.2).

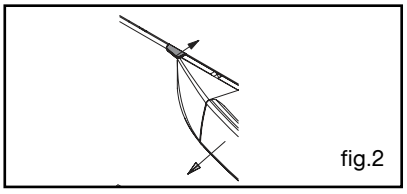


fig.2

• DEAKTIVERING AF BØRNESIKRING

-Åbn lågen, og tryk på anordningen på panelet (fig.3).

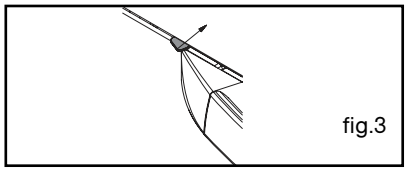


fig.3

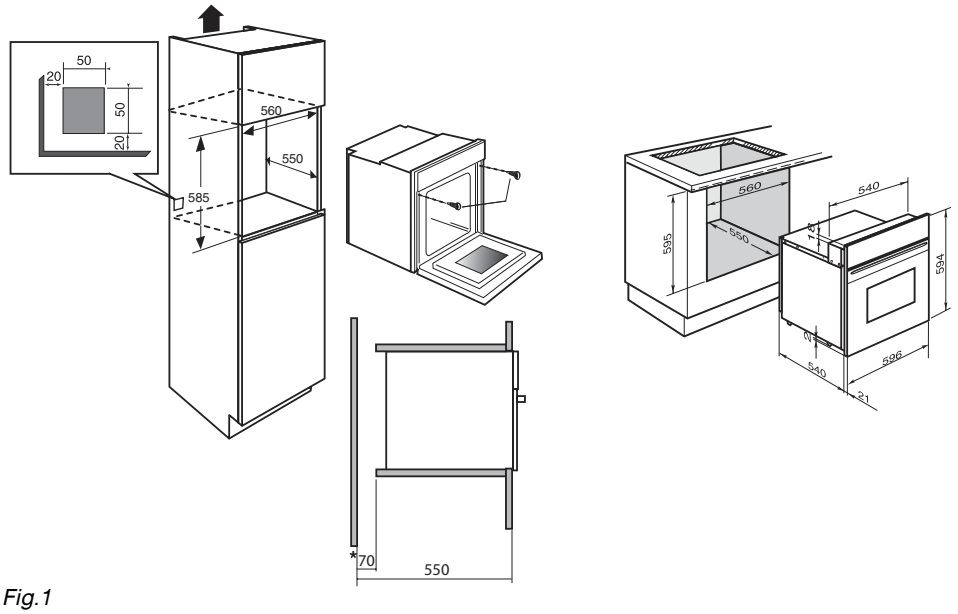


Fig.1

• VALG AF PLACERING

Ovennævnte diagrammer viser, hvordan siderne i et møbel, som er egnet til ovnen, ser ud. Ovnen kan installeres på et køkkenbord eller i et søjlemøbel (åbent* eller lukket) med de relevante størrelser for indbygning (se diagrammet overfor).

Denne ovn har en optimeret luftcirkulation, som betyder, at du får fantastiske resultater fra din madlavning og fra rengøring af ovnen, hvis du overholder følgende:

• Centrer ovnen i møblet, således at der er en mindste afstand på 5 mm til det tilstødende møbel.

• Indbygningsmøblets materiale skal være modstandsdygtig over for varme eller være beklædt med et sådant materiale.

• For at give bedst stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de to skruer i de relevante huller i begge sider (Fig.1).

• INDBYGNING

Du skal gøre følgende:

1) Fjern skruedækslet af gummi for at få adgang til fastgøringshullerne.
2) Udfør et hul på Ø 2 mm i møblets væg for at undgå at træet sprækker.
3) Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer.
4) Sæt skruedækslet af gummi fast igen (tjener også til dæmpning af ovnens låge).

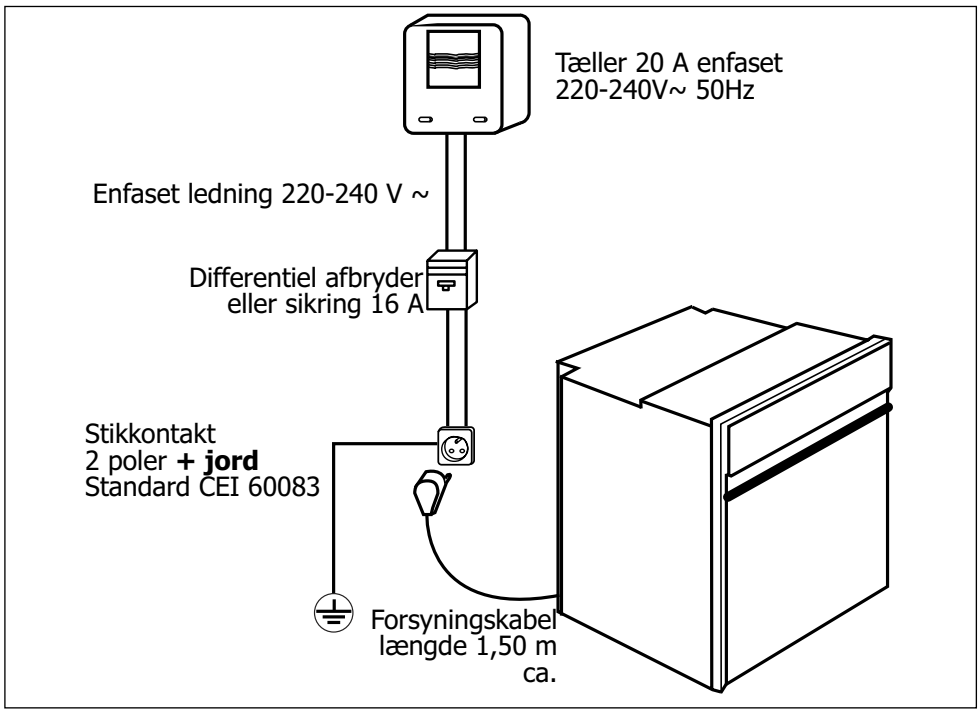
(*) Hvis møblet er åbent, skal den åbning væ¦re maks. 70 mm.

Gode råd

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

2 / INSTALLATION AF APPARATET

DA



• *ELEKTRISK FORBINDELSE*

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Ved indbygning og vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.

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

Kontroller, at:
- Installationens forsyningskapacitet er tilstrækkelig.
- Fødeledningerne er i god stand.
- Ledningsdiameteren overholder installationsreglerne.

Ovnen skal tilsluttes et forsyningskabel (standard) med tre strømførende ledninger på 1,5mm^2 (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~ enfaset ved hjælp af en stikkontakt 1 fase +1 N + jord i henhold til standard CEI 60083 eller en omnipolær afbryder eller i henhold til installationsreglerne.

Advarsel

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue ⏚, og installationen skal have jordforbindelse.

Ved tilslutning ved hjælp af stikkontakt skal denne være tilgængelig efter installationen.

Installationens sikring skal være på 16 A.
Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes med et nyt kabel eller en særlig enhed, som købes hos fabrikanten eller kundeservice.

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

- Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en uddannet elektriker.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

• *UDSKIFTNING AF FORSYNINGSKABEL*

– 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.

– Strip hver tråd i det nye forsyningskabel i en afstand på ca. 12 mm.

– Sno trådene forsigtigt.

– Løsn skruerne fra klemskruerækken, og træk den forsyningsledning, som skal udskiftes, ud.

• Indsæt forsyningskablet i kappens side i den kabelklemme, som er anbragt til højre for klemskruerækken.

– Alle forsyningsledningens tråde skal være fastgjort under skruerne.

– Faseledning til klemskrue L.

– Jordledningen (grøn-gul) skal forbindes med klemskruen ⏚.

– Nulledningen (blå) til klemskrue N.

– Fastskru klemskruerækkens skruer, og kontroller forbindelsen ved at trække i hver ledning.

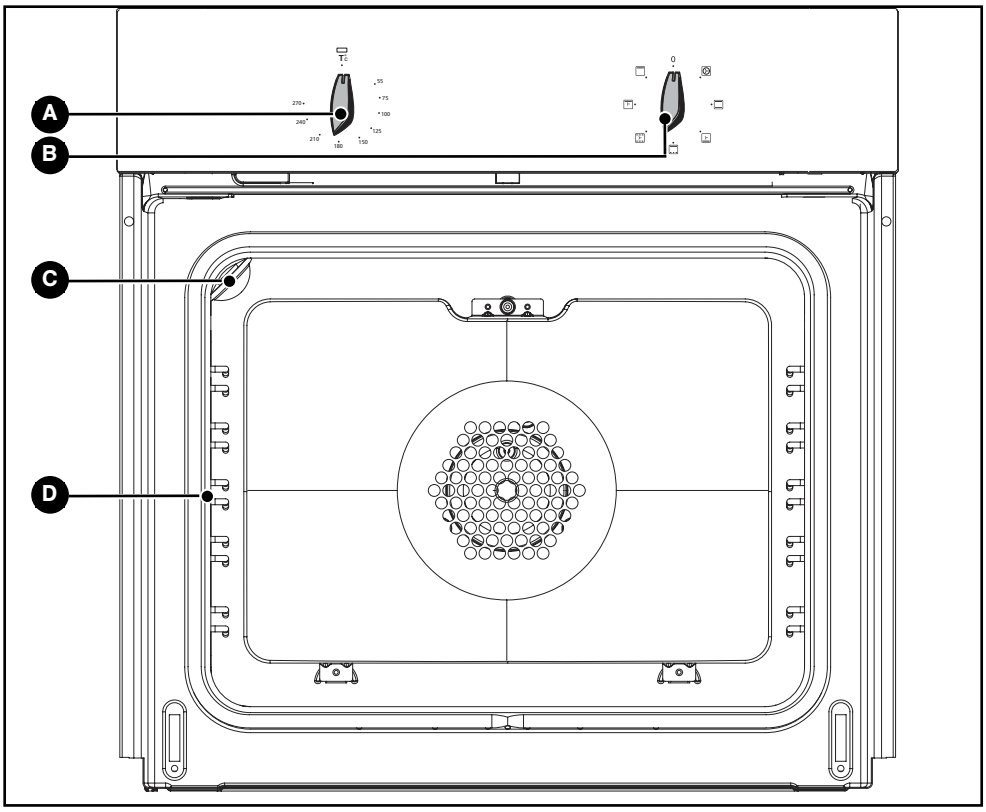
– Fastgør kablet ved hjælp af kabelklemmen, som er anbragt til højre for klemskruerækken.

– Luk lemmen igen ved brug af de to skruer.

3 / BESKRIVELSE AF APPARATET

DA

• *OVERSIGT OVER OVNEN*



A	Temperaturvælger	**C**	Lampe
B	Funktionsvælger	**D**	Trinindikator

Gode råd

Denne installations- og brugervejledning gælder til flere modeller. Der kan være små forskelle i detajler og udstyr mellem apparatet og de viste beskrivelser.

• BESKRIVELSE AF TILBEHØRET

• Sikkerhedsgitter mod vipning (Fig.1)

Grillen kan anvendes til at sætte fade og forme indeholdende de retter, som skal stege eller gratineres.

Grillen kan også anvendes til grillader (sættes direkte på grillen).

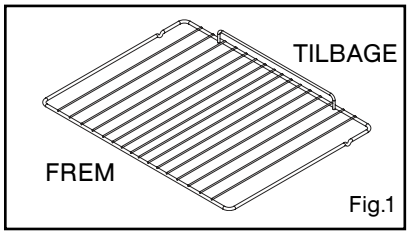


Fig.1

• Plade til mange funktioner (Fig.2)

Indsæt den i opsatsen under grillen, så den opsamler stegefedt fra grillader. Den kan også anvendes til kogning i vandbad, hvis den fyldes halvt med vand. Undgå at sætte stege eller kød direkte på pladen, da der vil komme sprøjt på ovnens vægge.

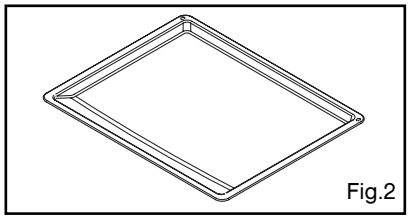


Fig.2

• Rillet plade udstyret med grillplade til grillader (Fig.3)

Anvendes til at opsamle stegefedt fra stegegrill eller varmluftsgrill.
Den kan anvendes som stegeplade ved at tilpasse størrelsen på det stykke, der skal steges (f.eks.: fjerkræ med grøntsager omkring ved moderet temperatur).
Sæt aldrig dette fad direkte på ovnbunden, undtagen ved position GRILL.

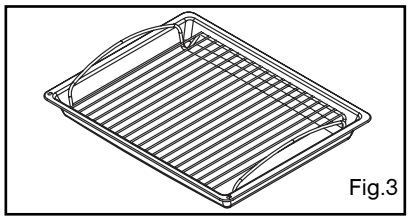


Fig.3

Gode råd

Til vedligeholdelse af fade, der er dækket med emaljeret slipbelægning, skal fadene afkøle, inden de rengøres i vasken med et opvaskemiddel. Undgå at bruge slibesvampe. Brug ikke en kniv eller pizzaskærer direkte på pladen. Brug køkkenredskaber af plastic eller silikoneplast.

- ***Omgående kogning eller stegning***

Drej funktionsvælgeren til den ønskede position.
Eksempel: position (Fig.1).

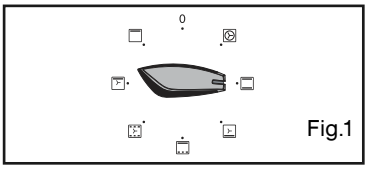


Fig.1

Drej termostaten (temperaturvælger) til den temperatur, der anbefales til/i opskriften.
Eksempel : temperaturmærke 210° C(Fig.1)..

Efter disse handlinger opvarmes ovnen, og termostatlampen lyser og slukker i henhold til reguleringen af termostaten.

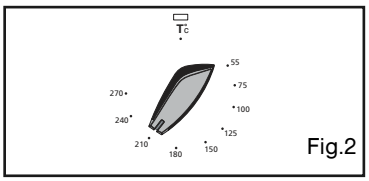


Fig.2

Advarsel
Efter en bage- eller stegecyklus fortsætter ovnens ventilator med at køre i en periode for at sikre en nedkøling af ovnens elementer.

Advarsel
Al bagning og stegning udføres med lukket ovnlåge.

Advarsel
Hæng aldrig viskestykker eller karklude på ovnens håndtag.

DA

5 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN

* **CIRKULERENDE VARME**

- Bagningen eller stegningen udføres ved hjælp af modstanden på ovnbunden og luftopvarmning
- Forvarmning er ikke nødvendig, undtagen til bagning eller stegning, som kræver meget kort bage- eller stegetid (stablet i flere niveauer).
- Anbefales for at holde på kødsaften, til grøntsager, fisk og bagning eller stegning i indtil 3 niveauer.

TRADITIONEL

- Bagning og stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.
- Forvarmning før 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.).

VARMLUFTSBUND

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af det nedre element sammen med lidt grill og varmluftsopvarmning.
- Stegning nedefra med lidt varme ovenfra. Anbring grillen på det nederste trin.
- Anbefales til **fugtige retter** (madtærter, frugttærter osv.). Dejen bliver bagt nedefra. Anbefales til **retter, som skal hæve** (**sandkager, briocher**, **rosinkager osv.**) og til **souffleer**, som ikke har "låg".

Bagning eller stegning i indtil 3 niveauer.

* **NORMAL ØKO**

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af de nedre og øvre varmeelementer uden luftopvarmning-
- Denne position muliggør en energibesparelse på ca. 25%, alt imens bage- og stegekvaliteten bibeholdes. Positionen ØKO bruges til energimærkning.
- Du opnår en energibesparelse under hele bage- eller stegetiden, men den kan til gengæld godt blive lidt længere.

HOLDE VARMT/BRØDDEJ

- Lidt fra det øvre og nedre element sammen med luftopvarmning.
- Anbefales til **hævning af dej til brød, kager og rosinkager** og må ikke sættes på mere end 40°C (tallerkenopvarmning, optøning).

VARMLUFTSGRILL

- Bagning eller stegning udføres alternativt ved hjælp af det øvre element og den luftdrevne propel
- Forvarmning er ikke nødvendig. Fjerkræ, stege og flæskesvær steges og brunes på alle sider.
- Anbefales til alt **fjerkræ** eller alle **stege** for at stege og gennemstege **køller** og **bove** .

For at bevare saften fra **fiskestykker**.

STÆRK GRILL

- Bagning eller stegning udføres ved hjælp af det øvre varmeelement uden luftopvarmning.
- Forvarm ovnen i 5 minutter. Sæt bradepanden på det nederste trin til opsamling af stegefedt.
- Anbefales til stegning af **koteletter**, **pølser**, **brødskiver** og **kæmperejer anbragt på grillen**.

**** Anvendt(e) sekvens(er) til skriftlig meddelelse om energimærkning til el-ovne til husholdningsbrug i overensstemmelse med den europæiske standard EN 50304 og i henhold til EF-direktiv 2002/40/EF.***

• RENGØRING AF UDVENDIG FLADE

Til rengøring af den elektroniske programvælgers rude og ovnlågen skal der anvendes en blød klud med lidt rengøringsmiddel til vinduer.
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

Det anbefales at bruge renseprodukter af mærket Clearit til rengøring af apparatet.

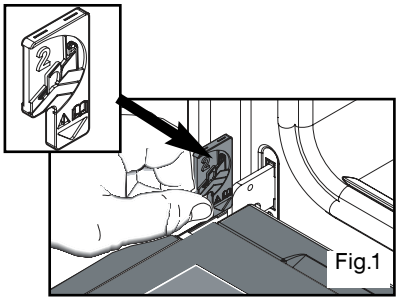
Professionel ekspertise
til private

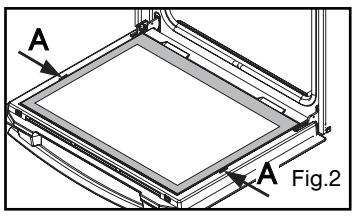
Clearit tilbyder professionelle produkter og løsninger, der er udviklet til den daglige vedligeholdelse af husholdningsapparater og køkkener.
De kan kÃ¸bes i dagligvarebutikkerne sammen med et udvalg af tilbehÃ¸r og forbrugsvarer.

