

GEBRAUCHS- und INSTALLATIONSANWEISUNG  
Multifunktionsherde

DE

INSTRUKTIONER för ANVÄNDNING OCH  
INSTALLATION  
Multifunktionella ugnar

SE

BRUKS- og INSTALLASJONSVEILEDNING  
Multifunksjonell stekeovn

NO

ASENNUS- ja KÄYTTÖOHJEET  
Monitoimiunit

FI

INSTALLATIONS- og BETJENINGSVEJLEDNING  
Multifunktionsovne

DK

***Brandt***  

---

***Blomberg***

*FAT 11 - FBT 11*  
*FAT 31 - FBC 31*

*Mit diesem Gerät macht Kochen erst richtig Spaß!*

*Diese Broschüre enthält wichtige Sicherheits- und Benutzungshinweise sowie Angaben über die Leistungen, welche Ihr Gerät erbringen kann.*

*Wir empfehlen Ihnen, dieselbe aufmerksam durchzulesen, damit Sie von allen technischen Qualitäten dieses Gerätes voll profitieren können.*

*Damit Ihr Backofen einwandfrei funktioniert, geben wir Ihnen wertvolle Ratschläge für seine Pflege und Reinigung.*

*Bei Auftreten eines Funktionsfehlers empfehlen wir Ihnen, einen Fachmann zu Rate zu ziehen.*

*Die beiliegende einfache und präzise Kochtabelle wird für Sie schnell eine unerläßliche Hilfe werden. Ihre Benutzungshinweise werden Ihnen ein perfektes, energiesparendes Kochen ermöglichen.*

## ÜBERSICHT

### FÜR DEN BENUTZER

Wichtige Hinweise.....	S. 3
Bedienpult Modell FAT 11-FBT 11.....	S. 4
Bedienpult Modell FAT 31-FBC31 .....	S. 5
Zubehör / Allgemeine Pflege.....	S. 6
Gartabelle Modell FAT 11-FBT 11.....	S. 9
Gartabelle Modell FAT 31-FBC31 .....	S. 10

### FÜR DEN INSTALLATEUR

Elektroanschluss.....	S. 7
Installation / Einbau.....	S. 8

Da wir ständig um Verbesserungen unserer Produkte bemüht sind, behalten wir uns das Recht vor technische, funktionelle oder ästhetische Veränderungen, zur Weiterentwicklung unserer Produkte vorzunehmen.  
Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt.  
Unsere Produkte sind asbestfrei.



## Respekt der Umwelt

- Als Beitrag zum Umweltschutz benutzen wir für die Unterlagen Ihres Gerätes gebleichtes, chlorfreies Papier sowie Recyclingpapier.
- Seien Sie umweltbewußt, wenn Sie die Verpackung Ihres neuen Gerätes wegwerfen.
- Diese Verpackungen sind von ihrer Konzeption her für die Umwelt unschädlich. Sie können wieder verwendet oder recycelt werden: es handelt sich um ökologische Produkte. Wenn Sie die Verpackung recyceln lassen, tragen Sie zur Ersparnis der Rohstoffe und zur Verminderung der Industrie- und Haushaltsabfälle bei. Sie können die Verpackung dem Verkäufer zurückbringen.
- Werfen Sie Ihr altes, nicht mehr benutzbares Gerät nicht einfach weg. Nehmen sie mit Ihrem Rathaus oder dem zuständigen Recyclinghof Kontakt auf.

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Benutzung im Privathaushalt bestimmt.**
- Bei Kochvorgängen mit Fett oder Öl sollten Sie in der Nähe des Herdes bleiben, da diese Substanzen sich bei Überhitzung entzünden können. Kein entzündbares Material im Backofen aufbewahren, oder auf den Heizflächen stehen lassen.
- Beim Anschließen elektrischer Haushaltsgeräte an eine Steckdose nahe beim Herd, darauf achten, daß das Versorgungskabel nicht mit den Heizflächen in Berührung kommt, und daß es sich nicht in der Backofentür verklemmen kann.
- Den Backofengriff nicht als Trockner benutzen, da sonst die Frontbelüftung unzureichend ist.
- Bei einer Panne die Sicherungen der Installation entfernen.

## Geräteanschluß

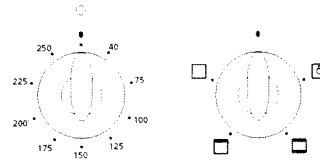
- Die Installation Ihres Gerätes muß von einem Fachmann, den Installationshinweisen dieser Broschüre entsprechend, durchgeführt werden.
- Die in dieser Broschüre stehenden Anweisungen für den Einbau des Backofens müssen gewissenhaft befolgt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen, damit Sie aus Ihrem Kochgerät den besten Nutzen ziehen können.

## Praktische Ratschläge

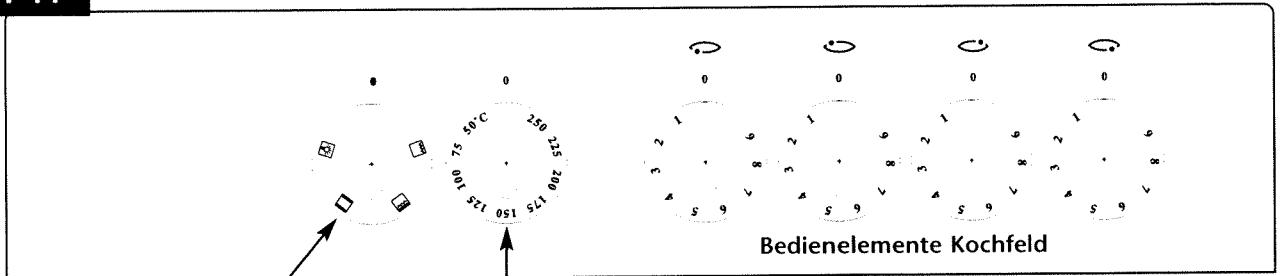
- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt:**
  - Keine Kochgefäße auf den Boden des Backofens stellen.
  - Das Backofeninnere nicht mit Aluminiumfolie auslegen!
- Die für jede Garart programmierten Gartemperaturen respektieren,** um eine zu starke Verschmutzung des Backofens zu verhindern.
- Zum Schutz des Emails Ihres Backofens**
  - Wenn Sie einen Obstkuchen backen, die Formen nicht bis zum Rand füllen. Der überlaufende Obstsft kann Flecken verursachen, welche nicht mehr entfernt werden können.
  - Kein Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.
- Zum Schutz der Backofentür und ihrer Dichtheit:**
  - Sich nicht auf die offene Backofentür stützen.
  - Die Türdichtungen sauber halten.
- Für alle Grillvorgänge:**
  - Das zu Grillgut auf den Grillrost legen.
  - Die Fettpfanne unter den Grill oder direkt auf den Backofenboden stellen, um den Bratensaft aufzufangen und Spritzer zu vermeiden.
- Die Garvorgänge bei geschlossener Backofentür durchführen.**

