

**Brandt**

FR MANUEL D'INSTRUCTION  
EN INSTRUCTION MANUAL

# Four compact 21L Compact oven 21L

FC210MW  
FC210MB



# Brandt

*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir un four compact **BRANDT** et nous vous en remercions.*

*Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager que vous pourrez coordonner à votre four compact **BRANDT**.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.*

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**BRANDT**

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



**Important** : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

<b>SOMMAIRE</b>	<b>P</b>
1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
<i>A. Consignes de sécurité</i>	4
<i>B. Données techniques</i>	5
<i>C. Protection de l'environnement</i>	5
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	5
<i>A. Installer votre appareil en toute sécurité</i>	5
<i>B. Branchements électriques</i>	6
<i>C. Description de votre appareil</i>	6
3/ UTILISATION DE VOTRE FOUR	7
<i>A. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois</i>	7
<i>B. Réglage du thermostat</i>	7
<i>C. Sélection du mode de cuisson</i>	7
<i>D. Réglage de la durée de la cuisson</i>	8
<i>E. Conseils d'utilisation</i>	9
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	9
<i>A. Consignes de nettoyage</i>	9
<i>B. Consignes de stockage</i>	9
<i>C. Garantie et service après-vente</i>	9
<b>ENGLISH INSTRUCTION MANUAL</b>	<b>10</b>

## 1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

### A. Consignes de sécurité

- Cet appareil est à usage domestique uniquement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les touches.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez aucune partie du four dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, qui ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Apportez-le au réparateur agréé le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté de l'appareil pour permettre la bonne circulation de l'air.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Attendez le refroidissement de l'appareil avant de mettre des objets dans le four ou de les enlever, ou bien avant de le nettoyer.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
- Ne nettoyer pas l'appareil avec une éponge métallique. Des éléments de l'éponge peuvent s'en détacher et entrer en contact avec des éléments électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- N'insérez pas d'aliments trop gros ou d'ustensiles en métal dans un four électrique. Ils pourraient provoquer un incendie ou des risques de choc électrique.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable lorsqu'il est allumé, y compris rideaux, tentures, murs et éléments similaires, il existe un risque d'incendie. Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, film plastique, papier, matériaux similaires.
- Cet appareil est équipé d'une porte protectrice en verre trempé. Le verre qui la compose est plus épais et plus résistant à la cassure que le verre ordinaire. Le verre trempé peut se casser mais les parties brisées ne seront pas coupantes. Evitez de rayer la surface de la porte ou de faire des encoches sur les bords. Si la porte présente des rayures ou des encoches, contactez le service client avant d'utiliser le four.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elle ne soient supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant l'utilisation. Portez toujours des protections isolantes lorsque vous touchez un four, des plats ou des aliments chauds ou lorsque vous insérez ou retirez des grilles ou des plats du four.

## B. Données techniques

<i>Modèle</i>	FC210MW / FC210MB
<i>Alimentation</i>	220-240 V~50Hz
<i>Consommation d'énergie</i>	1380W
<i>Dimensions (HxLxP)</i>	293 x 460 x 360 mm
<i>Poids net</i>	7,4 kg

## C. Protection de l'environnement



Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

## 2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### A. Installer votre appareil en toute sécurité



Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut-être brûlé ou tâché. Veillez à ce que les rideaux, etc. ne soient pas en contact avec le four.



Ne placez aucun objet entre la base du four et la surface sur laquelle il est posé. Tout objet situé sous le four pourrait être brûlé. Ne placez aucun objet sur le four lorsqu'il est en service, car la chaleur pourrait le déformer, le fissurer ou l'endommager, le cas échéant.



Ne chauffez pas d'aliments en bouteilles ou en boîtes car le récipient pourrait se casser et vous brûler.



Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez jamais d'eau sur la porte du four lorsqu'il est chaud. La vitre risquerait de se briser.



Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de L'UTILISATION, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.



N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats à l'huile tels qu'un poulet rôti, il est recommandé d'utiliser 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.



#### **Avertissement :**

Vérifiez que votre appareil n'a pas été endommagé lors du transport (porte ou joints déformés etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, contactez votre revendeur avant de continuer à utiliser l'appareil.