• RENGØRING AF LÅGE

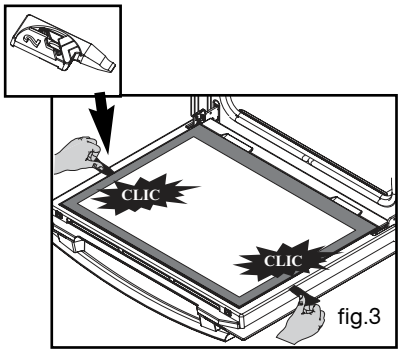
Advarsel
Lad apparatet køle af, inden du begynder at afmontere ruden.

- Luk ovnlågen helt op, og fastgør den ved hjælp af de to røde stoppestifter (Fig.1).
De er leveret sammen med apparatet i et lille plasticomslag.





- Tag den første rude ud som følger:
Isæt de to andre røde stoppestifter i de relevante placeringer **A** (fig.2).
Løft op og ned, indtil ruden kommer ud (fig.3).



- Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.
Ruden må ikke lægges i vand.
Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.
Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

- Tag evt. hele enheden ud af ovnlågen. Denne enhed består af en eller to ruden i henhold til modellen og har fire stoppestifter af sort gummi i hvert hjørne (Fig.4).
- Efter rengøringen skal de fire gummihjørner isættes igen forsigtigt som følger:
  * øverst til venstre: L
  * øverst til højre: R

Anbring enheden i ovnlågen, så L og R er placeret i siden med hængsler.
- Hvis ovnen er udstyret med en enkelt rude, skal den være anbragt tættest på det glas, der kan tages ud.

- Sæt det sidste glas på plads med angivelsen "P.Y.R.O.L.Y.S.E" anbragt ud mod dig (Fig.5).
- Tag de røde stoppestifter af.

Apparatet er klar til brug igen.

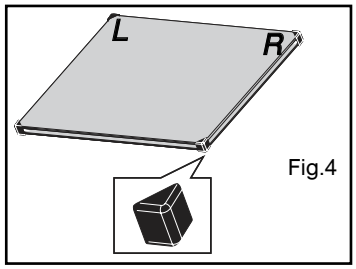


Fig.4

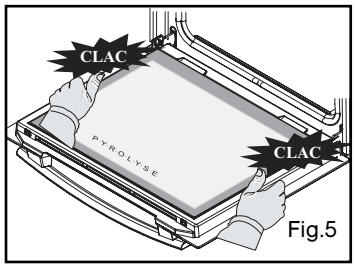


Fig.5

• *RENGØRING AF OVNENS INDFATNING*

Inden rengøring skal apparatet afkøles. Kontrollere, at alle knapper er i positionen ARRET (STOP).

Generelt:

*** sprøjt ikke vand på apparatet.**

*** slibemilder og slibesvampe med metalstykker må ikke anvendes.**

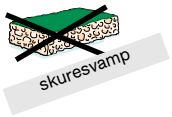
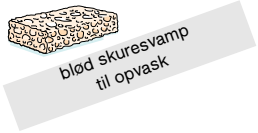
BLANKE METALOVERFLADER

Brug kun produkter, som får i handelen, der er beregnet til vedligeholdelse af blanke metaller.

OVNLÅGENS GLAS

Hvis glasset er snavset efter ovnens brug, anbefales det at rengøre glasset indvendigt med sæbevand.

Ovnen er let at rengøre. Her er nogle gode råd til rengøring af ovnen:

Type af snavs	Sådan gør du	Produkter, der må anvendes
Småsnavs	Påfør området godt med varmt vand	Skuresvampe
Akkumulering af snavs efter gentagen brug	Påfør produktet, og lad ovnen være tændt i 30 min. på lav varme, eller lad ovnen stå hele natten, hvis den er kold.	"Særlig spray til rensning af ovn" Overhold altid produkternes brugervejledningen.
		

Advarsel!
- Ovnen skal være slukket ved al rengøring.

7 / DRIFTSFEJL

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

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER	HVAD SKAL JEG GØRE?
Ovnen varmer ikke.	- Ovnen er ikke tilsluttet. - Installationens sikring er defekt. - Den valgte temperatur er for lav.	➡ Tilslut ovnen. ➡ Skift installationens sikring, og kontroller dens værdi (16 A). ➡ Øg den valgte temperatur.
Temperaturindikatoren er hele tiden tændt.	- Termostaten er defekt.	➡ Tilkald serviceafdelingen.
Ovnens pære er defekt.	- Pæren dur ikke. - Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen er defekt.	➡ Udskift pæren. ➡ Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.

Advarsel!
- Reparationer af apparatet må kun udføres af fagfolk. Reparationer, som ikke udføres i henhold til reglerne, kan være til fare for brugeren.

Gode råd
Hvis du ikke selv kan afhjælpe fejlen, skal du straks kontakte Kundeservice.

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

Gode råd
Tag en gummihandske på for at lette afmonteringen, når du skruer lampeglasset af og pæren ud.

• *UDSKIFTNING AF PÆRE*

Pæren er anbragt i loftet inden i ovnen.

a) Tag ovnledningen ud af stikkontakten.

b) Skru lampeglasset af (Fig.1).

c) Skru pæren ud i samme retning.

Pærens egenskaber:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- sokkel E 14

d) Udskift pæren, sæt lampeglasset i, og tilslut ovnen igen.

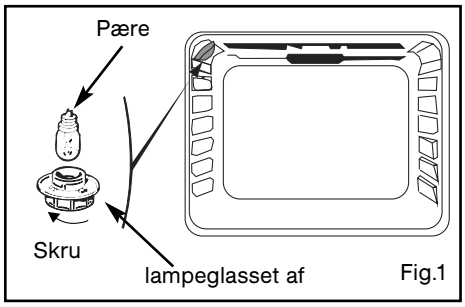


Fig.1

DA 6 / KUNDESERVICE

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:
- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

CS 6 / ZÁRUÈNÍ SERVIS

Pøípadné opravy na pøístroji mù e provádìt pouze :
- váš prodejce
- nebo záruèní opravna, která má smlouvu s vırobcem

Pøi telefonickém styku uvádìjte úplné oznaèení vašeho pøístroje (model, typ a vırobní èíslo). Tyto údaje jsou uvedeny na vırobním štítku pøístroje.

NO 6 / KUNDESERVICE

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt. Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Uberettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale. Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren. **Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.** For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

PL 6 / USŁUGI SERWISOWE

Wszelkie czynności serwisowe wykonywane na urządzeniu muszą być wykonane przez:
- sprzedawcę,
- wyspecjalizowany zakład naprawczy posiadający atest producenta.

Aby przyspieszyć i ułatwić obsługę prosimy o podanie dokładnych danych dotyczących urządzenia (model, typ, numer seryjny). Wszystkie te dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

SV 6 / KUNDSERVICE

Vi hoppas at bruksanvisningen har besvarat era frågor. Om så ej är fallet är ni välkommen att kontakta oss per telefon. Skulle det mot förmodan uppstå ett fel, är det viktigt att endast kvalificerad hjälp rekvireras och att endast originaldelar används vid reparation. Uppge alltid apparatens fullständiga typ- och identitetsnummer vid reklamation. Upplysningar om detta finns på apparatens typskylt. Innan ni ringer efter service, måste ni undersöka felorsaker som ni själva kan åtgärda. Oberättigat tillkallande av serviceassistens måste ni själva betala.
Reklamationsrätten gäller enligt köplagen. Denna reklamationsrätt inskränker inte er återförsäljares ansvar enligt köplagen och en reklamation till oss verkar samtidigt som en reklamation till er återförsäljare. **Inköpsdatum skal kunna dokumenteras med hjälp av en faktura/kvitto.**
För upplysning om kundservice ber vi er vänligen att kontakta er återförsäljare.

Brandt

DA 02

EN 20

NO 38

SV 56

Dear Customer,

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

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** oven.*

*Visit our website **www.brandt.com** where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.*

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

Warning:
Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS

EN

1 / NOTICES TO THE USER
- Safety Recommendations 22
- Environment 23
- Child safety 23

2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Choice of location 24
- Building in 24
- Electrical connection 25
- Changing the power cable 26

3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE
- Introduction to your oven 27
- Description of the accessories 28

4/USING YOUR APPLIANCE
- Immediate cooking 29

5 / OVEN COOKING MODES 30

6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE
- Cleaning the outer surfaces 31
- Cleaning the door 31
- Cleaning the cavity 33

7 / TROUBLESHOOTING 34
- Changing the bulb 35

8 / AFTER-SALES SERVICE 37

Warning
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

• *SAFETY RECOMMENDATIONS*

– This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

– This appliance is to be used by adults. Make sure that children do not touch it and that they do not treat it as a toy. Make sure that they do not touch the appliance's control panel.

– When you receive the appliance, unpack or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.

– Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

– Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.

– Keep small children away from the appliance while it is in use. Thus you will prevent them from burning themselves by tipping over cookware. Moreover, the front of your appliance is hot during use and during cleaning (pyrolysis).

– Never pull your appliance by the door handle.

– Before using your oven for the first time, heat it up while empty for approximately 15 minutes. Ensure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour or a small amount of smoke. All of this is normal.

– During cooking, ensure that the door of your oven is firmly closed so that the seal can properly fulfil its function.

– When in use, the appliance becomes hot. Do not touch the heating elements located inside the oven. You are at risk of incurring serious burns.

– When inserting or removing your dishes from the oven, do not bring your hands near to the upper heating elements; use insulated cooking mitts.

– After cooking, do not touch the cookware (grid, turnspit, etc.) with bare hands

– Never place aluminium paper directly in contact with the bottom element (See the "Description of your oven" chapter), the accumulated heat could cause deterioration of the enamel.

– Do not place heavy items on the open oven door; ensure that children cannot climb or sit on it.

– To avoid damaging the control panel of your appliance, do not leave the door open when the oven is functioning or still hot.

– The oven must be turned off for all attempts to clean the cavity.

– Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation achieved by opening the window or increasing the power of the mechanical fan.

– In addition to the accessories provided with your oven, only use dishes that are resistant to high temperatures (follow manufacturer's instructions).

– After using your oven, ensure that all the controls are in the off position.

– Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (requirement imposed by electrical safety).

• CARE FOR THE ENVIRONMENT

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions,in accordance with European directive 2002/96/CE relative to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

Warning

Installation should only be performed by qualified installers and technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- Low Voltage Directive 73/23/CEE modified by directive 93/68/CEE for attribution of CE approval.

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for attribution of CE approval.

- CE Regulation 1935/2004 concerning materials and objects designed to come into contact with foodstuffs.

• CHILD SAFETY (depending on model)

• SAFETY ACTIVATION

- Open the door.
- Press the switch on the panel until the system is engaged and then close the door (fig 1).

• OPEN WITH SAFETY ENGAGED

- Press the lever and then open the door (fig 2)

• SAFETY DEACTIVATION

- Open the door and press the switch on the panel (fig 3)

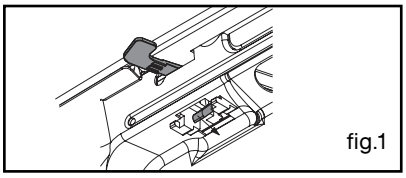


fig.1

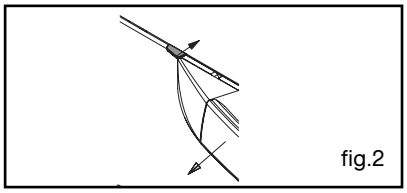


fig.2

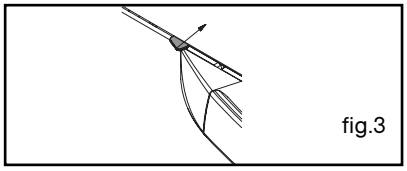


fig.3

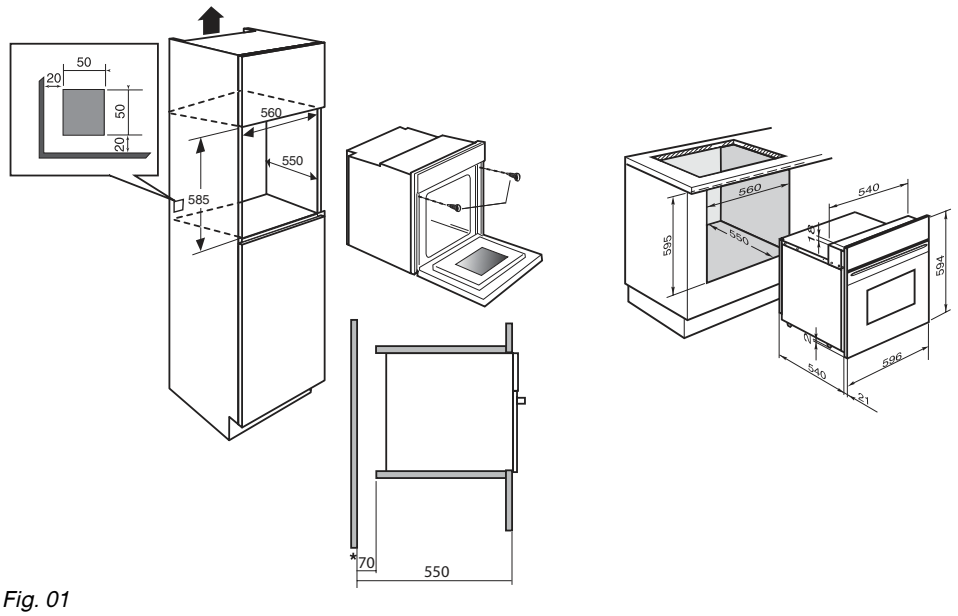


Fig. 01

• CHOICE OF LOCATION

The diagrams above indicate the dimensions of a cabinet that would be acceptable for your oven.
The oven can be installed under a work top 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 destination cabinet must be made of or coated with a material that is heat resistant.

• 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 side panels (fig.1).

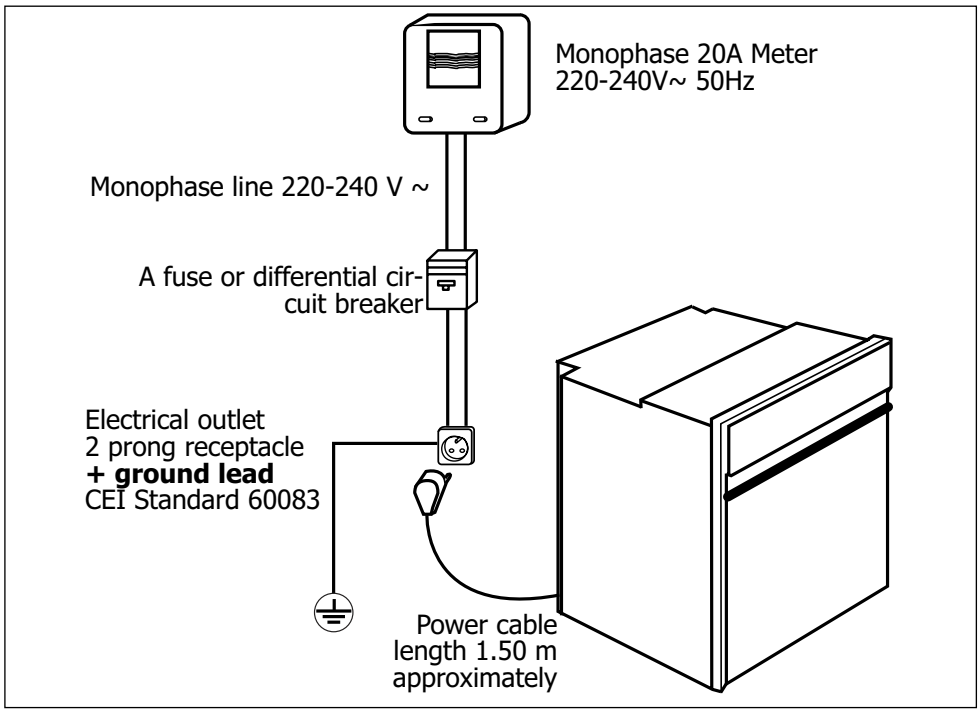
• BUILD-IN

To do this:

1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
2) Drill a Ø 2 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).

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



• *ELECTRICAL CONNECTION*

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During build-in and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

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

Ensure that:
- the electrical installation has sufficient voltage,
-the electrical wires are in good condition
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a power cord (standardised) with three 1.5 mm^2 conductors (1 ph +1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V~ network via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph +1 N + ground lead) or an all-pole cut-off device, in compliance with installation regulations.

Warning

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 a hook-up with electrical outlet, it must be accessible after installation.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.
If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

Warning

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

If the electrical installation at your residence requires any changes in order to hook up your Appliance, call upon a professional electrician.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector there the oven is hooked up.

• *CHANGING THE POWER CORD*

– The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F ou 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.

– 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.

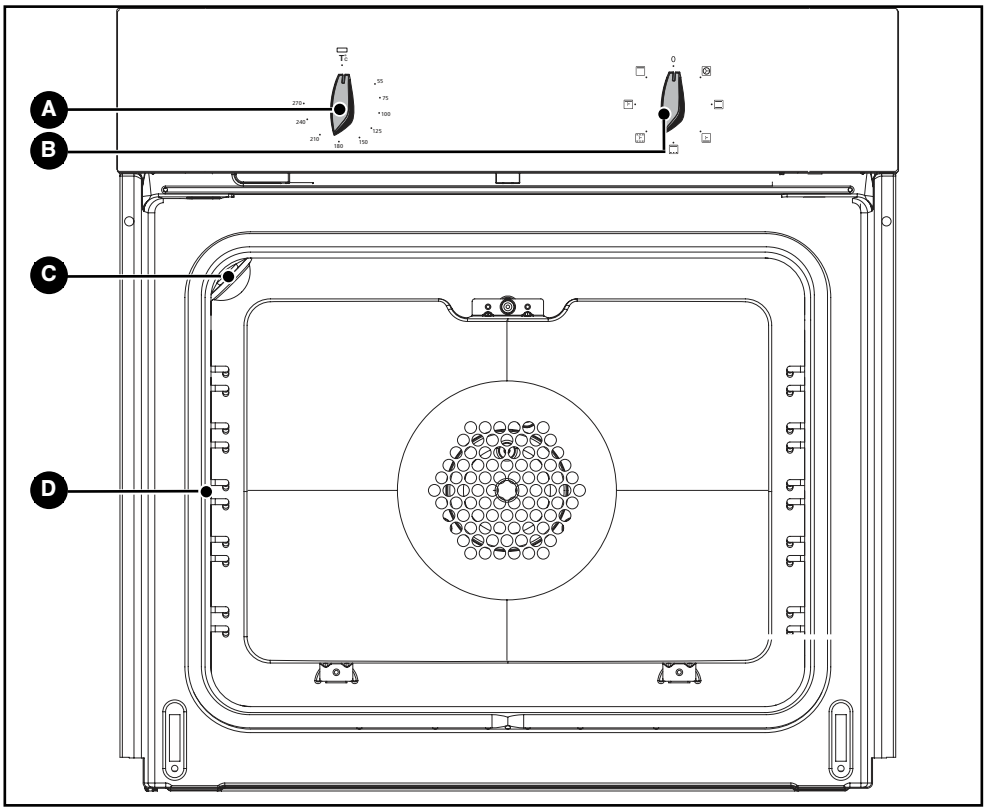
– Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.

– Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.

– Close the inspection flap using the two screws.

99640491 ML FE610.qxp 17/01/2007 17:14 Page 27

• *INTRODUCTION TO YOUR OVEN*



A	Temperature selector	C	Lamp
B	Function selector	D	Shelf support indicator

Tip
This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.

• ACCESSORIES

• Anti-tipping safety grid (fig.1)

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).

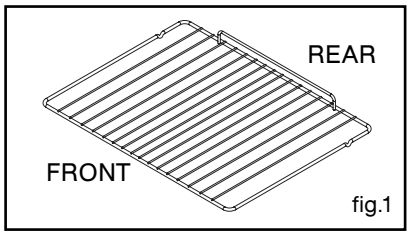


fig.1

• Multi-purpose dish (fig.2)

Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major spattering on the oven walls.

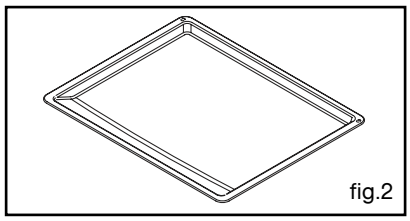


fig.2

• Hollow dish fitted with a special barbecue support grid (fig.3)

It is used to collect juices and grease from cooking with the high grill or the pulsed grill.
It can be used as a cooking dish when suitable for the size of the item to be cooked (e.g. whole poultry surrounded with vegetables, at moderate temperature).
Never place this dish directly on the base, except in GRILL position.

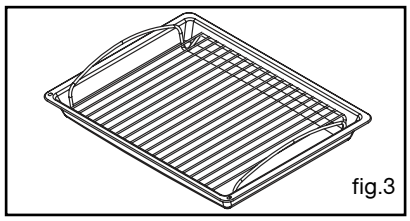


fig.3

Tip
To clean dishes coated with anti-adhesive enamel, let them col before cleaning them manually with a dish soap. Avoid scouring sponges. Do not cut on it with a knife or a metallic pizza cutter; use plastic or silicone utensils instead.

• *Immediate cooking*

Turn the function selector to the position of your choice.

Example: ☐ position (fig.1).

Turn the thermostat to the temperature recommended in your recipe.

Example: Temperature set to 210°(fig.2).

• 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.

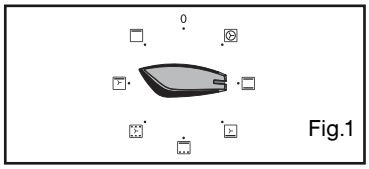


Fig.1

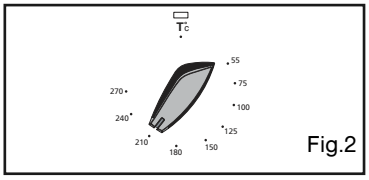


Fig.2

Warning
After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time to guarantee good oven reliability.

Warning
All cooking takes place with the door closed.

Warning
Do not hang a towel or cloth on the oven handle.

EN 5 / OVEN COOKING MODES

* CIRCULATING HEAT

- Cooking is controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan.
- Preheating unnecessary except for cooking programmes requiring very short times (biscuits on several levels).
- Recommended for preserving tenderness in meats, vegetables and fish and for multiple cooking on up to three levels.

TRADITIONAL

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- Requires preheating 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.).

PULSED BOTTOM ELEMENT

- Cooking is controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and with the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc.). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise** (**cake, brioche**, **kouglof, etc.**) and **for soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top.

Cooking multiple items on up to three levels.

* TRADITIONAL ECO

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- This position makes it possible to save approximately 25% while maintaining cooking properties. The ECO position is used for the energy label performance.
- You will save energy throughout the cooking cycle, but the time may be slower.

LOW TEMPERATURE STABILISATION/BREAD DOUGH

- Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.
- Recommended for **rising dough for bread, brioche, kouglof**, etc. while not exceeding 40° (plate heating, defrosting).

PULSED GRILL

- Cooking is controlled alternately by the upper element and the fan.
- Preheating unnecessary. Roasts and poultry that are juicy crispy and all over.
- Recommended for all **poultry** or **roasts** to seal and cook through **leg roast**, **beef ribs**

For preserving tenderness in filets of **fish**.

HIGH GRILL

- Cooking controlled by the upper element without the fan.
- Preheat the oven for five minutes. Slide the drip tray onto the lower shelf support to collect greases.
- Recommended for grilling **chops**, **sausages**, **slices of bread**, **prawns placed on the grid**.

**** Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE.***

• CLEANING THE OUTER SURFACES

To clean the window of the electronic timer, as well as the oven door, use a soft cloth moistened with a glass cleaner.
Do not use abrasive cleaning products or hard, metallic scrubbers to clean the oven's glass door, which could scratch the surface and cause the glass to shatter.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.

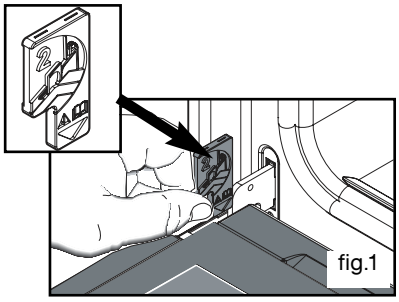
Professional expertise
serving individuals

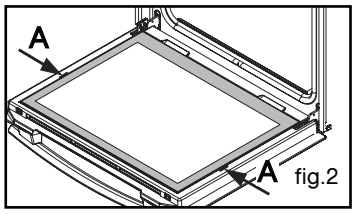
Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• CLEANING THE DOOR

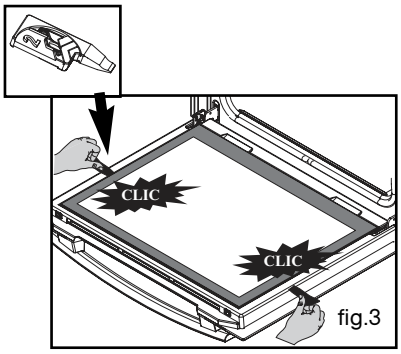
Warning
Before unclipping the glass, let the appliance cool down.

- Open the door all the way and fix it in place using the two red stops (fig.1).
They are supplied in your appliance's plastic pouch.





- Remove the first clipped in glass as follows:
Insert the other two red stops in the **A** locations provided for this purpose (fig.2).
Create a lever effect on these parts to unclip the glass (fig.3).



- Clean the glass using a soft sponge and dish soap.
Do not immerse the glass in water.
Do not use abrasive creams or scrubbing sponges. Rinse with clean water and dry with a lint-free cloth.

- If necessary, remove the door's inner glass assembly. This assembly is composed of one or two sheets of glass (depending on model), each of which has a black rubber corner pad (fig.4).
- After cleaning, reposition the four rubber pads, taking care to follow the indications on the glass:
  * top left: L
  * top right: R

Place your inner glass assembly in the door so that L and R are located on the hinge side.
- If your oven is equipped with a single inner sheet of glass, it must be located as close as possible to the clipped glass.

- Clip in your last glass sheet by placing the indication "PYROLYSIS" so that it faces you (fig.5).
- Remove the red plastic stops.

Your appliance is again operational.

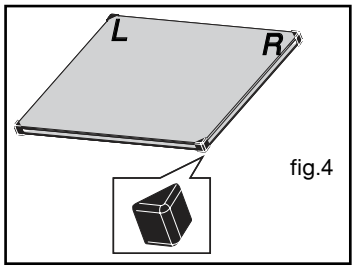


fig.4

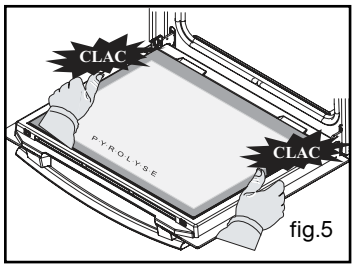


fig.5

EN 6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

Before you clean the cavity, let the oven cool down and confirm that all the knobs are in the OFF position.

General guidelines:

*** Do not spray water on the appliance.**

*** Abrasive powders and scouring pads should be avoided.**

POLISHED METAL SURFACES

Use commercially available products designed to take care of polished metals.

OVEN DOOR WINDOW

After cooking food that causes splattering, it is recommended that you clean the inside oven door window with soapy water.

Your oven cleans itself easily; here are some guidelines to help you:

Type of soil	How to proceed	Products to use
Light	Thoroughly wet the area with hot water	Dish sponge
Accumulation of baked-on soil	Let it soak in for 30 minutes in a warm oven or overnight for a cold oven.	"Special oven cleaner" aerosol Follow the instructions for use.

Warning

- The oven must be turned off before any attempt to clean the cavity.

EN

7 / TROUBLESHOOTING

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	- The oven is not connected. - Your fuse is out of order. - The selected temperature is too low.	➡ Plug in your oven. ➡ Replace the fuse and check its value (16A). ➡ Increase the selected temperature.
The temperature light does not go out.	- Faulty thermostat.	➡ Contact the After-Sales Service.
The light in your oven is no longer working.	- The light is out of order. - The oven is not connected or the fuse is not working.	➡ Replace the bulb. ➡ Plug in your oven or replace the fuse.

Warning
- Repairs to your appliance must be made only by professionals. Repairs not carried out according to guidelines can be a source of danger to the user.

Tip
In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

Warning
- 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.

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

• *CHANGING THE BULB*

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

a) Disconnect the oven.

b) Unscrew the view port (fig.1).

c) Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb specifications:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- E 14 cap

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

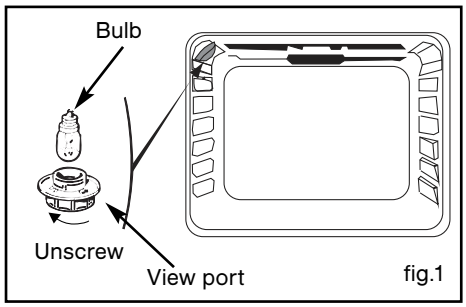


fig.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Brandt

DA 02

EN 20

NO 38

SV 56

Kjære kunde,

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

I utviklingen av dette apparatet har vi lagt all vår iver og kunnskap for å kunne svare best mulig til dine behov. Apparatet er innoverende og utviklet med hensyn til bedre ytelse, slik at det alltid skal være like lett å bruke.

*Blant **BRANDT**s øvrige produkter, finner du også et stort utvalg av mikrobølgeovner, komfyrtopper, ventilatorer, komfyrer, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler, kjøleskap og frysere som du kan kombinere med din nye **BRANDT**-stekeovn.*

*Besøk også vårt nettsted **www.brandt.com** hvor du vil finne alle våre produkter, samt nyttig og utfyllende informasjon.*

BRANDT

www.brandt.com

Som en del av vårt engasjement til stadig å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.

Viktig:
Før du tar i bruk apparatet, bør du lese denne installasjons- og brukshåndboken nøye for å gjøre deg raskere kjent med hvordan apparatet fungerer.

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

1 / TIL BRUKEREN
- Gode råd om sikkerhet 40
- Miljø 41
- Barnesikring 41

2 / INSTALLASJON AV APPARATET
- Valg av plassering 42
- Innbygging 42
- Elektriske koblinger 43
- Utskifting av strømledning 44

3 / BESKRIVELSE AV APPARATET
- Presentasjon av stekeovnen 45
- Beskrivelse av tilbehørsdelene 46

4 / BRUKE APPARATET
- Umiddelbar stekestart 47

5 / STEKEOVNENS FUNKSJONER 48

6 / VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING AV DITT APPARAT
- Rengjøring av utvendig overflate 49
- Rengjøring av døren 49
- Rengjøring av lamputrymmet 51

7 / UREGELMESSIGHETER 52
- Skifte pære 53

8 / KUNDESERVICE 55

Viktig

Oppbevar denne brukerveiledningen sammen med apparatet. Dersom apparatet skal selges eller gis bort til en annen person, sørg for at brukerveiledningen følger apparatet. Gjør deg kjent med disse anvisningene før du monterer og begynner å bruke apparatet. De har blitt skrevet for din og andres sikkerhet.

• GODE RÅD OM SIKKERHET

– Dette apparatet er beregnet på bruk i private hjem. Den er kun beregnet på steking av matvarer. Ovnen inneholder ingen asbestforbindelser.

– Dette apparatet skal brukes av voksne. Sørg for at barn ikke tar på det eller leker med det. Sørg for at de ikke trykker på apparatets knapper.

– Når apparatet leveres, pakk det ut eller få det pakket ut øyeblikkelig. Sjekk det generelle utseende. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du får et eksemplar av.

– Apparatet er beregnet på et normalt bruk i hjemmet. Ikke bruk det til næringsvirksomhet eller industriell virksomhet eller til andre formål enn det det er beregnet på.

– Ikke endre eller forsøk å endre karakteristikkene til dette apparatet. Det vil representere en fare for deg.

– Hold barn på avstand mens apparatet er slått på. Slik unngår du at de brenner seg ved å tippe over et stekeredskap. I tillegg er framsiden av apparatet varmt under bruk og rengjøring (pyrolyse).

– Bruk aldri dørhåndtaket for å dra apparatet.

– Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 15 minutter. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig. Du vil kanskje merke en spesiell lukt eller litt røyk. Dette er helt normalt.

– Under steking, sørg for at stekeovnsdøren er lukket ordentlig slik at tettepakningen stenger luften inne.

– Ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inni ovnen. Du kan risikere å brenne deg alvorlig.

– Ikke la hendene komme nær de øvre varmeelementene når du tar ut eller setter inn rettene i ovnen, bruk grillvotter.

– Ikke ta i kasseroller eller plater (grill, grillspyd...) etter steking,

– Legg aldri aluminiumsfolie direkte i kontakt med gulvet i ovnen (se kapittelet som beskriver stekeovnen), den oppsamlede varmen kan ødelegge emaljen.

– Legg aldri tunge ting på ovnsdøren og sørg for at et barn ikke kan klatre opp eller sitte på den.

– For å unngå å skade apparatets kontrollknapper, la aldri døren stå åpen når ovnen er i gang eller fortsatt varm.

– Ovnen skal alltid slås av før du rengjør den innvendig.

– Under intensiv og lang bruk av apparatet, kan det være nødvendig å lufte ekstra ved å åpne et vindu eller øke styrken på den mekaniske ventilasjonen.

– I tillegg til tilbehørsdelene levert sammen med stekeovnen, bruk bare former som tåler høye temperaturer (følg produsentens anvisning).

– Etter å ha brukt ovnen, sørg for at alle kontrollknappene befinner seg på av-posisjon.

– Bruk aldri damp- eller høytrykksapparater for å rengjøre ovnen (krav med hensyn til sikkerhetsregler for elektrisitet).

• *MILJØ*

– Emballasjematerialene for dette apparatet kan resirkuleres. Bidra til resirkuleringen av disse og dermed til miljøvern, ved å bringe dem til kommunale containere beregnet til dette.

– Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har den en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall. Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på de mest gunstige vilkår, i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr. Ta kontakt med rådhuset eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

– Takk for at du bidrar til miljøvern!

Forsiktig

Montering er forbeholdt kvalifiserte installatører og fagfolk.

Dette apparatet er i samsvar med følgende europeiske direktiver:

- Lavspenningsdirektiv 73/23/EF endret av direktivet 93/68/EF for CE-merking.

- Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/EF endret av direktivet 93/68/EF for CE-merking.

- EF-forordning nr. 1935/2004 angående materialer og gjenstander som er beregnet til å komme i kontakt med matvarer.

• *BARNESIKRING (ifølge modell)*

• *AKTIVERING AV SIKRING*

- Åpne døren.
- Trykk på tappen under ovnens overside til systemet klikker på plass, og lukk så døren (fig.1).

• *ÅPNING MED INNKOBLET SIKRING*

- Trykk på spaken og åpne døren(fig.2).

• *DEAKTIVERING AV SIKRING*

- Åpne døren, og trykk på tappen under ovnens overside (fig.3).

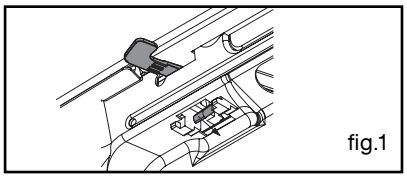


fig.1

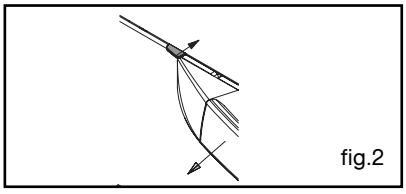


fig.2

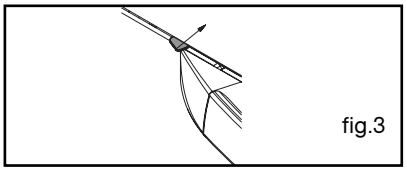


fig.3

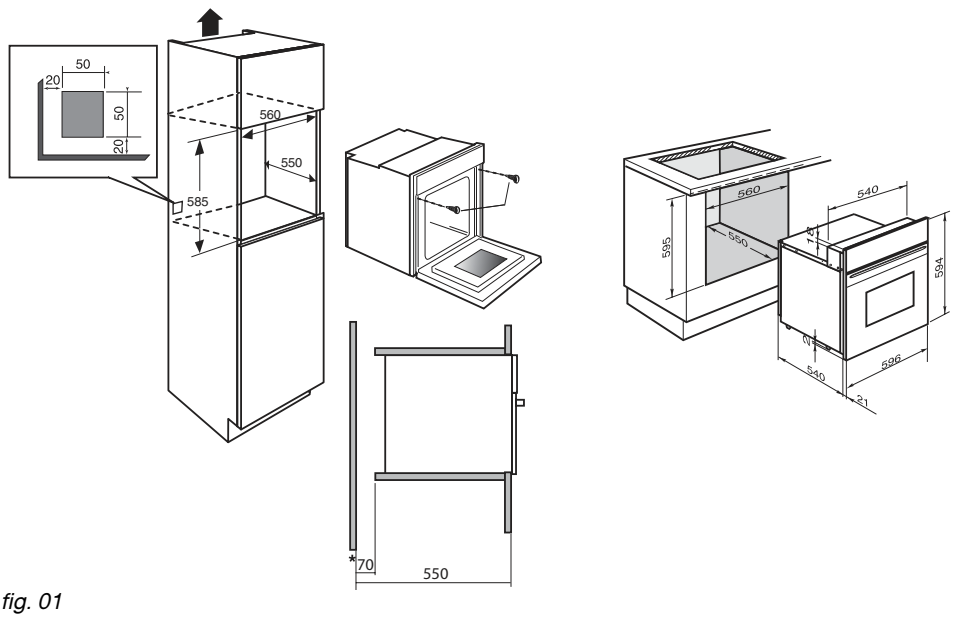


fig. 01

• *VALG AV PLASSERING*

Skjemaene ovenfor viser målene til innredningen der stekeovnen skal monteres.
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 eller dens overflatebelegg, må tåle høye temperaturer.