# BEDIENPULT MODELL (FAT 11 - FBT 11)

## FAT 11



## FBT 11



Temperaturregler

Kochwahlschalter

Bedienelemente Kochfeld

## Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :



### Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Diese Einstellung wird zum Garen von Braten und Gemüse, sowie zum Backen verwendet (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).



### Oberhitze : starker Grill

Die beiden oberen Heizelemente funktionieren. Diese Einstellung zum Grillen und Überbacken von grösseren Mengen benutzen : die ganze Rostfläche kann benutzt werden (Toast, Würstchen, Spiesse...).



### Oberhitze : halber Grill

Nur das innere obere Heizelement funktioniert. Diese Einstellung zum Grillen und Überbacken von kleineren Mengen benutzen.

## Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

## Wichtig

### Energieersparnis :

Pfannen und Töpfe mit starkem, flachem Boden benutzen.

Der Durchmesser der Kochbehälter sollte mindestens dem der benutzen Heizfläche entsprechen.

Auf die Pfannen und Töpfe einen Deckel legen.

Wenn möglich die nach dem Ausschalten vorhandene Restwärme der Kochzone nutzen.

## Kochwahlschalter (FBT 11)

Der Herd muss entweder mit einer Kochmulde oder einem glaskeramischen Kochfeld der Marke Brandt kombiniert werden.

- ☉ Temperaturschalter der **linken vorderen** Kochzone.
- ☉ Temperaturschalter der **linken hinteren** Kochzone.
- ☉ Temperaturschalter der **rechten vorderen** Kochzone.
- ☉ Temperaturschalter der **rechten hinteren** Kochzone.

Die fortlaufende Einstellung von 0 bis 9 der Temperaturschalter erfolgt durch einfaches Drehen derselben.

### Einzelheiten der Kocheinstellungen

#### Positionen 1,2,3

Zum langsamen Garen, Schmelzen, Dämpfe, Erwärmen, Auftauen und Warmhalten der Nahrungsmittel.

#### Positionen 4,5,6

Zum Schmoren und Kochen von grösseren Mengen.

#### Positionen 7,8,9

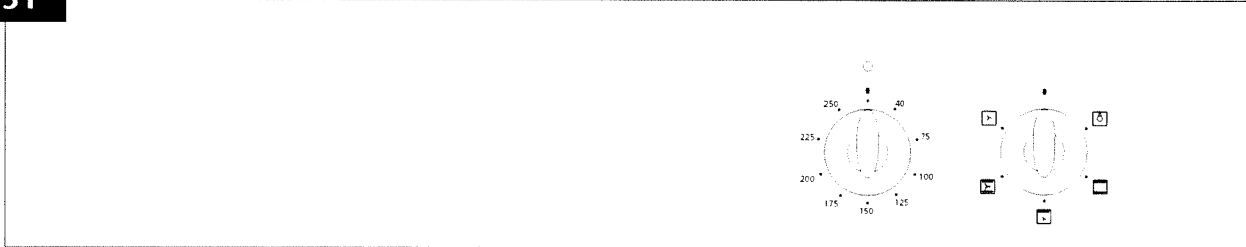
Zum Anbraten, Fritieren oder Erhitzen.

Zum schnellen Erhitzen oder Braten, den Schalter der gewünschten Kochzone auf Position 9 drehen.

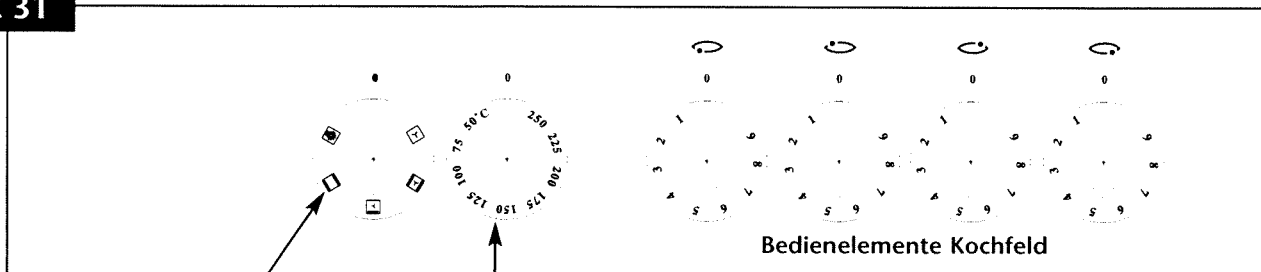
Nach dem Heisswerden den Schalter in die angepasste Position zurückdrehen.

# BEDIENPULT MODELL (FAT 31 - FBC 31)

## FAT 31



## FBC 31



Temperaturregler

Kochwahlschalter

Bedienelemente Kochfeld

## Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :

### Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Zum Garen von Braten und Gemüse, um zum Backen (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).

### Umluft-Grill

Die oberen Heizelemente und der Ventilator funktionieren. Zum Braten von grösseren Fleischstücken oder Geflügel auf dem Rost. Das Fleisch nach halber Garzeit wenden. Die Fettpfanne unter dem Rost zum Auffangen des Fleischsaftes einschieben.

### Ober- und Unterhitze mit Umluft

Besonders geeignet zum Backen von Kuchen aller Art (Hefeteig, Mürbeteig, Blätterteig, Obstkuchen ...), sowie Pizza und Soufflés.