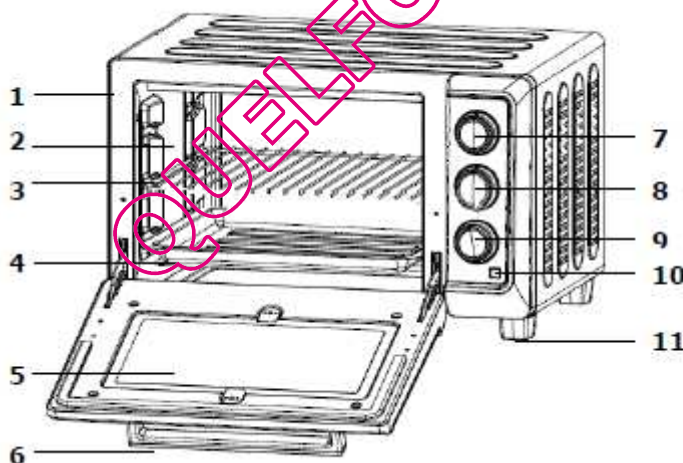
## **B. Branchements électriques**



Le four doit être branché sur une prise électrique adaptée. Insérez entièrement la fiche dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer de manière excessive. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches dans une même prise.

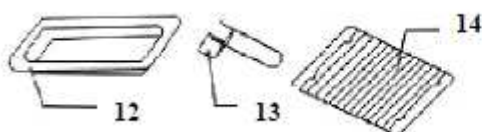
## **C. Description de votre appareil**

### • Le four :



- 1- Boîtier
- 2- Cavité
- 3- Gradins
- 4- Eléments chauffants
- 5- Vitre
- 6- Poignée sécurité
- 7- Thermostat
- 8- Régulateur de cuisson
- 9- Minuteur
- 10- Voyant lumineux
- 11- Pieds

### • Les accessoires :



- 12- Grille
- 13- Pince
- 14- Plateau

### 3/ UTILISATION DE VOTRE FOUR

#### A. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

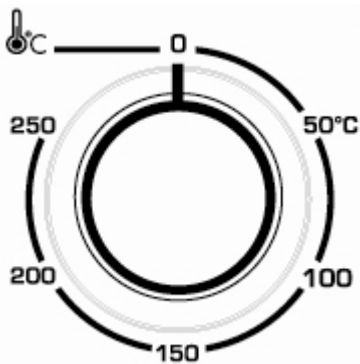
Chauffez le four à vide :

- Insérez le plateau et la grille de cuisson.
- Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur « VOÛTE + SOLE » et le thermostat sur « 250 °C » puis chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

#### Remarque :

Il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, toutefois cela reste normal.

#### B. Réglage du thermostat

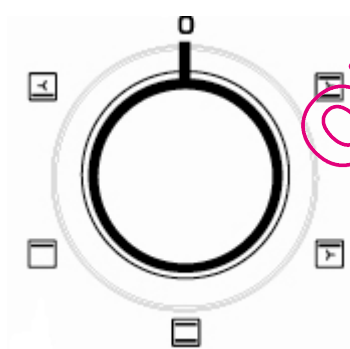


Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.

Réglez la « Commande de la température » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée en fonction du plat que vous allez cuisiner (Températures entre 100 °C et 250 °C).

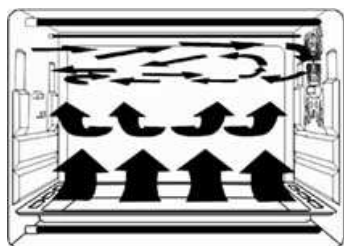
#### C. Sélection du mode de cuisson

Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous souhaitez cuisiner.



	Chaleur brassée Voûte & Sole + Ventilation
	Gril + Ventilation
	Voûte & Sole
	Gril
	Sole + Ventilation

- Fonction chaleur brassée



Equipé d'une fonction convection spéciale ; l'air chaud circule dans la totalité du four, la chaleur est donc mieux répartie. Les saveurs des aliments sont ainsi préservées.

## D. Réglage de la durée de cuisson



- Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner.
- Réglez le minuteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux vous permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et une alarme sonnera.
- Vous pouvez éteindre le four manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «0».