• Slik at ovnen blir mer stabil, fest den i innredningen med 2 skruer som skrus inn i hullene på sidefestene (fig. 1).

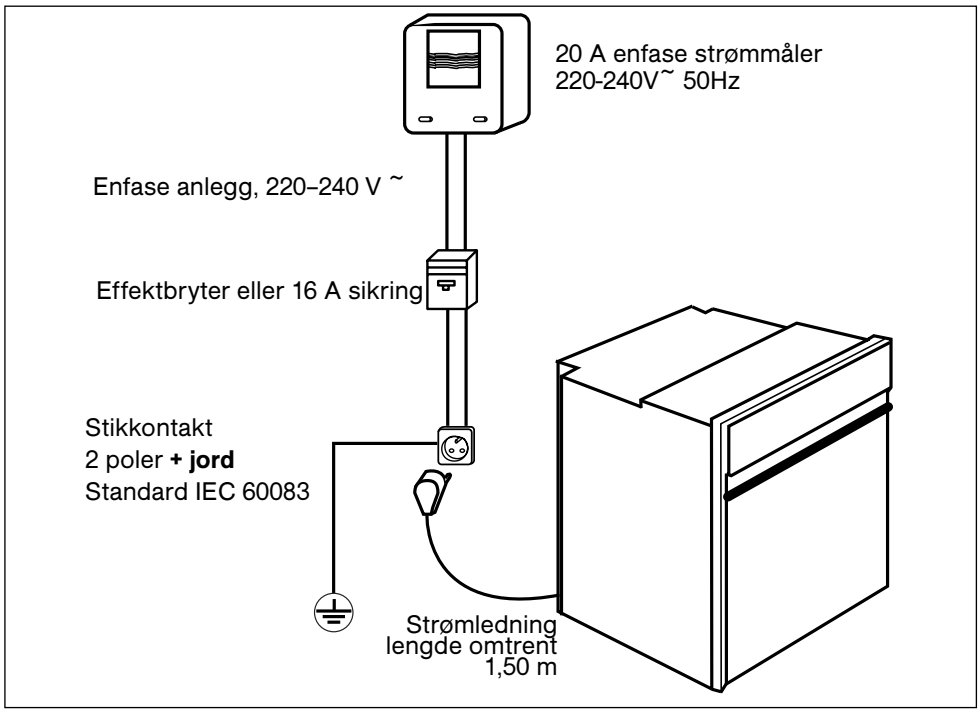
• *INNBYGGING*

Slik går du fram:

1) Fjern skruedekslene i gummi for å komme til monteringshullene.
2) Lag et hull med diameter på 2 mm i innredningens vegg. Dette for å unngå at treet fliser seg opp.
3) Skru fast ovnen ved hjelp av de 2 skruene.
4) Sett skruedekslene i gummi tilbake på plass (disse tjener også til å dempe gjenlukking av ovnsdøren).

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

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



• *ELEKTRISKE KOBLINGER*

Den elektriske sikkerheten skal overholdes gjennom en riktig montering. Under innbygging og vedlikeholdsoperasjoner, skal apparatet kobles fra det elektriske anlegget og sikringene skal brytes eller tas ut.

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

Sjekk at:
- styrken på det elektriske anlegget er tilstrekkelig,
- strømledningene er i god stand
- ledningenes diameter er i samsvar med monteringsregler.

Ovnen kobles til ved hjelp av en (standard) strømledning med tre ledere på 1,5mm^2 (1strømførende leder +1 nulleder + jord) som kobles til et anlegg med spenning på 220-240V~enfase ved hjelp av en standard stikkontakt IEC 60083 med 1 strømførende leder +1 nulleder + jord, eller en innretning med avbrytelse som kobler alle poler eller i samsvar med installasjonsregler for elektriske anlegg.

Forsiktig

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.

Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.
Dersom en strømledning er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell enhet som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.

Forsiktig

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

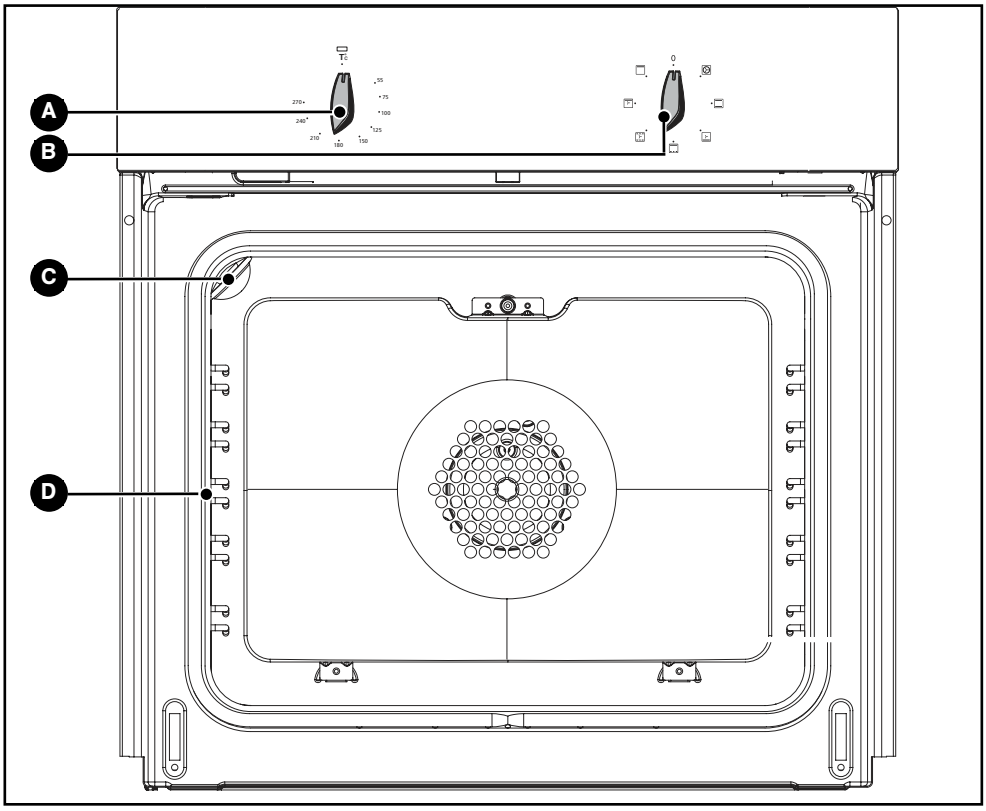
Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem behøver å endres for å installere apparatet, henvis deg til en kvalifisert elektriker.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

• *UTSKIFTING AV STRØMLEDNING*

— 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.
— Tvinn 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.
— Det er viktig at alle kobbertrådene i lederne er klemt 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.

• *PRESENTASJON AV STEKEOVNEN*



A	Temperaturvelger	C	Lampe
B	Funksjonsvelger	D	Rillenummer

Råd

Denne installasjons- og brukerveiledningen gjelder for flere modeller. Små forskjeller i detaljer og utstyr kan forekomme mellom ditt apparat og de presenterte beskrivelsene.

• BESKRIVELSE AV TILBEHØRSDELENE

• Sikkerhetsrist som forhindrer velting (fig. 1)

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).

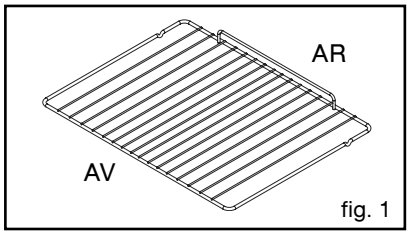


fig. 1

• Flerbrukspanne (fig. 2)

Du kan også sette langpannen på en av rillene under risten og bruke den til å samle opp kraft og fett fra grilling. Halvfull med vann kan den brukes til oppvarming over vannbad. For å unngå unødvendig sprut og tilgrising av ovnen bør du unngå å legge steker eller kjøttstykker rett på dette brettet.

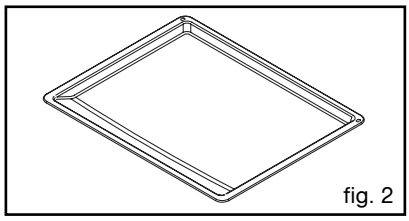


fig. 2

• Langpanne utstyrt med en spesiell grillrist (fig. 3)

Langpannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling med sterk varme eller grilling kombinert med varmluft.
Den kan også brukes som stekeform til egnede retter (f. eks. helt fjærkre på en seng av grønnsaker, på middels varme).
Legg aldri langpannen direkte på ovnens gulv, unntatt i GRILL-posisjon.

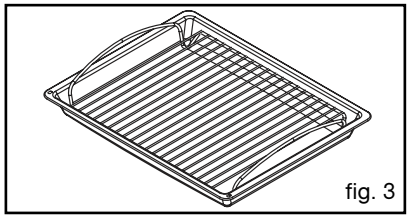


fig. 3

Råd

Når du vedlikeholder brettene som har et non-stickbelegg, la dem avkjøles før du rengjør dem manuelt med oppvaskmiddel. Unngå svamper med skurebelegg. Ikke bruk kniv eller pizzahjul til å skjære i brettet. Bruk redskaper av plast eller silikon.

• *Umiddelbar stekestart*

Drei funksjonsvelgeren til ønsket stilling.

Eksempel : stilling (fig. 1).

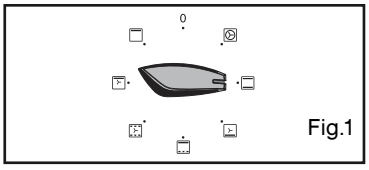


Fig.1

Sett termostaten på temperaturen som er angitt i oppskriften.

Eksempel : 210 °C (fig. 2).

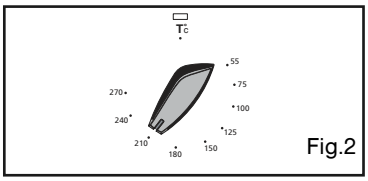


Fig.2

Når du har gjort dette, begynner oppvarmingen av ovnen. Termostatlampen tennes og slukkes i takt med temperaturendringene.

Forsiktig
Kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av. Dette for å garantere en større sikkerhet.

Forsiktig
Alle stekefunksjonene foregår med lukket dør.

Forsiktig
Ikke heng opp vask eller håndklær på ovnens håndtak.

5 / STEKEOVNENS FUNKSJONER

NO

* **VARMLUFT**

- Steking ved hjelp av motstanden som sitter i bunnen av ovnen og kombinert med varmluft.
- Forvarming er ikke nødvendig bortsett fra ved svært kort steketid (f.eks. flere brett med småkaker).
- Spesielt godt egnet for steking av mørt kjøtt, grønnsaker, fisk og steking av opptil tre brett samtidig.

TRADISJONELL STEKING

- Over- og undervarme uten varmluft.
- Ovnen må forvarmes 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.).

UNDERVARME MED VARMLUFT

- Steking med undervarme kombinert med svak grillvarme og varmluft.
- Undervarme kombinert med svak overvarme. Sett risten på nederste rille.
- Spesielt godt egnet for **fuktige retter** (paier, fruktterter osv.). Bunnen blir godt stekt. Spesielt godt egnet for **bakverk som hever seg** (**formkaker, gjærbakst**, **annen gjærdeig osv.**) og for **suffleer** for at de ikke skal få en skorpe som hindrer dem i å ese. Steking av opptil tre brett samtidig.

* **TRADISJONELL OVER- OG UNDERVARME MED ENØK-FUNKSJON**

- Over- og undervarme uten varmluft.
- Med denne innstillingen kan du spare ca. 25 % energi med like gode stekeresultater. ECO-funksjonen (”ENØK”) er benyttet for miljømerkingen.
- Du bruker mindre energi gjennom hele stekeprosessen, men det tar noe lengre tid.

VARMESKAPSFUNKSJON / BRØDDEIG

- Over- og undervarme kombinert med varmluft.
- Spesielt godt egnet til **heving av brøddeig og annen gjærdeig**...siden temperaturen ikke overstiger 40 °C (varming av tallerkener, tining).

GRILL KOMBINERT MED VARMLUFT

- Steking med vekselvis overvarme og varmluft.
- Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen. Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider.
- Spesielt godt egnet for alle **fjærkre** eller **steker** , for “forsegling” og gjennomsteking av **lammelår**, **entrecôtekam**. Fiskestykker holder seg saftige og **gode**.

GRILLING MED STERK VARME

- Steking med overvarme uten varmluft.
- Forvarm ovnen i fem minutter. Sett langpannen inn på nederste rille for å samle opp fettet.
- Spesielt godt egnet til grilling av **koteletter**, **pølser**, **brødskiver**, **store reker på rist**.

**** Funksjon(er) benyttet til energimerkingen, i samsvar med europeisk standard EN 50304 og EU-direktiv 2002/40/CE.***

• RENGJØRING AV UTVENDIG OVERFLATE

For å rengjøre det elektroniske programmeringsdisplayet, samt ovnsdøren, bruk en myk klut dynket i vaskemiddel for vindusvask.
Bruk ikke skurende vedlikeholdsprodukter eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette vil kunne skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.
For å beskytte apparatet, anbefaler vi at du bruker Clearit vedlikeholdsprodukter.

Profesjonell ekspertise til kundens disposisjon

Clearit tilbyr profesjonelle produkter og løsninger tilpasset det daglige vedlikeholdet av dine elektriske husholdsningsapparater og ditt kjøkken.
Du vil finne disse produktene til salgs hos din forhandler, samt en hel rekke tilbehørs- og forbruksprodukter.

• RENGJØRING AV DØREN

Forsiktig
Før du løsner glasset, la apparatet avkjøles.

- Åpne døra helt og stopp den ved hjelp av to røde sperrere (fig. 1).
De er inkludert i plastikkposen som leveres sammen med apparatet.

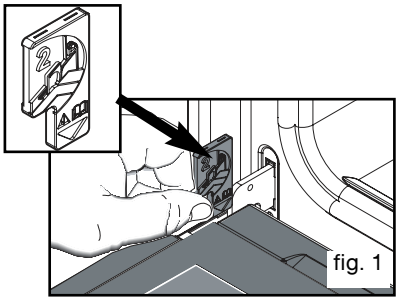


fig. 1

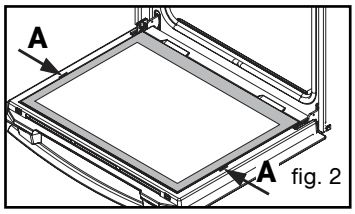


fig. 2

- Løsne det første glasset på følgende måte:
Stikk de to andre røde plastikksperrerne i stedene **A** beregnet til dette (fig.2).
Trykk disse sperrerne ned for å klipse opp glasset (fig.3).

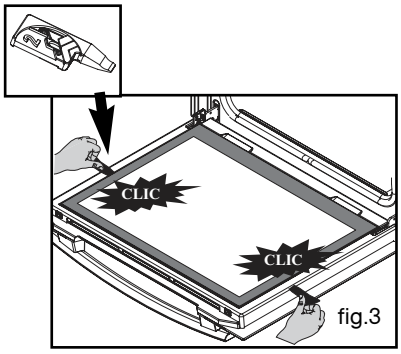


fig.3

- Rengjør glasset med en myk svamp og oppvaskmiddel.
Legg ikke glasset ned i vann.
Bruk ikke skurekremer eller svamper med skurebelegg. Skyll med rent vann og tørk med en klut som ikke loer.

NO 6 / VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING AV DITT APPARAT

- Om nødvendig, ta ut hele dørens indre glassenhet. Denne enheten består av ett eller to glass avhengig av modell med en svart gummisperre i hvert hjørne (fig. 4).
- Etter rengjøring, sett de fire gummisperrene tilbake på plass og pass på at det står på glasset:
  * øverst til venstre: L
  * øverst til høyre: R

Sett dørens indre glassenhet på plass slik at L og R befinner seg ved siden av hengslene.
- Hvis ovnen er utstyrt med kun ett indre glass, skal det befinne seg nærmest det klipsede glasset.

- Klips på plass det siste glasset slik at ordet "P.Y.R.O.L.Y.S.E" står mot deg (fig. 5).
- Fjern de røde plastikksperrene.

Nå er apparatet ditt klar til å fungere igjen.

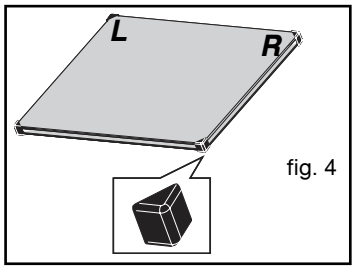


fig. 4

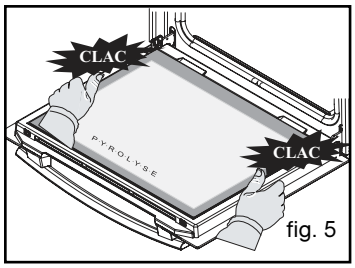


fig. 5

• *RENGJØRING AV LAMPUTRYMMET*

Før du rengjør ovnen, bør du la den kjøle seg ned og sørge for at alle bryterne står på null.

Generelle råd:

* ikke spyl ovnen med vann.

* ikke bruk skurepulver eller metallskrubber.