### Auftauen

Der Ventilator beschleunigt den Auftauvorgang. Tiefgefrorenes Fleisch idealerweise auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Kondenzwassers unterschieben.

## Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

## Wichtig

### Energieersparnis :

Pfannen und Töpfe mit starkem, flachem Boden benutzen.

Der Durchmesser der Kochbehälter sollte mindestens dem der benutzen Heizfläche entsprechen.

Auf die Pfannen und Töpfe einen Deckel legen.

Wenn möglich die nach dem Ausschalten vorhandene Restwärme der Kochzone nutzen.

## Kochwahlschalter (FBC 31)

Der Herd muss entweder mit einer Kochmulde oder einem glaskeramischen Kochfeld der Marke Brandt kombiniert werden.

- Temperaturschalter der **linken vorderen** Kochzone.
- Temperaturschalter der **linken hinteren** Kochzone.
- Temperaturschalter der **rechten vorderen** Kochzone.
- Temperaturschalter der **rechten hinteren** Kochzone.

Die fortlaufende Einstellung von 0 bis 9 der Temperaturschalter erfolgt durch einfaches Drehen derselben.

### Einzelheiten der Kocheinstellungen

#### Positionen 1,2,3

Zum langsamen Garen, Schmelzen, Dämpfe, Erwärmen, Auftauen und Warmhalten der Nahrungsmittel.

#### Positionen 4,5,6

Zum Schmoren und Kochen von grösseren Mengen.

#### Positionen 7,8,9

Zum Anbraten, Fritieren oder Erhitzen.

Zum schnellen Erhitzen oder Braten, den Schalter der gewünschten Kochzone auf Position 9 drehen.

Nach dem Heisswerden den Schalter in die angepasste Position zurückdrehen.

## Zusätzliche Kochzonen

Zur Inbetriebnahme der zusätzlichen Kochzonen den

Wahlschalter oder bis zum Anschlag nach rechts drehen und dann in die **gewählte Position zurückdrehen**. Auf Position 0 sind beide Kochzonen ausgeschaltet.

Zum **Abstellen der Zusatzzone** unter Beibehaltung der Hauptkochzone den Schalter auf 0 und dann wieder in die gewünschte Position drehen.

Die Zusatzzone kann ohne die Hauptzone nicht benutzt werden

## Zubehör

### Grillrost

Er trägt alle Schalen und Formen mit Nahrungsmitteln zum Garen, Backen, Braten und Überbacken. Die zu grillenden Fleischstücke können direkt auf den Rost gelegt werden (Backblech unterschieben).

Der Rost kann beliebig gewendet werden und bietet somit zusätzliche Einschubhöhen.

### Backblech

Es dient zum Backen von Kuchen und Kleingebäck. Dieses Blech ist mit einem schrägen Rand versehen, welcher es ermöglicht, das Kleingebäck mit einem Spachtel vom Blech zu entfernen.

Das Backblech wird ebenso als Fettpfanne eingesetzt, z.B. zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft beim Grillen.

Nicht direkt im Backblech braten oder grillen, um starke Fettspritzer zu vermeiden.

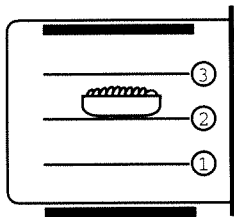
### Tiefe Fettpfanne (nur Modell FBT21)

Zum Auffangen von Fett und Fleischsaft beim Grillen in die untere Schiene einschieben.

Diese Fettpfanne kann halb mit Wasser gefüllt zum Garen im Wasserbad eingesetzt werden.

## Einschubhöhen

Das Gerät hat 3 Einschubhöhen.



- **Niveau 1** : für die meisten Gerichte : Kuchen, Gebäck, Braten, Aufläufe...., je nach Volumen.

- **Niveau 2** : für tiefgefrorene Gerichte

- **Niveau 3** : Einschubhöhen für den Grillrost, je nach Grösse des Grillguts. Die Fettpfanne beim Grillen immer auf Niveau 1 unterschieben.

## Allgemeine Pflege

Vor der Reinigung den Backofen auskühlen lassen, und sich vergewissern, dass der Schalter auf Position 0 steht.

**Niemals Scheuerpulver, Metallschwämme oder scharfe Gegenstände zur Reinigung benutzen !**

- **Polierte, gestrichene oder emaillierte Metallflächen** : Bei der Pflege von poliertem Metall handelsüblichen Mittel benutzen.

- **Scheibe der Backofentür** : Bei starken Verschmutzungen raten wir, die Scheibe innen mit einem handelsüblichen nicht scheuernden Mittel zu reinigen.

- **Roste, Fettpfannen, Kuchenbleche** : Mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, gut nachspülen und trocknen lassen.

## Auswechseln der Glühbirne

**ACHTUNG ! Vor dem Glühbirnenwechsel Gerät vom Netz trennen.**

- Die Abdeckung um eine Vierteldrehung nach links drehen und abnehmen.
- Die Glühbirne herausschrauben und durch eine neue wärmebeständige Glühbirne des gleichen Typs ersetzen.
- Die Abdeckung korrekt einsetzen und den Backofen wieder an das Netz anschliessen.

Glühbirne :

300°C - 220/240 V - Sockel E14 - 15 W

## Wartung und Ersatzteile

- Für Reparaturen unbedingt Originalteile verwenden !

- Falls Teile, die die Funktion des Gerätes betreffen, defekt sind und ausgetauscht werden müssen, ist der Kundendienst zu verständigen.

## WAS TUN WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst benachrichtigen, prüfen Sie erst :

- sind die Sicherungen der Elektroinstallation in Ordnung ?
- besteht ein allgemeiner Stromausfall ?

### Eine weitere mögliche Ursache

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, das den Backofen bei Überhitzung abschaltet. Das Thermostat schaltet nach Abkühlung das Gerät automatisch wieder ein.

In diesem Fall überprüfen, ob die Abluftwege für die Gerätebelüftung frei sind (siehe Abb. Seite 9). Wenn trotz freier Kühlwege das Sicherheitsthermostat abschaltet, rufen Sie bitte den Kundendienst.