### Remarque :

Si l'intérieur du four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

### Temps de cuisson



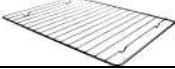


SEQUENCE	PLATS	TEMPÉRATURE	GRADIN	DURÉE en min
	POISSON	180°C / 200°C	2	15-20
	ROTI DE BOEUF	240°C *	2	15-20 pour 500g
	QUICHE	200°C	2	35-45
	GRATIN DAUPHINOIS	180°C/200°C	2	40-45
	LASAGNES	180 °C / 200°C	2	40 - 45
	PIZZA	220° / 240°C *	2	15-20 selon épaisseur
	TARTES	200°C	2	30 - 40
	PAIN GRILLE	240°C	2	5- 8
	GATEAU	150°C/ 160°C	2	30 – 35
	HAMBURGER	220°C/240°C	2	10-14

\* faire préchauffer le four



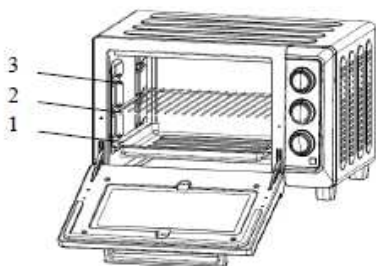
## E. Conseils d'utilisation

- Plateau de cuisson et grille :

<i>Accessoire</i>	<i>Aliments (à titre informatif uniquement)</i>	<i>Comment utiliser la pince ?</i>
 <p>Plateau de cuisson</p>	Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau, presque tous les autres aliments préparés au four	
 <p>Grille</p>	Pommes de terre au four, aliments secs	
 <p>Plateau de cuisson + grille</p>	Aliments produisant du jus, par exemple poisson cuit au four, etc..	

**Remarque :** Nous vous recommandons de l'utiliser comme tiroir à miettes

- Gradins :



Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 3 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le troisième gradin.

## 4/ ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

### A. Consignes de nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez le plat, la grille, la poignée du plat et le tiroir à miettes après chaque utilisation.
- Nettoyer l'intérieur du four électrique et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin. Ne frottez pas trop fort sur les surfaces internes du four, qui pourraient se rayer.
- Nettoyer la porte vitrée et extérieure du four électrique avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer le revêtement de l'appareil.
- Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.

### B. Consignes de stockage

Débranchez le four, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte et conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché. Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

### C. Garantie et service après-vente

Ce produit est garanti 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies.

# Brandt

Dear Customer,

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

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of small domestic appliances, that can be coordinated with your new **BRANDT** compact oven.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log on to our web site at **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional, useful information.

**BRANDT**

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetical properties in line with their technological development.



**Attention: 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.**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

## TABLE OF CONTENTS

P

1/ INFORMATION FOR THE USER	12
<i>A. Safety recommendations</i>	12
<i>B. Technical data</i>	13
<i>C. Protecting the environment</i>	13
2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE	13
<i>A. Installing your oven in complete safety</i>	13
<i>B. Electrical connection</i>	14
<i>C. Description of your appliance</i>	14
3/ USING YOUR APPLIANCE	15
<i>A. Before using your appliance for the first time</i>	15
<i>B. Temperature control</i>	15
<i>C. Cooking function selection</i>	15
<i>D. Cooking time setting</i>	16
<i>E. Use recommendations</i>	17
4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	17
<i>A. Cleaning instructions</i>	17
<i>B. Storage instructions</i>	17
<i>C. Warranty and after-sale service</i>	17

## 1/ INFORMATION FOR THE USER



Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

### A. Safety recommendations

- This appliance is for household use only.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not place any part of this oven in water or other liquid.
- Do not let the power cable hang over edge of a table or counter, nor touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance if the power cable or plug is damaged or if there has been any malfunction or damage to the appliance. In such an event, return the appliance to your nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause hazard or injury.
- When operating the oven, keep at least four inches of clear space around all sides of the oven so as to allow adequate air circulation.
- Unplug the appliance when not in use, or before cleaning. Allow the appliance to cool down before adding or removing any parts, and before cealing.
- Always hold the plug itself, rather than pulling on the power cable.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
- Do not clean metal scouring pads. Pieces can break off from the pad and come into contact with electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Large food items and metal utensils must not be placed in the oven as they may lead to a fire or create a risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered by or is in contact with flammable materials, such as curtains, drapes, walls, etc., when in operation. Do not store any item on top of the oven during operation.
- Do not place any of the following materials in the oven; cardboard, plastic, paper or other similar materials.
- This appliance has been tempered, safety glass door. This glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching the door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations department before using the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Caution : External surfaces may become very hot during operation of the appliance. Always wear protective insulated oven gloves when touching the hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing racks, pans...