POLERTE METALLFLATER

Bruk vaskemidler som er beregnet på rengjøring av polert metall.

VINDUET I OVNSDØREN

Det anbefales å vaske innsiden av glasset med såpevann etter steking som har skitnet til glasset.

Det er ikke vanskelig å holde ovnen ren. Her er noen nyttige råd:

Type smuss	Slik går du fram	Anbefalte vaskemidler
Noe skittent	Vask godt med varmt vann	Oppvasksvamp
Fastbrent smuss som har bygd seg opp over tid	La det virke fra en halv time (lunken ovn) til natten over (kald ovn)	"Ovnsrens" på sprayboks. Følg bruksanvisningen nøye.

⚠ *ovnen må alltid slås av før den rengjøres innvendig.*

NO

7 / UREGELMESSIGHETER

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 KONSTATERER AT:	MULIGE ÅRSAKER	HVA JEG MÅ GJØRE:
Ovnen blir ikke varm	- Støpselet er ikke satt i stikkontakten. - En sikring i det elektriske anlegget har gått. - Den innstilte temperaturen er for lav.	➡ Sett i støpselet. ➡ Skift sikring, og kontroller at den er av riktig type (16 A). ➡ Skru opp temperaturen.
Temperaturindikatoren lyser hele tiden.	- Termostaten fungerer ikke. .	➡ Kontakt service-tjemesten.
Lampen fungerer ikke.	- Lampen er i ustand. - Støpselet er ikke plugget i stikkontakten eller sikringen har gått.	➡ Skift den ut. ➡ Sett i støpselet eller skift sikringen.

Forsiktig
- Reparasjoner på apparatet skal kun utføres av profesjonelle. Reparasjoner som ikke er i henhold til reglene kan utgjøre en fare for brukeren.

Råd
Dersom dette ikke hjelper, skal kundeservice øyeblikkelig kontaktes.

Forsiktig
- 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.

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

• *SKIFTE PÆRE*

Lyspæren sitter i ovnens tak.

a) Ta ut stikkontakten.

b) Skru av lampens beskyttelsesglass (fig. 1).

c) Skru ut lyspæren ved å skru i samme retning som for beskyttelsesglasset.

Spesifikasjoner for lyspæren:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300 °C
- sokkel E 14

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

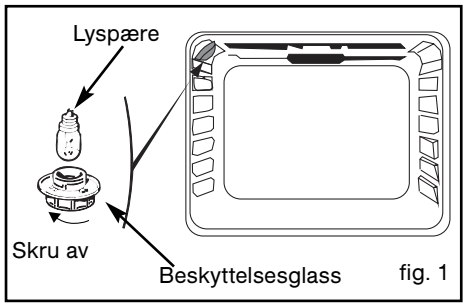


fig. 1

DA 6 / KUNDESERVICE

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:
- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

CS 6 / ZÁRUÈNÍ SERVIS

Pøípadné opravy na pøístroji mù e provádìt pouze :
- váš prodejce
- nebo záruèní opravna, která má smlouvu s vırobcem

Pøi telefonickém styku uvádìjte úplné oznaèení vašeho pøístroje (model, typ a vırobní èíslo). Tyto údaje jsou uvedeny na vırobním štítku pøístroje.

NO 6 / KUNDESERVICE

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt. Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Uberettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale. Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren. **Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.** For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

PL 6 / USŁUGI SERWISOWE

Wszelkie czynności serwisowe wykonywane na urządzeniu muszą być wykonane przez:
- sprzedawcę,
- wyspecjalizowany zakład naprawczy posiadający atest producenta.

Aby przyspieszyć i ułatwić obsługę prosimy o podanie dokładnych danych dotyczących urządzenia (model, typ, numer seryjny). Wszystkie te dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

SV 6 / KUNDSERVICE

Vi hoppas at bruksanvisningen har besvarat era frågor. Om så ej är fallet är ni välkommen att kontakta oss per telefon. Skulle det mot förmodan uppstå ett fel, är det viktigt att endast kvalificerad hjälp rekvireras och att endast originaldelar används vid reparation. Uppge alltid apparatens fullständiga typ- och identitetsnummer vid reklamation. Upplysningar om detta finns på apparatens typskylt. Innan ni ringer efter service, måste ni undersöka felorsaker som ni själva kan åtgärda. Oberättigat tillkallande av serviceassistens måste ni själva betala.
Reklamationsrätten gäller enligt köplagen. Denna reklamationsrätt inskränker inte er återförsäljares ansvar enligt köplagen och en reklamation till oss verkar samtidigt som en reklamation till er återförsäljare. **Inköpsdatum skal kunna dokumenteras med hjälp av en faktura/kvitto.**
För upplysning om kundservice ber vi er vänligen att kontakta er återförsäljare.

Brandt

DA 02

EN 20

NO 38

SV 56

Kära kund,

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

Denna maskin har tillverkats med allt vårt engagemang och vår expertis för att fylla dina behov. Det är en högpresterande produkt som har konstruerats med tanke på användarvänlighet.

*Du finner även i **BRANDTS** produktutbud ett vidsträckt sortiment av mikrougnar, spishällar, köksfläktar, spisar, diskmaskiner,tvättmaskiner, torktumlare, kylskåp, och frysar, som du kan passa ihop med din nya ugn från **BRANDT**.*

*Besök vår webbplats **www.brandt.com** där du hittar all nödvändig och kompletterande information.*

BRANDT

www.brandt.com

I syfte att ständigt förbättra våra produkter reserverar vi oss rätten att göra alla tekniska, funktionella eller estetiska ändringar.

Viktigt : För att snabbare använda apparaten rätt är det viktigt att du läser installations- och användningsinstruktionerna nogrant innan du startar den.

INNEHÅLL

SV

1 / TILL ANVÄNDAREN
- Säkerhetsföreskrifter 58
- Miljö 59
- Barnsäkerhet 59

2 / INSTALLATION AV DIN APPARAT
- Val av placering 60
- Inbyggnad 60
- Elektrisk anslutning 61
- Byte av elsladd 62

3 / BESKRIVNING AV APPARATEN
- Ugnens olika delar 63
- Beskrivning av tillbehören 64

4 / ANVÄNDNING AV APPARATEN
  - Omedelbar tillagning 65

5 / UGNENS OLIKA TILLAGNINGSSÄTT 66

6 / UNDERHÅLL OCH RENGÖRING AV APPARATEN
- Rengöring av utsidan 67
- Rengöring av luckan 67
- Rengjøring av lamputrymmet 69

7 / FUNKTIONSFEL 70
- Byte av lampan 70

8 / EFTERSERVICE
- Kundtjänst 71

Viktigt

Bevara denna bruksanvisning med apparaten. Om apparaten säljs vidare eller skänks bort till någon annan, se till att bruksanvisningen medföljer. Vänligen läs igenom dessa råd innan apparaten installeras och används. De är viktiga för att garantera användarens och andras säkerhet.

• SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

– Denna apparat är avsedd att användas av enskilda personer för hushållsbruk. Den är uteslutande avsedd för tillagning av maträtter. Denna ugn innehåller ingen asbest.

– Den skall endast användas av vuxna. Håll barn undan från apparaten och se till att de inte leker med den. Försäkra dig om att de inte trycker på apparatens kontroller.

– Packa upp apparaten eller låt någon packa upp den omedelbart vid leverans. Kontrollera dess allmänna utseende. Anteckna eventuella skador på följesedeln och behåll ett exemplar av denna.

– Apparaten är avsedd för normalt hushållsbruk. Använd den inte i vinstsyfte eller för industriella ändamål eller för annat än det den är avsedd för.

– Ändra inte eller försök inte att ändra apparatens egenskaper. Det kan medföra risker.

– Håll barn undan från apparaten när denna är i gång. Om de välter en kastrull eller en stekpanna, riskerar de att bränna sig svårt. Dessutom blir apparatens framsida varm vid användning och rengöring (pyrolys).

– Dra aldrig apparaten genom luckans handtag.

– Innan ugnen används för första gången, värm upp den i ungefär 15 minuter utan någonting i. Försäkra dig om att lokalen är tillräckligt ventilerad. Det kan hända att det doftar något eller att en lätt rökutveckling observeras. Detta är normalt.

– Se till att ugnsluckan är väl stängd så att tätningslisten uppfyller sin funktion korrekt.

– Vid användning blir apparaten varm. Undvik all kontakt med värmemotstånden inuti ugnen. Det finns risk för allvarliga brännskador.

– Håll händerna undan från de övre värmeelementen vid insättningen och uttagningen av rätter; använd värmeskyddande kökshandskar.

– När tillagningen är klar, tag inte i stekfat eller andra redskap utan skydd för händerna.

– Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnsbottnen (se avsnittet som beskriver ugnen), den kumulerade värmen kan förstöra emaljen.

– Ställ inget tungt på ugnsluckan då denna är öppen och försäkra dig om att inga barn kan kliva up eller sätta sig på den.

– Låt inte luckan stå öppen då ugnen är i gång eller varm, då detta kan skada apparatens kontroller.

– Vid rengöring av ungsutrymmet, skall apparaten vara avstängd.

– Vid intensiv eller långvarig användning av apparaten, kan det vara nödvändigt att tillföra extra ventilation genom att öppna fönstret eller öka styrkan av den mekaniska fläkten.

– Förutom de tillbehör som levereras med ugnen, använd endast stekfat och redskap som står emot höga temperaturer (obeservera tillverkarens anvisningar).

– Efter använding av ugnen, försäkra dig om att alla kontroller står i från-läge.

– Använd aldrig apparater som använder ånga eller högtryck för att rengöra ugnen (av elsäkerhetsskäl).

• MILJÖ

– Apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga förpackningen i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till att skydda miljön.

– Apparaten innehåller också material som kan återvinnas. Detta logo visar att begagnade apparater inte skall slängas med andra sopor. Den återanvändning av apparaterna som tillverkaren organiserar sker under bästa villkor enligt europeiska direktivet 2002/96/EG gällande avfall av elektrisk och elektronisk utrustning. Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställen.

– Vi tackar dig för att du bidrar till att skydda miljön.

Observera

Installationen bör endast utföras av kompetenta installatörer och tekniker.

Denna apparat överensstämmer med följande europeiska direktiv:

- Lågspänningsdirektiv 73/23/EEG enligt ändring i direktiv 93/68/EEG för CE-märkning.

- Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/EEG enligt ändring i direktiv 93/68/EEG för CE-märkning.

- EG-förordning nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

• BARNSÄKERHET (beroende på modell)

• AKTIVERA SÄKERHETSFUNKTIONEN

- Öppna luckan.
- Tryck på bygeln som sitter under listen till dess att systemet aktiveras. Stäng luckan (fig.1).

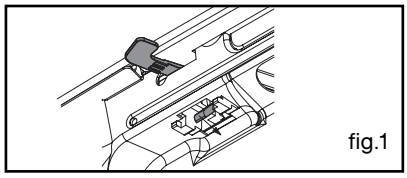


fig.1

• ÖPPNA UGNEN MED SÄKERHETSFUNKTIONEN AKTIVERAD

- Tryck på spaken och öppna luckan (fig.2).

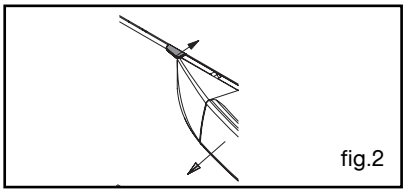


fig.2

• INAKTIVERA SÄKERHETSFUNKTIONEN

- Tryck på bygeln under listen och öppna luckan (fig.3).

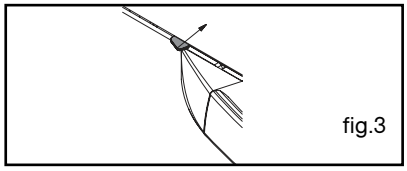


fig.3

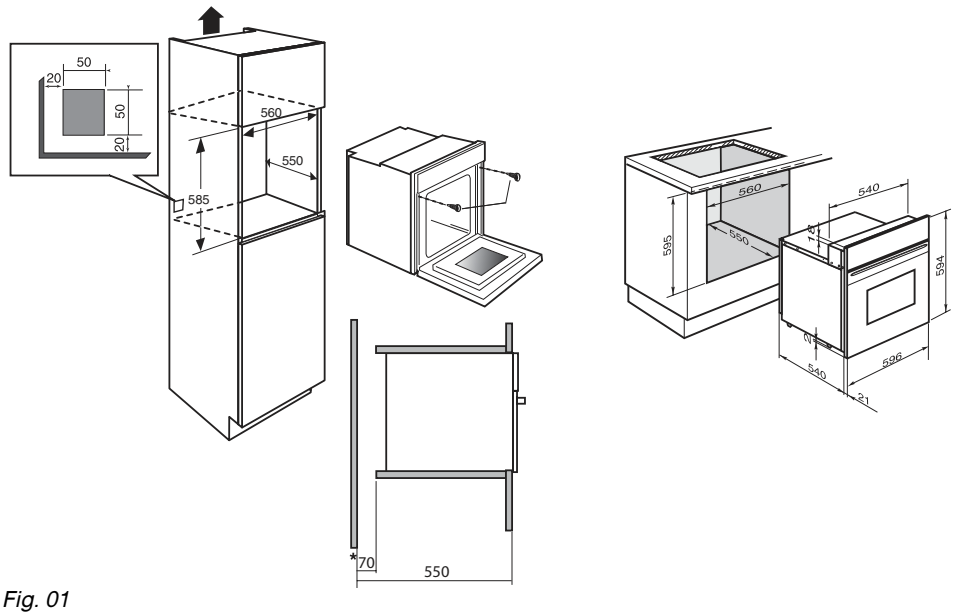


Fig. 01

• *VAL AV PLACERING*

Ritningarna ovan anger måtten som skall vara tillgängliga i möbeln som skall hysa ugnen.
Ugnen kan installeras under ett arbetsbord eller i en möbelkolonn (öppen* eller stängd) med lämpliga dimensioner för inbyggnad. (se illustration).

Ugnen erbjuder en optimal luftcirkulation som ger enastående resultat vid matlagning och rengöring, förutsatt att följande föreskrifter efterföljs:

• Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 5 mm skiljer den från möblerna intill.

• Möbeln i vilken ugnen skall byggas in, skall vara byggd eller täckt av värmebeständigt material.

• För bättre stabilitet, fäst ugnen i möbeln med 2 skruvar i avsedda hål på de vertikala posterna (se fig. 1).

• *INBYGGNAD*

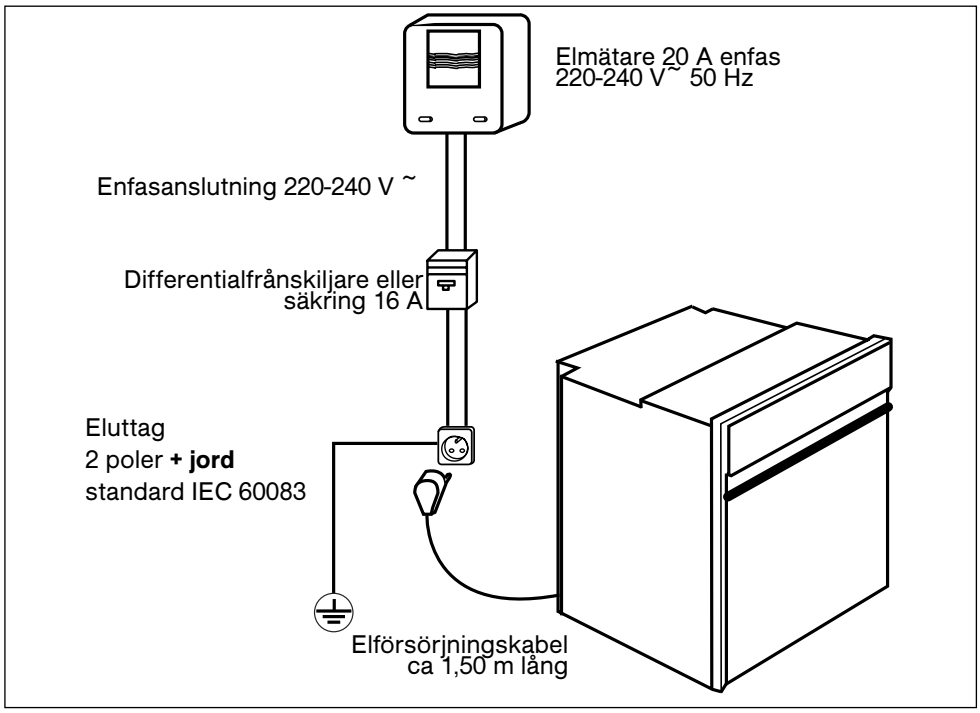
För detta:

1) Plocka bort gummipluggarna för skruvhålen.
2) Borra först upp ett hål på Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker.
3) Fäst ugnen med de 2 skruvarna.
4) Sätt tillbaka gummipluggarna för skruvarna (förutom att dölja skruvarna, har dessa även för funktion att dämpa stängningen av dörren).

(*) om möbeln är öppen, skall dess öppning vara högst 70 mm.

Råd

För att vara säker på att installationen utförs korrekt, tveka inte att kalla på en specialist på hushållsmaskiner.



• *ELEKTRISK ANSLUTNING*

Inbyggnaden av ugnen måste ske så att elsäkerheten säkerställs. Vid installation och underhållsingrepp, skall apparaten vara bortkopplad från vägguttaget, säkringarna skall vara urkopplade eller bortplockade.

Den elektriska anslutningen skall utföras innan apparaten placeras i möbeln.

Kontrollera att:
- installationens tillgängliga effekt är tillräcklig,
- ledningarna är i gott skick
- ledningarnas diameter överensstämmer med installationsföreskrifterna.

Ugnen skall anslutas med en (normaliserad) elkabel med 3 ledare på 1,5 mm^2 (1 fas + 1 nolla + jord) som skall anslutas till ett elnät på 220-240 V~ enfas via ett 1 fas + 1 nolla + jord uttag enligt standard IEC 60083 eller en anordning som bryter samtliga poler eller enligt gällande installationsbestämmelser.

Observera

Jordledningen (grön och gul) är ansluten till apparatens ⏚-pol och skall kopplas till anläggningens jord.

Om anslutningen sker medels ett eluttag, skall detta vara tillgängligt efter installationen.

Installationens säkring skall vara på 16 ampere.

Om nätsladden skadas, skall den bytas ut mot en kabel eller en specialanordning tillgänglig hos tillverkaren eller dess efterservice.