## Elektroanschluss

Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sind die örtlichen Sicherheitsbestimmungen, die technischen Anschlussbestimmungen des örtlichen Stromversorgungsunternehmens sowie die nachstehenden Anweisungen zu beachten.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, folgende Punkte sicherstellen

- Das Konzept des Backofens sieht eine Kombination mit einem glaskeramischen Kochfeld oder einer Kochmulde der Marke BRANDT vor.
- Die Nennspannung des vorhandenen Stromversorgungsnetzes muss der Nennspannung des Gerätes entsprechen (siehe Typenschild und Anschlusschema).
- Das Vorhandensein eines geeigneten Schutzleiteranschlusses.
- Das Gerät muss jederzeit vom Netz durch Trennmittel mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite getrennt werden können, z.B. durch einen installationsseitig eingebauten Schalter, durch Ziehen eines frei zugänglichen Netzsteckers in unmittelbarer Nähe des Gerätes oder auch durch Leitungsschutzschalter oder Schraubsicherungen, wenn diese dem Gerät eindeutig zugeordnet werden können.
- Die dem Gerät vorgeschalteten Sicherungen müssen der gerätenennleistung entsprechen.

### Anschlussleitung

• Anschlussleitungen folgender Bauarten sind zu verwenden : H05RR-F oder H05RN-F oder H05VV-F, jeweils mit einem gelbgrün gekennzeichneten Schutzleiter. Der Mindestquerschnitt der Leitungen richtet sich nach Anschlussart und Leistung laut Typenschild :

#### Für Herde

Bei Anschlussart 400V 3N~ : 5 x 2,5mm<sup>2</sup>

Bei Anschlussarten 230V 1N~ oder 2N~ je nach Leistung :

#### Für Backöfen

Anschlussart 230V 1N~ oder 2N~ : 3 x 1,5mm<sup>2</sup>

Leistungen	Querschnitte
bis 5,7 kw	3 x 1,5mm <sup>2</sup>
5,7 - 8,9 kw	3 x 2,5mm <sup>2</sup>
8,9 - 11,4 kw	3 x 4,0mm <sup>2</sup>

• Die Anschlussleitung muss frei unter oder hinter dem Gerät im Einbaumöbel liegen. Sie darf nicht eingequetscht oder gebündelt werden. Unnötige Überlängen sind zu vermeiden.

\*\*\*\*\*

Der Hersteller kann auf keinen Fall haftbar gemacht werden für unfälle, welche aufgrund einer nicht vorhandenen, beschädigten oder unsachgemässen Erdung verursacht wurden.

## Anschluss und 1. Inbetriebnahme

DE

• Verpackungsmaterial und Zubehör vom bzw. aus dem gerät entfernen.

• Stromversorgung zum Geräteanschluss unterbrechen (Leitungsschutzstecker, Sicherungen).

• Bei Herden zuerst das Kochfeld gemäss dessen einbauleitung einbauen. Erst danach den herd anschliessen. Die Netzanschlussdose an der geräterückseite kann mit einem 5 mm-Schraubenzieher geöffnet werden.

• Herd in die Einbaunische soweit einschieben, dass man noch die Leitungen des Kochfeldes an die zugehörigen Anschlüsse bzw. den Schutzleiteranschluss an der Herdoberseite anschliessen kann.

• Den grün-gelb gekennzeichneten Schutzleiter des Kochfeldes am Herd anschliessen.

• Stecker der Kochfeldleitungen an den entsprechenden farblich gekennzeichneten Buchsen am Herd anstecken (siehe Schema).

• Den Herd ganz in das Möbel einschieben und dabei darauf achten, dass keine Leitungen eingequetscht oder auf Zug belastet werden.

• Gerät mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.

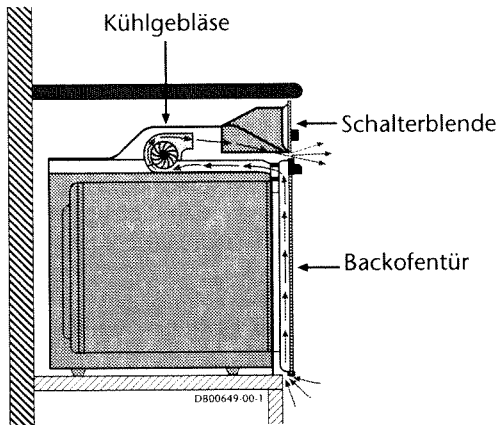
• Der Berührungsschutz ist erst durch den vollständigen Einbau des Gerätes und eines allfälligen Kochfeldes gegeben ! Das Gerät darf nur mit angeschlossenem Schutzleiter betrieben werden !

• Stromversorgung installationsseitig einschalten und das Gerät probeweise in Betrieb nehmen : alle Backofenbetriebsarten bzw. Kochstellen auf Funktionstüchtigkeit überprüfen.

## Installation

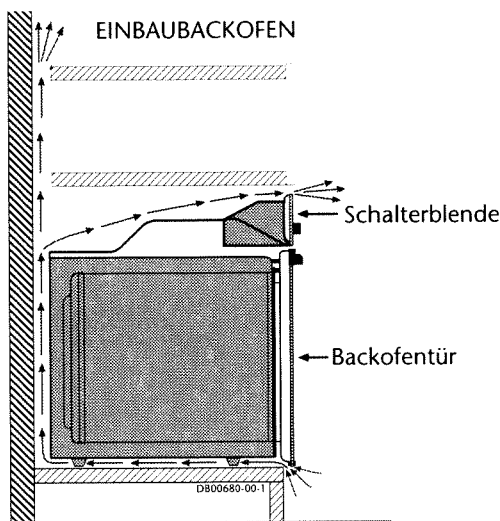
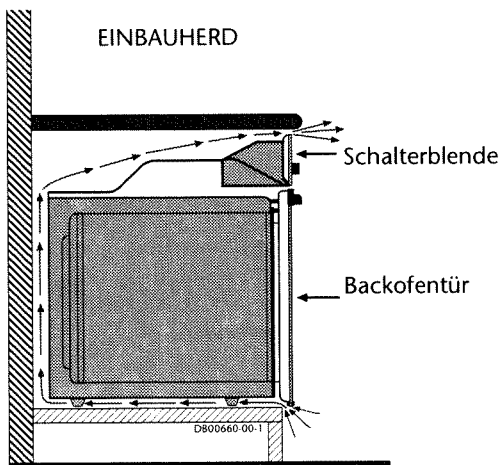
### Geräte mit Kühlgebläs

Das im Gerät eingebaute Kühlgebläse kühlt das Einbaumöbel als auch die Vorderfront des Gerätes. Das Gebläse wird nach Erreichen einer bestimmten Backofentemperatur automatisch zugeschaltet (ca. 10-15 Min. nach Betriebsbeginn) und läuft auch nach Ende des Garvorgangs einige Zeit weiter.