## B. Technical data

<i>Model no</i>	FC210MW / FC210MB
<i>Power supply</i>	220-240 V~50Hz
<i>Energy consumption</i>	1380W
<i>Dimensions (LxWxH)</i>	293 x 460 x 360 mm
<i>Net weight</i>	7.4 kg

## C. Protecting the environment



At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

## 2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE

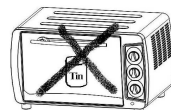
### A. Installing your oven in complete safety



If the oven is placed too close to a wall, the wall may become burned or discoloured. Ensure that curtains, etc. are not in contact with the oven.



Do not put anything between the base of the oven and the surface on which it is set. Any object placed under the oven may be burned. Do not put anything on the top of the oven when it is use, as the heat could deform, crack or otherwise damage the item.



Food cannot be heated directly in a bottle or tin as the bottle or tin could break and contents could scald the user.



Always use the handle when inserting or removing the tray. Touching the tray may cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the oven, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. This could break the wires inside the cord.



Do not position the oven near a gas burner or any other heat source. Doing this could affect the temperature control.



Do not touch the power cable or unit with wet hands. Always unplug the cord after use and whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the mains could cause a fire.

When cooking fat-spitting dishes such as roast chicken, it is recommended to use 2 sheets of aluminium foil in order to reduce fat spitting. Place one sheet on the tray and the other over the food. The oil drip in to the gap between the sheets of foil.



Ensure that your appliance had not suffered any damage during transport (deformed seal or door, etc.). If you see any kind of damage, contact your retailer before doing anything further with the appliance.

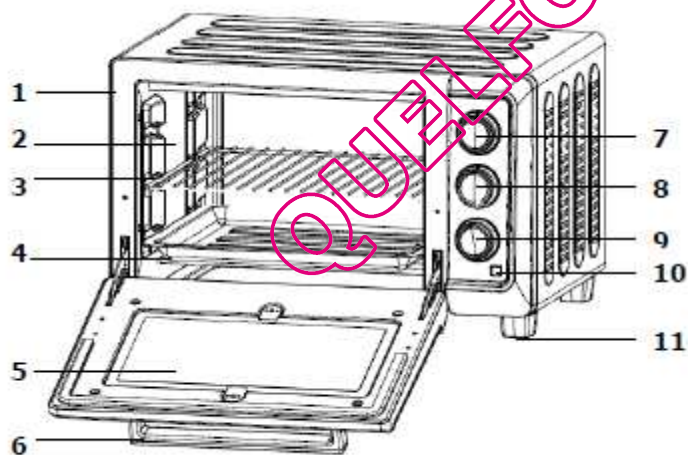
## B. Electrical connection



The oven must be connected to a property wired outlet. Insert the plug fully into the socket. If it is not properly connected, it could overheat. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same power outlet.

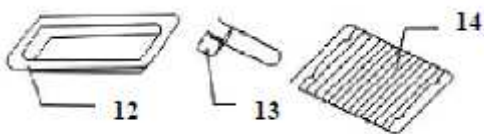
## C. Description of your appliance

- Oven :



- Housing
- Cavity
- Rack support
- Heating element
- Glass
- Door handle
- Temperature control
- Function selector
- Timer knob
- Indicator light
- Stand

- Accessories



- Baking tray
- Tray handle
- Wire rack

### 3/ USING YOUR APPLIANCE

#### A. Before using your appliance for the first time

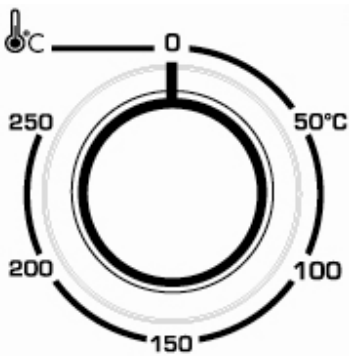
Heat the oven with nothing inside it.