Observera

Vi frånsäger oss allt ansvar vid olycksfall eller störningar som inträffar till följd av obenfintlig eller felaktig jordning.

Om elinstallationen i huset behöver ändras för inkopplingen av apparaten, kontakta en kompetent elektriker.

Om ugnen uppvisar fel av något slag, koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring.

• *BYTE AV ELSLADD*

— Elförsörjningskabeln (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skall vara tillräckligt lång för att ansluta ugnen till vägguttaget då ugnen plockats ut från möbeln och ligger på golvet framför denna.

För att byta sladden skall denna vara urkopplad från vägguttaget:

— Skruva loss de två skruvarna för att öppna luckan ned till höger om den bakre huven, sväng därefter ut luckan.

— Blotta den nya försörjningskabelns ledare över en längd på 12 mm.

— Tvinna noggrant trådändarna.

— Lossa skruvarna på anslutningsplinten och avlägsna kabeln som skall bytas.

• För in elförsörjningskabeln på sidan av huven i kabelspännet som är beläget till höger om anslutningsplinten.

— Samtliga trådändar skall sitta fastklämda under skruvarna.

– Fasledaren skall kopplas till pol L.

– Den gröna och gula jordledaren skall vara kopplad till pol ⏚.

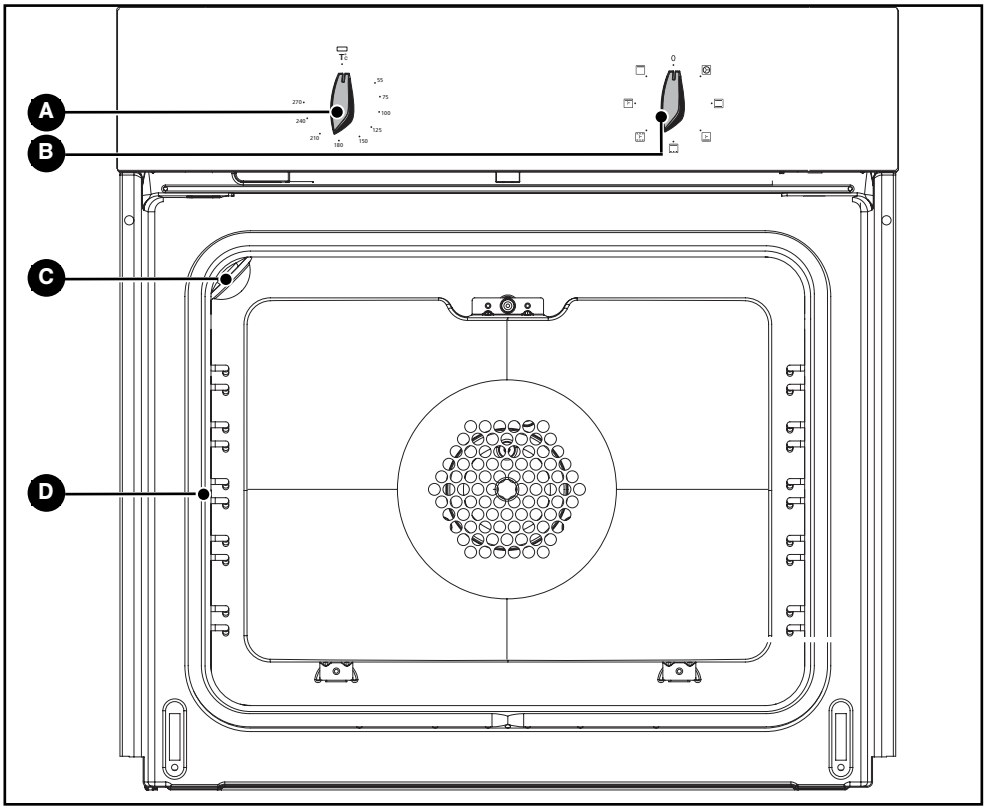
— Nollan (blå) skall vara kopplad till pol N.

— Skruva in anslutningsplintens skruvar helt och kontrollera att ledarna sitter korrekt genom att dra lätt i varje ledare.

— Fäst kabeln med hjälp av kabelspännet till höger om anslutningsplinten.

— Stäng luckan med hjälp av de 2 skruvarna.

• UGNENS OLIKA DELAR



A	Temperaturväljare	C	Lampa
B	Funktionsväljare	D	Nivåvisare

Råd

Denna installations- och användarmanual gäller för flera modeller. Smärre skillnader kan förekomma i detaljerna och utrustningen mellan din apparat och beskrivningen.

• BESKRIVNING AV TILLBEHÖREN

• Vippsäkert galler (fig. 1)

Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med mat som skall tillagas eller gratineras.

Det används för att grilla (köttet kan läggas direkt på gallret).

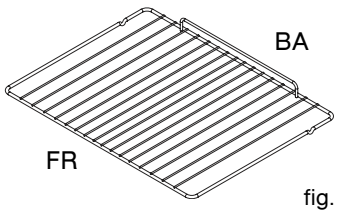


fig. 1

• Allround plåt (fig. 2)

Inskjuten under gallret, samlar den upp sky och fett vid grillning. Den kan även användas halvt fylld med vatten för att tillaga rätter i vattenbad. Undvik att lägga stekar eller kött direkt på denna plåt, då det automatiskt kommer att bli stora mängder av stänk på ugnens väggar.

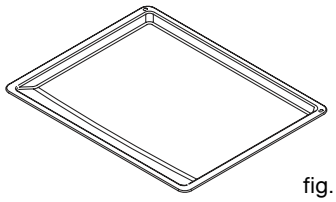


fig. 2

• Dryppanna försedd med galler speciellt avsett för grillning (fig. 3)

Den används för uppsamlingen av sky och stekfett vid stark grillning eller pulserande grillning. Den kan användas för tillagning av lämpligt stora stycken (t.ex. fågel med grönsaker runt om, vid måttlig temperatur).

Ställ aldrig in denna plåt direkt på ugnsbottnen, förutom i GRILL-läge.

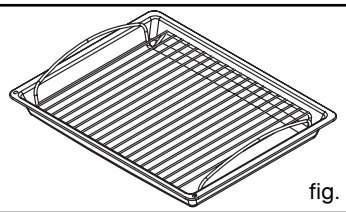


fig. 3

Råd

För underhållet av fat som är belagda med fästfri emalj, låt dessa svalna innan de rengörs för hand med diskmedel. Undvik svampar med slipande verkan. Använd ej knivar eller andra redskap i metall i dessa, utan välj hellre redskap av plast eller silikon.

• OMEDELBAR TILLAGNING

Vrid funktionsväljaren till den valda positionen.

Exempel: läge (fig. 1).

Vrid termostaten (temperaturväljaren) till den temperatur som rekommenderas för ditt recept.

Exempel: Märke för temperatur 210° (fig. 2).

Efter dessa åtgärder värms ugnen, termostatlampan tänds och släcks i enlighet med de inställda reglagen.

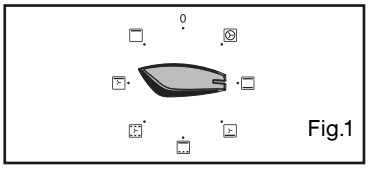


Fig.1

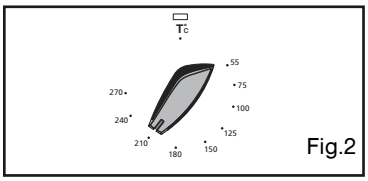


Fig.2

Råd

Efter en matlagningscykel fortsätter ugnsfläkten att fungera under en viss tid för att garantera god avsvalning för komponenterna.

Observera

All tillagning sker med luckan stängd.

Observera

Häng inte någon handduk eller trasa på ugnens handtag.

SV 5 / UGNENS OLIKA TILLAGNINGSSÄTT

* **ROTERANDE VÄRME**

- Värmen alstras av motståndet som sitter längst in i ugnen och fördelas medels cirkulationsfläkten.
- Ugnen behöver inte förvärmas, förutom för väldigt korta tillagningstider (mördegskakor på flera nivåer)
- Rekommenderas för mört kött, grönsaker, fisk och multipla tillagningar på upp till 3 nivåer.

TRADITIONELL

- Tillredningen utförs med de undre och övre elementen utan värmeventilation.
- Behöver förvärmning 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...).

BOTTENPLATTA MED VÄRMEVÄXLING

- Värmen kommer från det nedre elementet med ett litet tillägg från grillen och cirkulationsfläkten.
- Maten tillagas underifrån med ett litet tillskott ovanifrån. Placera gallret på det nedersta steget.
- Rekommanderas för **rätter med hög vattenhalt** (quiche, saftiga fruktpajer ...). Degen blir välgräddad underifrån. Rekommenderas för **rätter som jäser** (**fruktkakor, bullar**, **bröd, m m.**) och för **suflléer**, som med det här programmet slipper hämmas av skorpan ovanpå. Även för flera tillagningar upp till 3 nivåer.

* **TRADITIONELL SPAR**

- Tillagningen sker medels de övre och undre värmeelementen, utan luftcirkulation.
- I detta läge kan du spara upp till ca 25 % energi med samma tillagningskvalitet. Sparläget används för energimärkningen.
- Du spar energi under hela tillagningen, fast denna kan ta längre tid.

VARMHÅLLNING / BRÖDDEG

- Det övre och det undre värmeelementet används måttligt tillsammans med cirkulationsfläkten.
- Rekommenderas för **att jäsa bröddeg, bullar, m.m.** utan att överskrida 40 °C (värmning av fat, upptining).

GRILLNING MED VÄRMEVENTILATION

- Tillagningen sker omväxlande medels det övre värmeelementet och cirkulationsfläkten.
- Förvärmning är ej nödvändig. Fågel och stekar blir saftiga och knappriga runt om.
- Rekommenderas för alla sorters **fåglar** och **stekar**, för att bryna och genomsteka **lårstek**, **högrev m.m**. För att hålla tjocka fiskfiléer **saftiga**.

STARK GRILL

- Tillagningen sker medels det övre värmemotståndet, utan luftcirkulation.
- Förvärm ugnen i 5 min. Skjut in dryppannan på nedersta steget för att samla upp fettet.
- Rekommenderas för grillning av **kotletter**, **korv**, **brödskivor**, **gambas placerade på gallret** .

**** Funktionssätt som används för energimärkningen i enlighet med europeiska standarden EN 50304 och enligt europadirektiv 2002/40/EG.***

• RENGÖRING AV UTSIDAN

För att rengöra programmeringsfönstret och ugnsluckan, använd en mjuk trasa fuktad med rengöringsmedel för glasrutor.
Använd inget skurpulver eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, detta kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.
För bästa underhåll av apparaten, rekommenderar vi användningen av Clearit-produkter.

Yrkesmäns kunnighet
till de enskildas tjänst

Clearit erbjuder effektiva produkter och lösningar som är anpassade till dagligt underhåll av hushållsprodukter och kök.
De finns tillgängliga hos din vanliga återförsäljare, tillsammans med ett sortiment tillbehör och andra förbrukningsprodukter.

• RENGÖRING AV LUCKAN

Observera
Låt apparaten svalna innan rutan hakas loss.

- Öppna luckan helt och blockera denna med hjälp av de två röda stoppen (fig. 1).
Dessa medföljer i bifogad plastficka.

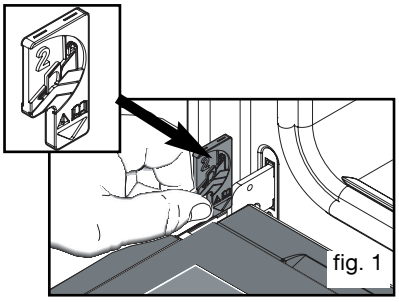


fig. 1

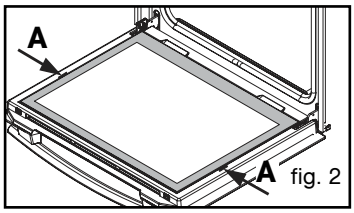


fig. 2

- Plocka ut den första fasthakade rutan enligt följande:
För in de andra två röda “bändverktygen” i avsedda skåror **A** (fig. 2).
Bänd upp för att frigöra rutan (fig. 3).

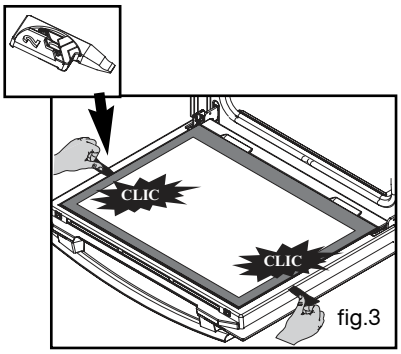


fig.3

- Rengör rutan med en mjuk svamp och diskmedel.
Sänk inte ned rutan i vatten.
Använd inte skurpulver eller hårda svampar.
Skölj med rent vatten och torka med en trasa som inte luddar.

- Om nödvändigt, plocka ut luckans samtliga innerglas. Beroende på modell finns ett eller två innerglas med ett svart gummianslag i varje hörn (fig. 4).
- Efter rengöring, observera texten på glaset och sätt tillbaka de fyra gummianslagen enligt:
  * uppe till vänster: L
  * uppe till höger: R

Sätt tillbaka innerglasen i luckan så att L och R sitter på gångjärnens sida.
- Om ugnen endast har ett innerglas, skall detta sitta så nära den fasthakade rutan som möjligt.

- Kläm fast den sista rutan med texten “P.Y.R.O.L.Y.S.E” emot dig (fig. 5).
- Plocka bort de röda plaststoppen.

Apparaten är nu redo att användas igen.

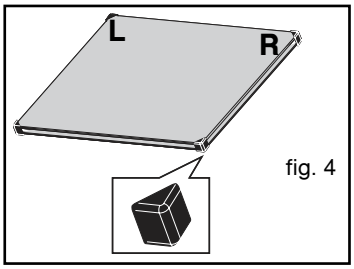


fig. 4

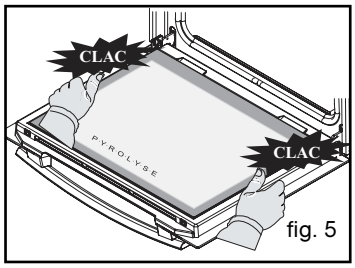


fig. 5

• *RENGÖRING AV LAMPUTRYMMET*

Innan du börjar göra rent bör du låta apparaten svalna och kontrollera att alla manöverknappar står på STOPP.

Rent allmänt :

*** spruta inte vatten på apparaten.**

*** använd inte pulver med slipmedel eller stålull.**

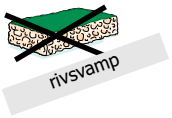
POLERADE METALLYTOR

Använd handelsprodukter som är avsedda för underhåll av polerad metall.

LUCKANS FÖNSTERGLAS

Efter tillredning som orsakat stänk är det tillrådligt att tvätta det inre glaset med tvålvatten.

Din ugn är lätt att rengöra och som hjälp ger vi dig några råd:

Typ av nedsmutsning	Hur du går tillväga	Produkter du kan använda
Lätta	Blöt upp zonen ordentligt med varmt vatten	Disksvampar
Ansamling av smuts som bränt vid flera gånger	Låt verka under 30 min i en ljummen ugn, en natt i en kall ugn.	Aerosol "specialrengöringsmedel för ugnar" Respektera råden för användning.
pulver	 rivsvamp	Specialsvamp, sanitär, för ömtålig disk

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

7 / FUNKTIONSFEL

Om du misstänker att ugnen inte fungerar korrekt, innebär detta inte nödvändigtvis att fel föreligger. **I vilket fall, kontrollera följande:**

OBSERVATION	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Ugnen värmer inte.	- Ugnen är inte inkopplad. - Säkringen har gått. - Temperaturen som ställts in är för låg.	➡ Koppla in ugnen. ➡ Byt säkringen och kontrollera dess värde (16 A). ➡ Höj den valda temperaturen.
Indikeringslampan T °C lyser kontinuerligt med fast sken.	- Termostat trasig.	➡ Tillkalla kundtjänsten.
Ugnslampan fungerar inte längre.	- Lampan är sönder. - Ugnen är inte inkopplad eller säkringen har gått.	➡ Byt lampa. ➡ Koppla in ugnen eller byt säkring.

Observera

- Ugnen får endast repareras av yrkesmän. Reparationer som utförs på egen hand kan medföra risker för användaren.

Råd

I varje fall, om ingreppet inte hjälper, kontakta efterservicen snarast.

Observera
- Före ingrepp på lampan, koppla alltid ur ugnen för att undvika risk för stötar och låt, vid behov, apparaten först svalna.

Råd
För att skruva loss lampglaset och lampan, använd en gummihandske för att underlätta demonteringen.

• *BYTE AV LAMPAN*

Lampan sitter i taket i ugnsutrymmet.

a) Koppla ur ugnen.

b) Skruva loss lampglaset (fig. 1).

c) Skruva loss lampan åt samma håll.

Lampans specifikationer:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300 °C
- sockel E 14

d) Byt lampa, sätt sedan tillbaka lampglaset och koppla åter in ugnen.

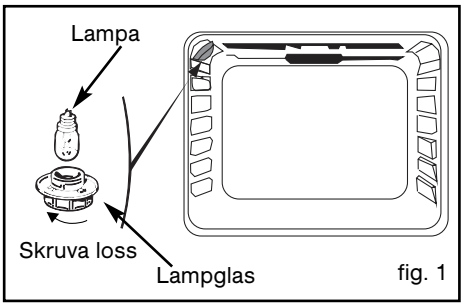


fig. 1

DA 6 / KUNDESERVICE

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:
- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

CS 6 / ZÁRUÈNÍ SERVIS

Pøípadné opravy na pøístroji mù e provádìt pouze :
- váš prodejce
- nebo záruèní opravna, která má smlouvu s vırobcem

Pøi telefonickém styku uvádìjte úplné oznaèení vašeho pøístroje (model, typ a vırobní èíslo). Tyto údaje jsou uvedeny na vırobním štítku pøístroje.

NO 6 / KUNDESERVICE

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt. Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Uberettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale. Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren. **Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.** For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

PL 6 / USŁUGI SERWISOWE

Wszelkie czynności serwisowe wykonywane na urządzeniu muszą być wykonane przez:
- sprzedawcę,
- wyspecjalizowany zakład naprawczy posiadający atest producenta.