### Geräte ohne Kühlgebläse

Bei Geräten ohne Kühlgebläse erfolgt die Kühlung des Einbaumöbels und die Abluftführung durch natürliche Lufzirkulation. Deshalb unbedingt das Gerät exakt nach Anleitung einbauen.

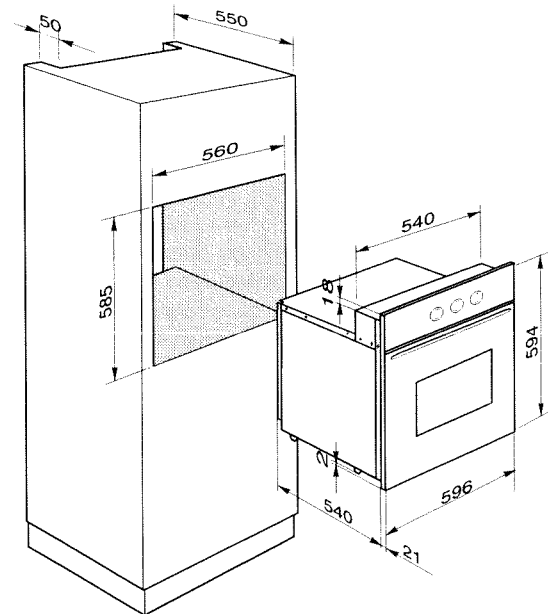


## Einbau in das Möbel

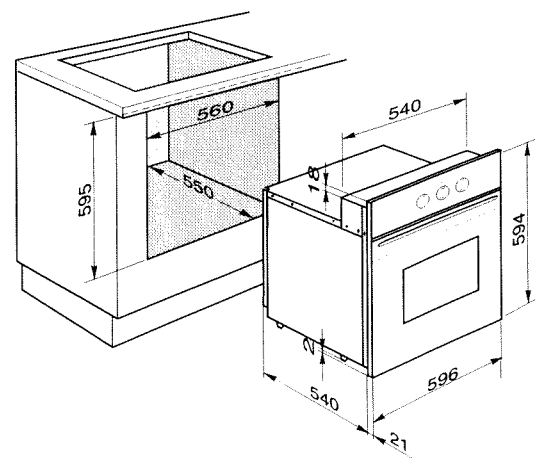
Dieser Einbauherd entspricht der wärmeschutzklasse y (Norm EN60335), d.h.er muss mit den für diesen Herd vorgesehenen Kochfeldern so eingebaut werden, dass an **einer** Seitenwand und der Rückwand beliebig hohe wände sein können, an der **anderen** Seite jedoch nur Möbel oder Geräte von höchstens gleicher Höhe. Die Mindestabstände des Kochfeldes zur Seiten- und Rückwand ist der Kochfeld-Bedienungsanleitung zu entnehmen.

**Nischenmasse unbedingt einhalten** und Gerät mit den 4 mitgelieferten Schrauben befestigen.

### EINBAU IM HOCHSCHRANK



### EINBAU UNTER DER ARBEITSPLATTE





# GARTABELLE MODELL (FAT 11 - FBT 11)

DE

GERICHTE	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
<b>Helles Fleisch</b>					
Schweinebraten (1kg)		200°	1	90	
Kalbsbraten (1kg) . . . . .	⋮	200°	1	100	
Geflügel (1kg) . . . . .	⋮	200°	2	50-70	
Grosses Geflügel (3kg) . . . . .	⋮	175°	1	100	
Schweinekoteletts / Kalbfleisch		225°	2-3	15-20	Fleisch wenden
<b>Dunkles Fleisch</b>					
Rindersteak (1kg) . . . . .		225°	1	25-30	Fleisch wenden
Rostbeef (1kg) . . . . .	⋮	200°	2	30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg) . . . . .	⋮	200°	1	150	10 Min.ruhen lassen
Hammekoteletts . . . . .		225°	3-4	10-20	Fleisch wenden
<b>Fisch und verschiedene Fleischarten</b>					
Fleischspiesse . . . . .		225°	3-4	15-20	Fleisch wenden
Gegrillter Fisch . . . . .		225°	3-4	15-20	Fisch wenden
Gebackener Fisch / Pfanne . . . . .		200°	2	45	je nach Gewicht
<b>Gemüse</b>					
Aufläufe . . . . .		200°	1	30	
Kartoffelaufläufe/Gratin . . . . .	⋮	200°	1-2	60	
Gefüllte Paprika . . . . .	⋮	200°	1	40	
<b>Gebäck</b>					
Wasser Biskuit - Torte . . . . .		175°	2	35-45	
Biskuitplatte . . . . .	⋮	200°	2	10-12	
Gestürzte Creme - Pudding . . . . .	⋮	160°	1	35-45	im Wasserbad garen
Kuglhopf / Rodonkuchen . . . . .	⋮	165°	1	50	10 Min. ruhen lassen
Meringen . . . . .	⋮	100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen . . . . .	⋮	200°	2	15-20	
Windbeutel . . . . .	⋮	200°	2	40-45	
Rührteig / Blechkuchen . . . . .	⋮	150°	2	20-30	
Tortenboden . . . . .	⋮	180°	1	15-25	
Quark . . . . .	⋮	200°	1	40-50	
<b>Obstkuchen :</b>					
Mürbeteig oder Blätterteig . . . . .	⋮	200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig . . . . .	⋮	180°	1	35	
Käsekuchen . . . . .	⋮	180°	1	75	20 Min. ruhen lassen
Apfelstrudel . . . . .	⋮	180°	2	50-55	
<b>Verschiedene Gerichte</b>					
Überbackene Äpfel . . . . .		200°	2	80	
Mürbeteig Pizza . . . . .	⋮	225°	1	20-25	
Brotteig Pizza . . . . .	⋮	200°	2	15-25	
Lothringer Speckkuchen . . . . .	⋮	200°	1	40	
Gefüllte Blätterteigkuchen . . . . .	⋮	200°	1	45	
Toasts, Brötchen . . . . .	⋮	225°	1-2	30-40	
Tiefgefrorene Speisen					siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgefr. Pommes-frites (speziell für Backofen)		230°	3	10-15	
Tiefgefrorene Pizza . . . . .		200°	2	20-30	