- Insert the tray and wire track.
- Set the cooking function switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control knob to "250°C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

**Note:**

There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not malfunction.

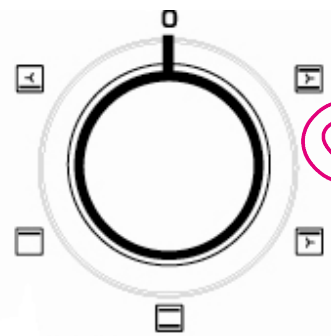
#### B. Temperature Control



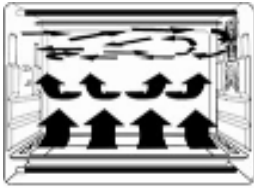
Set the Temperature Control Dial to the suitable temperature for the dish you are cooking. Set the "Temperature Control" by turning the knob clockwise to the suitable temperature for the dish you are cooking. (Temperature Control range up to 250°C)

#### C. Cooking function selection

Select the suitable cooking function for the dish you are cooking.



	Upper & Lower Heating + Fan Function
	Upper Heating + Fan Function
	Upper & Lower Heating
	Upper Heating
	Lower Heating + Fan Function



• **Fan Function**

The fan function circulates the hot air to provide faster and evenly cooked food. Also helps to maintain original flavour.

**D. Cooking time setting**













- Move the "Timer" arrow to the number which indicates the cooking time (minutes) depending on the dish you are cooking.
- Set the "Timer" by turning it clockwise. You can check whether the heating elements are working or not by looking at the front Indicator light. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
- The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "0" position.

**Note:**

If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.






**Baking time:**

SEQUENCE / TYPE OF FOOD	TEMPERATURE	RACK SUPPORT	TIMER (min)
 FISH	180°C / 200°C	2	15 - 20
 ROAST BEEF	240°C *	2	15-20 for 500g
 QUICHE	200°C	2	35 - 45
 GRATIN DAUPHINOIS	180°C/200°C	2	40 - 45
 LASAGNA	180 °C / 200°C	2	40 - 45
 PIZZA	220°C / 240°C *	2	15-20 selon épaisseur
 PIES	200°C	2	30 - 40
 TOASTED BREAD	240°C	2	5- 8
 CAKE	150/160°C	2	30 - 35
 HAMBURGER	220°C / 240°C	2	10 - 14

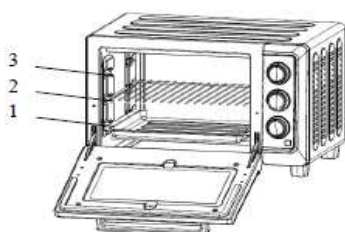


## E. Use recommendations

- Backing tray and Wire Rack

Accessory	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
Baking Tray 	Roast chicken wings, hamburgers, gratin, cakes, most other oven-cooked foods	
Wire Rack 	Baked potatoes, dry food	
Baking Tray and Wire Rack 	For food which will drip, e.g. boiled fish etc.	

- Rack support



There are 3 different positions for the tray which you can adjust according to the dish you are cooking. For example, when cooking macaroni gratin, to have the top part cooked the most, use the third position.

## 4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

### A. Cleaning instructions

- Always unplug and allow the oven to cool completely before cleaning or moving.
- Clean the grill pan, wire rack, and handle after each use. The crumb tray must be in position before using the "Toast function".
- Clean the interior of your oven maker and all removable parts with a mild non-abrasive cleaning product and a plastic scouring pad after each use. Rinse and dry thoroughly. Do not rub too hard as this could scratch the finish.
- Clean the glass oven door exterior with glass cleaner or a mild detergent and a damp cloth or plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning products or pads as they might scratch the finish.
- Rinse and dry thoroughly with a clean cloth. Allow to dry before closing the glass door.

### B. Storage instructions

Unplug the appliance, allow it to cool, and clean it before storing. Store the oven in its original box in a clean and dry place. Never store the appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap the power cable tightly around the appliance. Do not put any stress on the cable where it joins the appliance, as this could cause the cable to fray and break.

### C. Warranty and after-sales service

This product is covered by a 2-year warranty from your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer

FagorBrandt SAS – Management Company - SAS with a capital of 20,000,000 euros  
 - Head Office: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440 303 196