Aby przyspieszyć i ułatwić obsługę prosimy o podanie dokładnych danych dotyczących urządzenia (model, typ, numer seryjny). Wszystkie te dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

SV 6 / KUNDSERVICE

Vi hoppas at bruksanvisningen har besvarat era frågor. Om så ej är fallet är ni välkommen att kontakta oss per telefon. Skulle det mot förmodan uppstå ett fel, är det viktigt att endast kvalificerad hjälp rekvireras och att endast originaldelar används vid reparation. Uppge alltid apparatens fullständiga typ- och identitetsnummer vid reklamation. Upplysningar om detta finns på apparatens typskylt. Innan ni ringer efter service, måste ni undersöka felorsaker som ni själva kan åtgärda. Oberättigat tillkallande av serviceassistens måste ni själva betala.
Reklamationsrätten gäller enligt köplagen. Denna reklamationsrätt inskränker inte er återförsäljares ansvar enligt köplagen och en reklamation till oss verkar samtidigt som en reklamation till er återförsäljare. **Inköpsdatum skal kunna dokumenteras med hjälp av en faktura/kvitto.**
För upplysning om kundservice ber vi er vänligen att kontakta er återförsäljare.

STEGE-/BAGESKEMA

DK

RETTER	TRADITIONEL STEGNING/BAGNING	TRIN		TRIN		TRIN	MULTIFUNKTION STEGNING/BAGNING	TRIN		TRIN		TRIN		TRIN	Stege/bage tider
Kød															
Svinesteg (1 kg)	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**90**
Kalvesteg (1 kg)	*180°	2					180°	2					180°	2	60-70
Oksesteg	***240°**	**2**									**210°**	**2**			**30-40**
Lam (lammekølle, lammebov 2,5 kg)	210°	**1**			210°	SV					180°	2			50-55
Fjerkræ (1 kg)	**180°**	**2**			**210°**	**SV**	**180°**	**2**			**210°**	**SV**	**180°**	**2**	**50-70**
Stort fjerkræ	180°	1													1h30-2h15
Kyllingelår					***210°**	**3**					**210°**	**3**			**15-25**
Svine- kalvekoteletter					*210-240°	3					210°	3			15-20
Højreb (1 kg)					**210-240°**	**3-4**					**210°**	**3**			**25-30**
Fårekoteletter					*270°	4					240°	4			10-20
Fisk															
Grillet fisk					***270°**	**4**					**240**	**4**			**15-20**
Fisk i fad (guldbrasen)	*180°	2					180°	2					180°	2	35-45
Fisk i papillote	***240°**	**2-3**					***210°**	**2-3**							**10-15**
Grøntsager															
Gratin (kogte ingredienser)					*270°	3-4					210°	2-3			30
Kartoffelgratin	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**55-60**
Lasagnes	*180°	2					180°	2					180°	2	40-45
Farserede tomater	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**40-45**
Bagning															
Sukkerbrødsrand			180°	1					180°	1			**180°**	**2**	35-45
Roulade	***210°**	**3**													**5-10**
Brioche	*180°	1	180°	1					180°	1			165°	1	25-30
Brownies	***180°**	**2**	**180°**	**2**					**180°**	**2**					**25-30**
Cake - Sandkage	*180°	1	180°	1					180°	1			180°	2	55-65
Clafoutis	***180°**	**2**					**180°**	**2**							**35-45**
Cremer	*180°	2					150°	2							20-45
Cookies - Småkager	***180°**	**3**					**180°**	**3**					**170°**	**3**	**15-18**
Kugelhopf			180°	1					180°	1			180°	1	45-50
Marengs	**100°**	**2**					**100°**	**2**							**1h30**
Madeleinekage	*210°	2					*210°	2	*210°	2					5-10
Vandbakkelsesdej	***180°**	**3**					***180°**	**3**					***180°**	**2**	**30-40**
Små butterdejskager	*210°	3					*210°	3							10-15
Savarin	***180°**	**2**	**180°**	**1**					**180°**	**1**					**30-40**
Tærte i mørdej	*210°	2					210°	2	210°	2					30-40
Tærte i butterdej	***240°**	**2**					***210°**	**2**							**15-25**
Tærte i gærdej	*210°	2					*180°	2							35-45
Diverse															
Stegespid					***270°**	**4**					**240°**	**4**			**15-20**
Dej i postejform	*210°	2					*180°	2							1h20-1h40
Pizza i mørdej	***210°**	**2**					**210°**	**2**							**30-40**
Pizza i brøddej	*240°	3	*240°	1			*210°	3	*240°	2					15-18
Æggekage	***210°**	**2**					**180°**	**2**	180°	1					**30-45**
Soufflé			180°	1			180°	1					180°	1	50
Pie	***210°**	**2**					**180°**	**2**							**40-45**
Brød	*210°	1	*210°	1			*210°	1	*210°	1					30-50
Ristet brød					***270°**	**4-5**					***270°**	**4-5**			**1-2**
Lukket gryde (stuvning, baec-baeckaofen)	180°	1					150°	1					180°	1	1h30-3h

ÆKVIVALENS: TAL	°C								
°C	**30°**	**60°**	**90°**	**120°**	**150°**	**180°**	**210°**	**240°**	**270°**
Tal	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

***Ovnen foropvarmes til temperaturen anført på funktion eller afhængig af model.**

- Steg ikke kød i bradepanden: risiko for overstænkning.
- Et vandbad skal altid starte med kogende vand: fyld ikke fadet for meget.
- GRILL med variabel styrke: varier styrken fra mini til maxi (se vejledning).
- I GRILL funktion skal retterne stilles på risten eller stegevenderen; bradepanden stilles på nederste trin for at samle stegesaften op.
- Stegning/bagning sker med lukket dør; dog **skal døren stå på klem** med maksimal temperatur **.**

Overskrid ikke 210°C i grill funktion med stegevender (Anbefalet temperatur i denne vejledning) og brug grill funktionen med lukket dør.

Stegning af kød

● Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur. Fjern spækstrimlerne på rødt kød for at undgå røg og lugt.
● Vælg helst et lerfad (mindre overstænkning end med glas) i en størrelse, som er velegnet til det kød, der skal steges.
● Kom salt på i slutningen af stegning for at undgå at trække kødsaften ud og udtørre kødet.
● Kom nogle skefulde varmt vand i fadet for at undgå at stegesaften bliver brændt.
● **Stegetid**

oksesteg (rødstegt)	10 til 15 min. til 500 g.
svinesteg	35 til 40 min. til 500 g
kalvesteg	30 til 40 min. til 500 g.

● I afslutningen af stegningen er det nødvendigt at lade kødet hvile indpakket i aluminium (10 til 15 min.). Denne hvile medvirker til at afspænde fibrene og give en ensartet farve. Kødet besvarer sin smidighed.
● **Til grillstegt kød:** smør ind i et tyndt lag olie. Stik ikke ned i rødt grillstegt kød men brug en spatel til at vende kødet.
● Stik hul i skindet på fjerkræ under vingerne, så fedtet kan løbe ud uden at overstænke.

Bagning af kager

● **Valg af form:**
Undgå en klar og skinnende form:
●Den kræver længere bagetid.
●Ovnen skal foropvarmes til en sådan form.
Brug helst en **metalform med slipbelægning** til tærter og æggekager… Den giver en sprød dej, som er gylden ovenpå.

● **Fiduser:**
Beskyt formens inderside eller bunden af et emaljeret fad med **pergamentpapir**: den beskytter mod syrepletter og gør det lettere at tage kagen ud af formen. Tilsæt altid gæret/bagepulveret i slutningen forberedelsen og lad det ikke komme i kontakt med salt. Hvis det sker, vil gæret/bagepulveret miste sine egenskaber.

Ved valg af en bage/stege måde med propel til luftblanding, anbefales det at reducere temperaturen med 30°C til 50°C i forhold til den traditionelle bage/stege måde.
Tiden forlænges i så fald med 5 til 10 minutter.

Stegning/bagning af grøntsager

● Når man laver en kartoffelgratin, anbefales det at koge kartoflerne først i mælk eller i mælk + fløde.

● For let at pille skindet af peberfrugter: læg dem under grillen, til de bliver godt røde og vend dem om: når skindet danner blærer, læg dem ind i en plasticpose i nogle minutter. Derefter er det let at tage skindet af.

● For at lave farserede tomater: tag kernerne ud efter at have skåret toppen af. Kom salt i tomaterne og stil dem omvendt på en rist for at lade dem dryppe af, inden farsen kommes i.

● Julesalater (med skinke og opbagt mælkesovs) skal dryppe længe af, ellers vil vandet fra kogningen gøre sovsen for tynd og uden smag.

● Når man dækker en gratin med rasp, skal man blande den med gruyere, som absorberer fedtstofferne og gør gratinen mere sprød.

● Hvis stegningen/bagningen tager lang tid, stands ovnen 5 til 10 minutter før tiden er udløbet for at udnytte den resterende varme til at afslutte stegningen/bagningen.

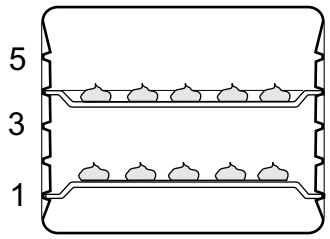
(afhængig af model) **Stegning/bagning på 3 niveauer funktion**

Stegning/bagning på 2 niveauer funktion eller

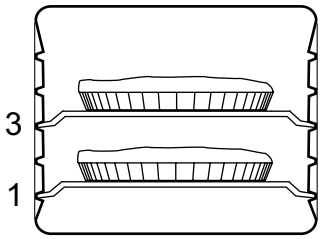
FOROPVARM OVNEN INDEN RETTERNE STILLES IND

● Det er muligt at stege/bage flere retter samtidigt (forskellige retter eller af samme slags), uden at smagen eller duften føres over fra den ene ret til den anden, på betingelse af at vælge en stegning/bagning ved samme temperatur. Det er ikke nødvendigt at stille retterne ind eller tage dem ud samtidigt. Tiderne i stege/bage skemaet, som er anført for en enkelt ret, skal forlænges med ca. 10 til 20 minutter.

SMÅKAGER

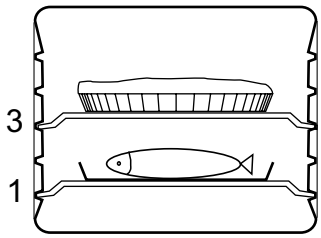


2 TÆRTER



2 riste

1 Fisk + 1 Tærte



2 riste

Enhver reproduktion selv delvis af dette dokument er forbudt.

RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

SE

RÄTTER	TRADITIONELL TILLAGNING	EFFEKTSTEG		EFFEKTSTEG		EFFEKTSTEG	MULTIFUNKTIONELL TILLAGNING	EFFEKTSTEG		EFFEKTSTEG		EFFEKTSTEG		EFFEKTSTEG	Tillagningstid
Fläsk och kött															
Fläskstek (1kg)	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**90**
Kalvstek (1 kg)	*180°	2					180°	2					180°	2	60-70
Oxstek	***240°**	**2**									**210°**	**2**			**30-40**
Får (fårstek, bog 2,5 kg)	210°	**1**			210°	SV					180°	2			50-55
Fågel (1 kg)	**180°**	**2**			**210°**	**SV**	**180°**	**2**			**210°**	**SV**	**180°**	**2**	**50-70**
Fågel, stora stycken	180°	1													1h30-2h15
Kycklinglår					***210°**	**3**					**210°**	**3**			**15-25**
Fläsk/kalvkotletter					*210-240°	3					210°	3			15-20
Revbensspjäll (oxkött) (1 kg)					**210-240°**	**3-4**					**210°**	**3**			**25-30**
Fårkotletter					*270°	4					240°	4			10-20
Fisk															
Grillad fisk					***270°**	**4**					**240**	**4**			**15-20**
Stekt fisk (guldbraxen)	*180°	2					180°	2					180°	2	35-45
Fisk stekt i folie	***240°**	**2-3**					***210°**	**2-3**							**10-15**
Grönsaker															
Gratäng (gratinerade grönsaker)					*270°	3-4					210°	2-3			30
Potatisgratäng	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**55-60**
Lasagne	*180°	2					180°	2					180°	2	40-45
Fyllda tomater	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**40-45**
Bakverk															
Sockerkaka			180°	1					180°	1			**180°**	**2**	35-45
Rulltårta	***210°**	**3**													**5-10**
Brioche	*180°	1	180°	1					180°	1			165°	1	25-30
Brownies	***180°**	**2**	**180°**	**2**					**180°**	**2**					**25-30**
Engelsk fruktkaka och liknande bakverk	*180°	1	180°	1					180°	1			180°	2	55-65
Mjuk kaka med bär	***180°**	**2**					**180°**	**2**							**35-45**
Krämer	*180°	2					150°	2							20-45
Småbröd - sandkakor	***180°**	**3**					**180°**	**3**					**170°**	**3**	**15-18**
Jäsdegskakor			180°	1					180°	1			180°	1	45-50
Maräng	**100°**	**2**					**100°**	**2**							**1h30**
Madeleine-kakor	*210°	2					*210°	2	*210°	2					5-10
Petits-chouxdeg	***180°**	**3**					***180°**	**3**					***180°**	**2**	**30-40**
Miniatyrbakelser	*210°	3					*210°	3							10-15
Savaräng	***180°**	**2**	**180°**	**1**					**180°**	**1**					**30-40**
Tårta av pajdeg	*210°	2					210°	2	210°	2					30-40
Tårta av tunn smördeg	***240°**	**2**					***210°**	**2**							**15-25**
Tårta av jäsdeg	*210°	2					*180°	2							35-45
Diverse															
Spett					***270°**	**4**					**240°**	**4**			**15-20**
Pastej i lerdegsform	*210°	2					*180°	2							1h20-1h40
Pizza av pajdeg	***210°**	**2**					**210°**	**2**							**30-40**
Pizza av jäsdeg	*240°	3	*240°	1			*210°	3	*240°	2					15-18
Pajer	***210°**	**2**					**180°**	**2**	180°	1					**30-45**
Sufflé			180°	1			180°	1					180°	1	50
Inbakade pajer	***210°**	**2**					**180°**	**2**							**40-45**
Bröd	*210°	1	*210°	1			*210°	1	*210°	1					30-50
Rostat bröd					***270°**	**4-5**					***270°**	**4-5**			**1-2**
Tillslutna grytor (vanliga köttgrytor, köttgrytor med grönsaker)	180°	1					150°	1					180°	1	1h30-3h

MOTSVARIGHET : SIFFRA — °C									
°C	**30°**	**60°**	**90°**	**120°**	**150°**	**180°**	**210°**	**240°**	**270°**
Siffror	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

***Förvärm till angiven temperatur med funktionen eller beroende på modell.**

- Stek inte kött eller fläsk i dryppannan: risk för stänk.
- Ett vattenbad ska alltid påbörjas när vattnet kokar upp: häll inte in för mycket vatten i pannan.
- GRILL med varierande effekt: effekten kan varieras från min till max (se bruksanvisningen).
- Beroende på inställt värde i GRILL-funktionen, ställ rätterna som ska grillas på gallret eller på stekvändaren ; dryppannan ska vara på nedersta effektsteget för att samla in spadet.
- Tillagningen sker med stängd ugnslucka; vid max temperatur , **ska luckan dock vara på glänt.**

En Grill där stekvändaren används ska inte överstiga 210°C (temperatur rekommenderad i denna användarmanual) och rätten ska grillas med stängd ugnslucka.

ANVÄNDNINGSRÅD FÖR UGNEN

Tillagning av fläsk och kött

● Alla kött- och fläskrätter ska hållas i rumstemperatur innan de ställs in i ugnen. Skär bort allt späck runt mörkt kött för att undvika rök- och luktutveckling.
● Välj helst en lergryta (stänker mindre än grytor av glas) anpassad till köttstycket som ska tillagas.
● Salta i slutet av tillagningsprocessen för att undvika att tömma köttet på blod så det inte torkar ut.
● Tillsätt några skedar varmvatten i grytan för att undvika att spadet förkolnar.
● **Tillagningstid**
oxstek (blodig) mellan 10 till 15 minuter för 500 g
grisstek mellan 35 till 40 minuter för 500 g
kalvstek mellan 30 till 40 minuter för 500 g.
● Vid tillagningsprocessens slut måste köttet slås in i aluminiumfolie, låt det vila i 10 till 15 minuter. Denna vilotid gör att köttfibrerna slappnar av, färgen blir enhetlig och köttet behåller musten.
● **För grillat kött**: bestryk med ett tunt skikt olja. Grillat mörkt kött ska inte stickas; använd hellre stekspade för att vända på köttbitarna.
● Stick hål under vingarna på fågel så att fettet rinner ut utan att stänka.

Tillagning av bakverk

● **Val av bakform:**
Undvik ljusa och blanka formar:
●Tillagningstiden blir längre.
●De kräver en förvärmning av ugnen.
Ta hellre formar av **plåt som maten inte fastnar på** för kakor, pajer… Bakverket blir knaprigt och brungräddat på undersidan.

● **Tips:**
Tveka inte att täcka insidan av formarna eller en emaljerad grytas botten **med smörgåspapper**: Pappret skyddar formen för syrliga fläckar och underlättar urtagning. Tillsätt alltid jäst sist och låt den inte komma i beröring med salt: annars förlorar jästen sina egenskaper.

Varje gång som du väljer ett tillagningssätt med fläkten för luftcirkulation på rekommenderar vi att sänka temperaturen med 30°C till 50°C i förhållande till ett traditionellt tillagningssätt.
Tillagningstiderna förlängs då med 5 till 10 minuter.

Tillagning av grönsaker

● Vid tillagning av potatisgratäng rekommenderar vi att förkoka den skivade potatisen i mjölk eller i mjöl + grädde.

● För att lätt kunna skala paprikor: grilla paprikorna under en rödglödgad grill medan du vänder på dem: när skalet börjar svälla, slå in dem i en plastpåse och låt dem ligga i några minuter, därefter lossnar skalet lätt.

● För att laga fyllda tomater: Kapa av översta delen, kärna ur tomaterna, salta dem inuti, vänd dem upp och ner och lägg på ett galler så att de hinner rinna av innan du lägger in fyllningen.

● Låt endiverna (tillagas med skinka och bechamelsås) dropptorka under en längre tid. annars blir såsen flytande och förlorar sin smak av vattnet i spadet.

● När man täcker en gratäng med strö-bröd måste det blandas med riven schweizerost som tar upp allt fett så att gratängen blir knaprig.