**GERÄT GENERELL 10 MIN. VORHEIZEN**

**Beim Grillen die Tür schliessen.**

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.

# GARTABELLE MODELL (FAT 31 - FBC 31)

GERICHTE	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
<b>Helles Fleisch</b>					
Schweinebraten (1kg)		175°	1	90	
Kalbsbraten (1kg) .....	.....	200°	1	100	
Schweinekoteletts / Kabfleisch	.....	200°	2	20-25	
Geflügel (1kg) .....	.....	200°	2	50-70	
Grosses Geflügel (3kg) .....	.....	175°	1	100	
<b>Dunkles Fleisch</b>					
Rindersteak (1kg) .....		200°	3	25-30	
Hammekoteletts .....	.....	200°	3	10-20	
Rostbeef (1kg) .....	.....	200°	2	30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg) .....	.....	200°	1	150	
<b>Fisch und verschiedene Fleischarten</b>					
Fleischspiesse .....		200°	3-4	15-20	
Gegrillter Fisch .....		200°	3-4	15-20	
Gebackener Fisch / Pfanne .....		200°	2	45	
<b>Gemüse</b>					
Aufläufe .....		230°	2	30	
Kartoffelaufläufe/Gratin .....	.....	200°	1	60	
Gefüllte Paprika .....	.....	200°	1	40	
<b>Gebäck</b>					
Wasser Biskuit - Torte .....		175°	2	35-45	10 Min. vorheizen
Biskuitplatte .....		200°	2	10-12	10 Min. vorheizen
Gestürzte Creme - Pudding .....		160°	2	35-45	
Kuglhopf / Rodonkuchen .....		180°	1	50	10 Min. ruhen lassen (Therm.0)
Meringen		100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen .....		200°	2	15-20	
Windbeutel .....		200°	2	40-45	10 Min. vorheizen
Rührteig / Blechkuchen .....		150°	2	20-30	
Tortenboden .....		180°	1	15-25	10 Min. vorheizen
Quark .....		200°	1	40-50	
Obstkuchen :					
Mürbeteig oder Blätterteig .....		200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig .....		180°	1	35	
Käsekuchen .....		180°	1	75	
Apfelstrudel .....		180°	2	50-55	20 Min. ruhen lassen (Therm.0)
<b>Verschiedene Gerichte</b>					
Überbackene Äpfel .....		200°	2	80	
Mürbeteig Pizza .....	.....	230°	1	20-25	
Brotteig Pizza .....	.....	200°	1	15-25	
Lothringer Speckkuchen .....	.....	200°	1	40	
Gefüllte Blätterteigkuchen .....		200°	1	45	
Toasts, Brötchen .....	.....	225°	1	30-40	
Auftauen			2		
Tiefgefrorene Speisen					siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgefr. Pommes-frites (speziell für Backofen)		230°	3	10-15	10 Min. vorheizen
Tiefgefrorene Pizza .....		200°	2	20-30	

**Beim Grillen die Tür schliessen.**

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.

*Med denna apparat blir matlagningen till ett verkligt nöje!*

*Denna broschyr innehåller viktiga råd för säkerhet och användning liksom upplysningar angående apparatens prestanda.*

*Vi rekommenderar att du noggrant läser dessa för att kunna dra full nytta av alla de tekniska karakteristika som denna apparat ger.*

*För att din ugn skall kunna fungera perfekt ger vi dig här några värdefulla råd angående underhållet och rengöringen av apparaten.*

*I fall av funktionsfel råder vi dig att anlita specialist.*

*De enkla och exakta riktlinjerna för matlagning som medföljer som bilaga ger dig snabb och ofrånkomlig hjälp. Dess användningsråd gör det möjligt att laga mat på ett perfekt sätt samtidigt som du kan realisera energisparande.*

## INNEHÅLL

### FÖR ANVÄNDAREN

Viktiga anmärkningar.....	S. 13
Instrumentbräda, modell FAT 11-FBT 11...	S. 14
Instrumentbräda, modell FAT 31-FBC 31...	S. 15
Tillbehör / Allmänt underhåll.....	S. 16
Spishäll, modell FAT 11-FBT 11.....	S. 19
Spishäll, modell FAT 31-FBC 31.....	S. 20

### FÖR INSTALLATÖREN

Elektrisk anslutning.....	S. 17
Installation / Inbyggnad.....	S. 18



Vi är angelägna om att ständigt förbättra våra produkter och förbehåller oss därför rätten att införa varje ändring som kan behövas p.g. av den tekniska utvecklingen.

Dessa ugnar är endast avsedda för tillagning av drycker och maträtter.

Våra produkter innehåller inte asbestmaterial i någon form.

## Respekt för miljön

- För att bidra till miljöskyddet använder vi blekt, klorfritt papper samt återvunnet papper till dokumentationen för din apparat.
- Var medveten om miljöproblemen då du kastar förpackningen till din nya apparat.
- Dessa förpackningar har utvecklats för att bidra till miljöskyddet. De kan återanvändas eller återvinnas: de utgör ekologiska produkter. Om du låter förpackningen återvinnas bidrar du till besparingar av råvaror och till minskning av industri- och hushållsavfall.  
Du kan återsända förpackningen till försäljaren.
- Innan du kastar din gamla, använda apparat bör du kontakta lokala myndigheter eller relevant uppsamlingsplats.

## Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat är endast avsedd för användning av privatpersoner.**
- För matlagning som använder fett eller olja bör du förbli i närheten av spisen p.g. av brandrisken, i fall av överhettning, då dessa ämnen kan fatta eld.  
Förvara aldrig eldfarliga ämnen i ugnen, inte heller på värmezonen.
- I fall då hushållsmaskiner finns anslutna till eluttag i närheten av spisen skall du noga se till att elkablar inte kan komma i kontakt med värmezonen och att de inte kan komma i kläm i ugnsluckan.
- Använd inte ugnshandtaget som handdukstork; detta kan medföra otillräcklig ventilation.
- Om fel skulle uppstå skall du ta ur säkringarna på installationen.

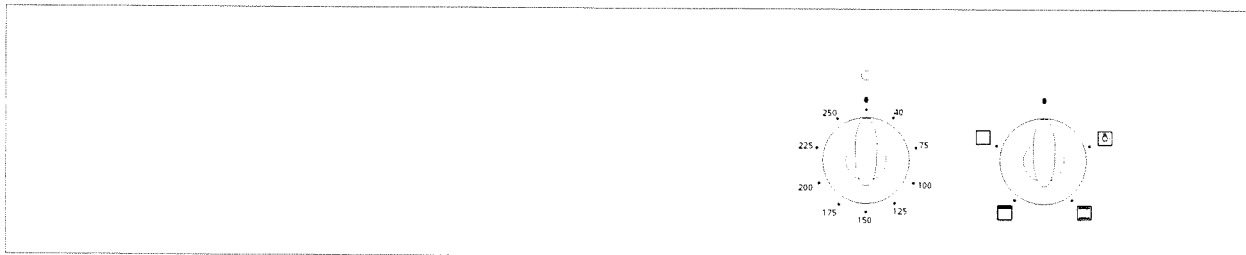
## Anslutning av apparaten

- Installationen av din apparat skall utföras av kompetent specialist, i enlighet med installationsföreskrifterna i denna broschyr.
- De instruktioner som finns i denna broschyr angående apparatens inbyggnad skall noggrant efterföljas.
- Vi rekommenderar dig att noggrant läsa följande sidor för att kunna dra största möjliga fördel av din matlagningsapparat.

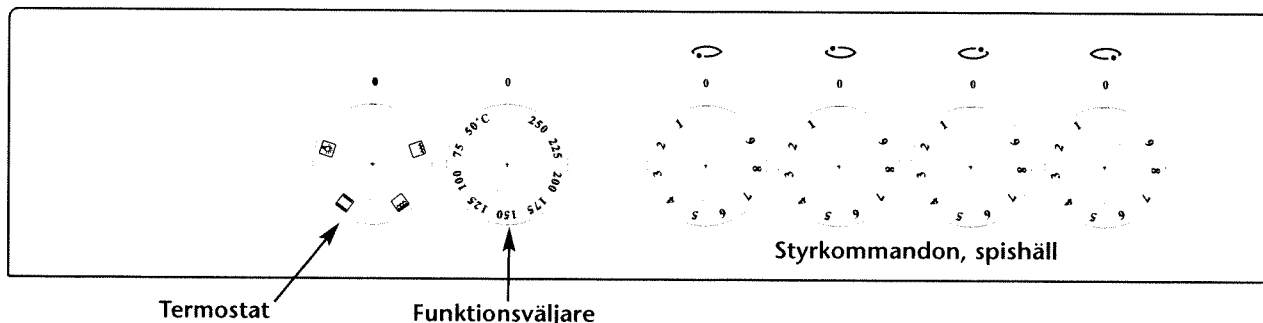
## Praktiska råd

- För att undvika varje värmekoncentration som skulle kunna ge felaktiga matlagningsresultat och orsaka skador på emaljen och på den inbyggda möbeln:**
  - Ställ inte matlagningskärl bakerst i ugnen.
  - Täck inte ugnens inre med aluminiumfolie.
- Respektera de programmerade matlagnings-temperaturerna för varje matlagningstyp**, för att undvika alltför kraftig nedsmutsning av ugnen.
- För att skydda emaljen i ugnen:**
  - Då du gör fruktkaka skall du inte fylla formen till randen. Fruktsafter som rinner över kan orsaka fläckar som inte kan tas bort.
  - Håll inte vatten direkt i den heta ugnen.
- För skydd av ugnsluckan och dess packningar:**
  - Tyng dig inte mot den öppna ugnsluckan.
  - Håll ugnsluckans packningar rena.
- För alla grillmetoder:**
  - Placera matvaran på grillgallret.
  - Sätt drypplåten under grillen eller direkt på ugnsbotten för uppsamling av köttsafterna och undvikande av varje stänk.
- Starta inte matlagningscyklarna förrän ugnsluckan stängts.**

## FAT 11



## FBT 11



### Funktionsväljare

Vrid väljaren till det valda läget:

#### Traditionell

De övre och undre värmemotstånden fungerar. Detta matlagningssätt används för tillagning av köttstekar och grönsaker, samt för lagade maträtter (gratänger, fyllda tomater, fisk, fågel, bakverk).

#### Övre motståndet: stark grill

De två övre motståndet fungerar. Detta matlagningssätt används för att grilla och grädda större maträtter i större som upptar hela grillytan (rostat bröd, korv, spett, etc.).

#### Ett av de övre motståndet: liten grill

Endast det inre värmemotståndet fungerar. Detta matlagningssätt används för att grilla och grädda smärre kvantiteter av maträtter.

### Termostat

Vrid termostaten mot höger till den valda temperaturen (se matlagningstabellen i slutet av notisen).

### Viktigt

#### Energibesparingar:

Använd stekpannor och kastruller med tjock, plan bottenyta.

Matlagningsskärlets diameter bör vara minst lika stor som den använda kokplattans diameter.

Placera lock på stekpannorna och kastrullerna.

Efter att ha stängt av spisen kan du gärna dra nytta av den återstående värmen.