● Om tillagningen tar lång tid, stäng av ugnen i 5 till 10 minuter innan tillagningstiden är slut och ta vara på den kvarvarande värmen för att slutföra tillagningen.

(beroende på modell)

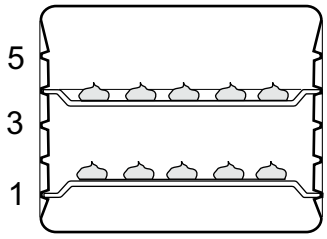
Tillagning på 3 funktionsnivåer

Tillagning på 2 funktionsnivåer eller

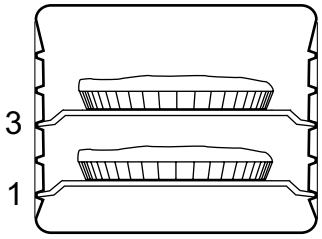
UGNEN MÅSTE FÖRVÄRMAS INNAN RÄTTERNA STÄLLS IN I DEN

● Det går att tillaga flera rätter samtidigt (av samma typ eller av olika typer) utan att vare smaken eller lukten överförs från den ena till den andra, om man väljer rätter som tillagas vid samma temperatur. Du behöver inte sätta in eller ta ut rätterna vid samma tidpunkt. Tillagningstiderna i tabellen som står angivna för en rätt ska förlängas med ca 10 till 20 minuter.

Små BAKELSER

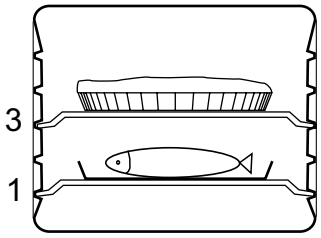


2 KAKOR



2 galler

1 fisk + 1 kaka



2 galler

All kopiering av detta dokument, inklusive partiell, är förbjuden.

STEKETABELL

NO

RETT	VANLIG STEKING	RILLE		RILLE		RILLE	MULTIFUNKSJONER	RILLE		RILLE		RILLE		RILLE	Steketid
Kjøtt															
Svinestek (1 kg)	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**90**
Kalvestek (1 kg)	*180°	2					180°	2					180°	2	60-70
Stek av storfe	***240°**	**2**									**210°**	**2**			**30-40**
Lamm (lammelår, skulder 2.5 kg)	210°	1			210°	GP					180°	2			50-55
Fjærkre (1 kg)	**180°**	**2**			**210°**	**GP**	**180°**	**2**			**210°**	**GP**	**180°**	**2**	**50-70**
Store stykker fjærkre	180°	1													1h30-2h15
Kyllinglår					***210°**	**3**					**210°**	**3**			**15-25**
Svine / kalve koteletter					*210-240°	3					210°	3			15-20
Koteletter av storfe (1 kg)					**210-240°**	**3-4**					**210°**	**3**			**25-30**
Lammekoteletter					*270°	4					240°	4			10-20
Fisk															
Grillet fisk					***270°**	**4**					**240**	**4**			**15-20**
Stekt fisk (dorade)	*180°	2					180°	2					180°	2	35-45
Innpakket fisk	***240°**	**2-3**					***210°**	**2-3**							**10-15**
Grønnsaker															
Gratenger (kokte grønnsaker)					*270°	3-4					210°	2-3			30
Grateng dauphinois	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**55-60**
Lasagne	*180°	2					180°	2					180°	2	40-45
Fylte tomater	***180°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**40-45**
Bakverk															
Savoie kjeks			180°	1					180°	1			**180°**	**2**	35-45
Rullet kjeks	***210°**	**3**													**5-10**
Bolledeig	*180°	1	180°	1					180°	1			165°	1	25-30
Brownies	***180°**	**2**	**180°**	**2**					**180°**	**2**					**25-30**
Formkaker	*180°	1	180°	1					180°	1			180°	2	55-65
Clafoutie	***180°**	**2**					**180°**	**2**							**35-45**
Kremer	*180°	2					150°	2							20-45
Tørre småkaker	***180°**	**3**					**180°**	**3**					**170°**	**3**	**15-18**
Kugelhopf			180°	1					180°	1			180°	1	45-50
Marengser	**100°**	**2**					**100°**	**2**							**1h30**
Madeleines	*210°	2					*210°	2	*210°	2					5-10
Vannbakkels	***180°**	**3**					***180°**	**3**					***180°**	**2**	**30-40**
Små feuilleté-kaker	*210°	3					*210°	3							10-15
Savarinkaker	***180°**	**2**	**180°**	**1**					**180°**	**1**					**30-40**
Butterdeigterter	*210°	2					210°	2	210°	2					30-40
Tynne feuilletéterter	***240°**	**2**					***210°**	**2**							**15-25**
Terter med hevet deig	*210°	2					*180°	2							35-45
Diverse															
Brochetter					***270°**	**4**					**240°**	**4**			**15-20**
Terrindeig	*210°	2					*180°	2							1h20-1h40
Pizza av mørdeig	***210°**	**2**					**210°**	**2**							**30-40**
Pizza av brøddeig	*240°	3	*240°	1			*210°	3	*240°	2					15-18
Quicher	***210°**	**2**					**180°**	**2**	180°	1					**30-45**
Suffleer			180°	1			180°	1					180°	1	50
Tourtes	***210°**	**2**					**180°**	**2**							**40-45**
Brød	*210°	1	*210°	1			*210°	1	*210°	1					30-50
Grillet brød					***270°**	**4-5**					***270°**	**4-5**			**1-2**
Lukket kasserolle	180°	1					150°	1					180°	1	1h30-3h

FORHOLD MELLOM SIFRE OG TEMP. °C									
°C	**30°**	**60°**	**90°**	**120°**	**150°**	**180°**	**210°**	**240°**	**270°**
Sifre	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 mak.**

***Forhåndsoppvarme som vist på funksjonsvelgeren eller avhengig av modellen.**

- Kjøtt skal ikke stekes i den dype langpannen: fare for sprut.
- Vannbad skal alltid begynne med kokende vann: ikke fyll i for mye vann.
- GRILLENS styrke kan reguleres: reguler styrken fra minimum til maksimum (se veiledning).
- Når du velger GRILL skal retten plasseres direkte på risten eller på spydet: den dype langpannen skal stå på nederste rille for å ta i mot saften.
- Stekingen skal skje med lukket dør; skjønt ved på maksimal temperatur skal **døren være halvåpen**.

⚠ **Ved bruk av grillspyd under grillen skal temperaturen ikke være høyere enn 210°C (anbefalt temperatur i denne veiledningen) og ovnsdøren skal være lukket.**

BRUKSRÅD FOR STEKEOVNEN

Steking av kjøtt

● Kjøttet skal alltid taes ut av kjøleskapet minst 1 time før det stekes. Fjern så mye av spekket som mulig slik at du unngår røyk og lukt.
● Bruk helst en form av stentøy (det blir mindre sprut enn i en glassform), og sørg for at den har riktig størrelse.
● For å unngå at blodet trekkes ut og at kjøttet blir tørt skal du salte først når steketiden er over.
● Hell noen skjeer varmt vann i formen; slik unngår du at kjøttsaften karboniseres.
● **Steketid**
Storfestek (råstekt) fra 10 til 15 minutter pr. 500 gr.
Svinestek fra 35 til 40 minutter pr. 500 gr.
Kalvestek fra 30 til 40 minutter pr. 500 gr.
● La alltid kjøttet hvile i aluminiumspapir i 10 til 15 minutter etter at stekingen er ferdig. Dette bidrar til at fibrene slakkes, at fargen sprer seg og at kjøttet blir mørere.
● **Grilling**: Pensle med litt olje. Grillkjøtt må ikke stikkes, bruk derfor en spade når du skal snu stykkene.
● Fjærkre skal stikkes under vingene slik at fettet kan renne ned uten å sprute.

Baking

● **Valg av form:**
Unngå gjennomsiktige og lyse former:
●de krever lengre steketid.
●de krever forhåndsoppvarming av ovnen.
Bruk heller former av **stål eller blikk** til terter, quicher osv: de gir en sprø og gylden deig.

● **Råd:**
Det er lurt å dekke formen med **bakepapir**, slik beskyttes formen mot flekker og det blir lettere å ta bakverket ut av formen. Gjæret skal alltid helles i blandingen til slutt og aldri komme i kontakt med saltet; da mister den sin hevingsevne.

Når du velger en stekefunksjon med vifte bør temperaturen senkes med 30- til 50o C i forhold til steking i vanlig ovn. Steketiden blir nå forlenget med 5 til 10 minutter.

Steking av grønnsaker

● Potetene til en potetgrateng bør forhåndkokes i melk eller melk og krem.

● Skrelling av paprika: Legg paprikaen på risten og la den grille på høy varme. Snu bitene. Når skinnet svulmer legger du paprikaen i en plastpose i noen minutter. Nå blir det enkelt å fjerne skinnet.

● Fylte tomater: skjær først av "tomathatten" og fjern frøene: salte tomaten innvendig og snu den opp-ned på en rist i noen minutter slik at saften kan renne ut før du fyller den.

● Endiver med skinke og bechamelsaus: husk å la endivene dryppe godt og lenge av seg ellers vil vannet fortynne både sausens konsistens og smak.

● Brødsmulene til dekking av en grateng skal alltid iblandes sveitserost; osten absorberer fettet og holder gratengen sprø.

● Dersom steketiden er lang kan du skru av ovnen 5 eller 10 minutter for tiden er over og bruke restvarmen i de siste minuttene.

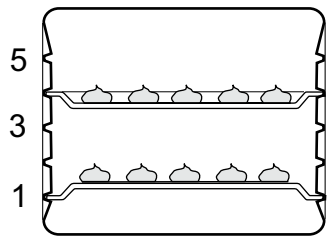
(avhengig av modellen) **<u>Steking på 3 nivåer</u>, funksjonsvelger**

<u>Steking på 2 nivåer,</u> funksjonsvelger eller

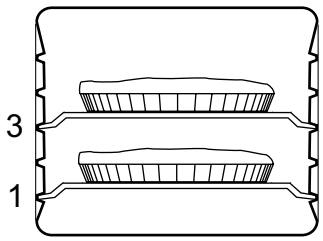
HUSK Å FORHÅNDSOPPVARME OVNEN FØR DU SETTER INN RETTEN

● Du kan steke flere retter samtidig (samme retter eller forskjellige) uten at de hverken påvirkes av hverandres lukt eller smak på betingelse av de skal <u>ha samme temperatur</u>. Rettene skal ikke nødvendigvis settes inn eller taes ut samtidig. Steketiden som vises i steketabellen gjelder for én rett i ovnen og bør derfor forlenges med 10 til 20 minutter.

SMÅKAKER

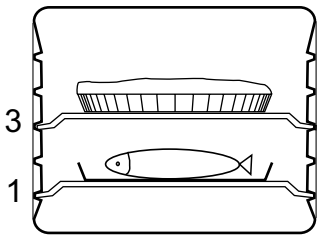


2 TERTER



2 rister

1 FISK + 1 TERTE



2 rister

All kopiering, selv delvis er forbudt

COOKING GUIDE

GB

DISHES	CONVENTIONAL OVEN	SHELF		SHELF		SHELF	MULTIFEATURE OVEN	SHELF		v SHELF		SHELF		SHELF	Cooking time
White meat															
Roast pork (2 lb)	***180°**	**2**											**180°**	**2**	**90**
Pork chops					*210-240°	3					210°	3			30-45
Chicken (3 lb)	**180°**	**1**									**210°**	**1**	**180°**	**1**	**55-60**
Turkey/duck (6lb)	180°	1											180°	1	90
Sausages (1 lb)					***240°**	**4**					**210-240°**	**3-4**			**20-30**
Red meat															
Braised beef	180°	1											150°	1	90
Lamb chops					***270°**	**4**					**210°**	**4**			**20-25**
Roast beef (2 lb) rare	*210°	2									210°	3	180°	2	40
Lamb (legs, shoulder)(4 lb)	**180°**	**1**											**180°**	**1**	**120**
Fish and various meat															
Kebabs					***270°**	**4**					**240°**	**4**			**15-20**
Grilled fish					*270°	3-4					240°	3-4			15-20
Salmon steack					***270°**	**3-4**					**240°**	**3-4**			**10**
Baked fish	µ180°	2											180°	2	45
Vegetables															
Jacket potatoes	210°	2													80-90
Roast vegetables					**210°**	**2-3**					**210°**	**2**			**60-90**
Roast potatoes					210°	2-3					210°	2			45-60
Rice	**200°**	**2**											**180°**	**2**	**45**
Staffed pepper	*180°	2					180°	2					180°	2	40
Cakes and pastry															
Sponge cake			180°	1					180°	1			180°	2	25-30
Cake-Madeira cake	***180°**	**1**	***180°**	**1**					**180°**	**1**			**180°**	**1**	**60-70**
Scones	*210°	2											*210°	2	10-12
Meringues	**100°**	**2**											**100°**	**2**	**120-140**
Small cakes	*180°	2							180°	2			180°	2	20-25
Chou pastry	***180°**	**3**					***180°**	**3**					**180°**	**2**	**35-45**
Angel cakes													150°	2	40-60
Short breads-Rich	***180°**	**3**					**180°**	**3**	*210°	2					**15-20**
Short crust pastry	*210°	2													10-20
Fruit crumble	***210°**	**2**											**180°**	**2**	**60**
Short or puff pastry	210°	2							210°	2					30-40
Fruit pie	***210°**	**2**					**180°**	**2**					**180°**	**2**	**40-50**
Tart base	*180°	2							180°	2					15-25
Baked custards	***180°**	**2**					**150°**	**2**							**20-45**
Rich fruit cake	150°	2													150
Lemon-meringue pie-pastry	**210°**	**2**													**20 pastry**
meringue	180°	2													20 meringues
Various															
Steak and kidney pie	***210°**	**2**													**90**
Rice pudding	*150°	2											125°	2	90-120
Yorkshire pudding	***210°**	**2**					***180°**	**2**							**20-30**
Bread base pizza	*240°	3	*240°	1			*210°	3	*240°	2					15-18
Quiche	***210°**	**2**					**180°**	**2**	***180°**	**1**					**30-45**
Soufflés			*180°	1			180°	1							45
Bread	***240°**	**2**							***240-210**	**1**			***210°**	**1**	**30-40**
Lasagnes	*180°	2					180°	2					180°	2	40-45

F	72	145	190	230	300	350	425	475	550
°C	30°	60°	90°	120°	150°	180°	210°	240°	270°
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

***Pre-heat to the temperature shown for or depending on model.**

- Avoid roasting roast meat in the grill pan to prevent spitting.
- Pour boiling water into a bain-marie before cooking, but do not overfill.
- The Grill setting can be adjusted from low to high (see instructions).
- When using the grill, place the food on the wire shelf beneath or on a spit and then use the grill tray below to catch the juices.
- Cooking in the oven is done with the door closed. However, the **door must be ajar** when using the feature at highest temperature.

If using the spit do not exceed 210 ºC (the temperature suggested throughout this guide) and keep the door closed.

Roasting joints

- Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting. Remove any excess fat to prevent smoke and smells.
- Wherever possible use earthenware rather than glass dishes (less spitting) big enough to contain the joint easily.
- Do not sprinkle with salt before cooking as this dries the meat out.
- Add a few tbsp of warm water to the roasting dish to prevent the juices burning.
- After removing from the oven, wrap the joint in kitchen foil and leave to recover for 10 to 15 mins. The meat will be more succulent and tender and the meat a uniform colour.
- **Grilling meat**: Drizzle with a thin layer of oil. Avoid pricking red meat and use a spatula or tongs to turn over.
- Prick poultry skin under the wings so the juices can run out without spitting.

Baking cakes

- **Choosing your cake tin:**

Avoid bright shiny tins:

- They require longer cooking times.
- The oven has to be pre-heated.

Use **non-stick tins** for flans, pies and quiches. These give crisper golden pastry on the base.

- **Tip:**

Even if your tins are non-stick, use **baking parchment** to protect them. It makes it easier to turn flans etc. out. Use it too to line enamelled tins to protect the coating from fruit acids.Always add yeast last and avoid contact with salt, which will destroy the yeast's properties.

When you use the fan feature we recommend that you reduce cooking temperatures by 30-50ºC compared with a conventional oven and extend the cooking time by 5 to 10 minutes.

Cooking vegetables

- When preparing a dish topped with layered potatoes, pre- cook the sliced potatoes in water or milk.

- To peel peppers, place them under a hot grill turning frequently until the skin bubbles. Pop into a plastic bag for a few minutes and the skin will peel away easily.

- When stuffing tomatoes, slice off one end and scoop out the pulp and pips. Salt the inside and leave to drain on a grid before stuffing.

- Drain cooked leeks and chicory thoroughly before coating with a sauce (ham or béchamel) otherwise the cooking liquid will water down the sauce.

- Mix grated cheese with breadcrumbs for a topping that is brown and crispy.

- When cooking times are long, turn the oven off 5 to 10 minutes before the end and use the residual heat to finish the dish.

(Depending on model)

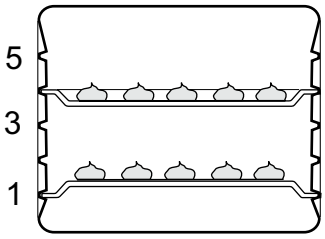
Cooking on 3 levels with

Cooking on 2 levels with or

PRE-HEAT THE OVEN BEFORE COOKING THE DISH

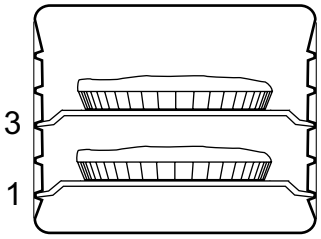
- Several dishes (similar or different) can be cooked at the same time without any contamination of smell or taste, provided they require the same temperature. The dishes cooked can require different lengths of cooking. The cooking times shown in the table for each dish should be extended by 10 to 20 minutes.

SMALL CAKES



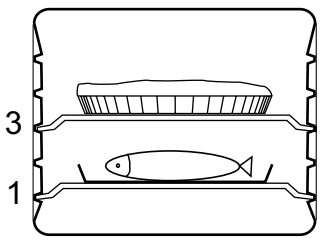
3 enamelled trays

2 FLANS



2 shelves

1 fish + 1 flan



2 shelves

All reproduction prohibited