### Funktionsväljare för matlagning (FBT 11)

Ugnen skall kombineras antingen med en spishäll med elektriska kokplattor eller med en vitrokermisk spishäll av märket Brandt.

- Temperaturomställare för främre vänstra kokplattan.
- Temperaturomställare för bakre vänstra kokplattan.
- Temperaturomställare för främre högra kokplattan.
- Temperaturomställare för bakre högra kokplattan.

Temperaturen regleras kontinuerligt från 0 till 9 genom att man helt enkelt vrider lämplig omställare.

#### Detaljer angående matlagningsreglage

##### Lägena 1, 2, 3

För småputtring, smältning, ångkokning, återuppvärmning, upptining och varmhållning.

##### Lägena 4,5,6

För bräsering och tillagning av större mängder födoämnen.

##### Lägena 7,8,9

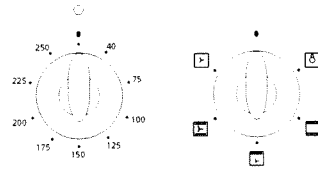
För bryning, fritering eller återuppvärmning.

För återuppvärmning eller snabb tillagning av din rätt vrider du omställaren till läge 9.

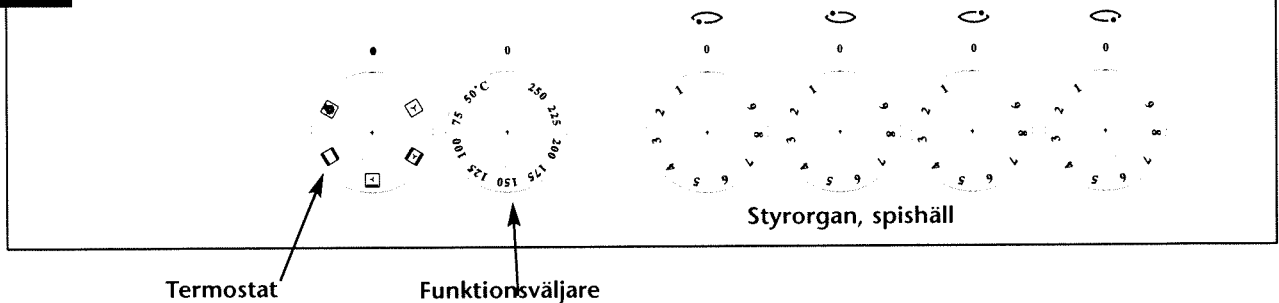
När kokplattan en gång är varm för du tillbaka omställaren till lämpligt läge.

# INSTRUMENTBRÄDA, MODELL (FAT 31 - FBC 31)

## FAT 31



## FBC 31



### Funktionsväljare

Vrid omställaren till önskat läge:

#### Traditionell

De övre och undre värmemotstånden fungerar. Detta matlagningssätt för stekning av kött och tillredning av grönsaker samt för lagade maträtter (gratänger, fyllda tomater, fisk, fågel, bakverk).

#### Grill med luftcirkulation

De övre värmande elementen och ventilatorn fungerar. Avsedd för stekning av stora köttstycken eller fågel på grillgaller. Vänd köttet vid mitten av tillagningstiden. Sätt in drypplåten under grillen för uppsamling av köttsaften.

#### Uppvärmning överifrån och underifrån med värmeventilation

Speciellt lämpat för tillagning av alla sorters bakverk (jäst deg, mordeg, smördeg, fruktpujor, etc.) samt pizzor och suffléer.

#### Upptining

Ventilatorn gör det möjligt att påskynda upptiningsproceduren; det bästa är att placera det djupfrysade köttet på gallret och med en drypplåt inskuten därunder för uppsamling av smältvattnet.

### Termostat

Vrid termostat mot höger till den valda temperaturen (se bifogade tillagningstabell i notisen).

### Viktigt

#### Energibesparingar:

Använd stekpannor och kastruller med tjock och plan bottenyta.





Kokkärlets diameter bör vara minst lika stor som kokplattans diameter.

Använd lock på stekpannor och kastruller.

Efter att ha stängt av plattan kan du försöka dra nytta av den återstående värmen.

### Funktionsväljare för matlagning (FBC31)

Ungen skall kombineras antingen med en spishäll försedd med elektriska plattor eller med en vitrokeramisk spishäll av märke Brandt.

-  Temperaturomställare för främre vänstra kokplattan.
-  Temperaturomställare för bakre vänstra kokplattan.
-  Temperaturomställare för främre högra kokplattan.
-  Temperaturomställare för bakre högra kokplattan.

Temperaturen regleras kontinuerligt från 0 till 9 genom att helt enkelt vrida lämplig omställare.

#### Detaljer angående matlagingsreglage

##### Lägena 1, 2, 3

För småputtring, smältning, ångkokning, återuppvärmning, upptining och varmhållning.

##### Lägena 4,5,6

För bräsering och tillagning av större mängder födoämnen.



##### Lägena 7,8,9

För bryning, fritering eller återuppvärmning.

För återuppvärmning eller snabb tillagning av din rätt vrider du omställaren till läge 9.

När kokplattan en gång är varm för du tillbaka omställaren till lämplig position.

### Extra värmemotstånd

För att sätta på det extra värmemotståndet vrider du omställaren  eller  mot höger tills det blir stopp och går därefter tillbaka till det valda läget. På läge 0, släcks bägge värmemotstånden.

För att släcka det extra värmemotståndet och fortsätta matlagningen endast med huvudmotståndet vrider du omställaren till 0 och gå därefter tillbaka till önskat läge.

Det extra värmemotståndet används inte ensamt utan endast tillsammans med huvudmotståndet.

## Tillbehör

### Grillgaller

Det används som underlag för alla fat och formar för matlagning, stekning eller gräddning av matvaror. Du kan lägga ut grillkött direkt på gallret (sätt in en plåt under gallret).

Genom att vända det upp och ner kan du dra nytta av olika extra insättningsnivåer.

### Bakplåt

Denna används för gräddning av kakor och små bakverk. Den är försedd med en lutande kant som gör det möjligt att ta ut småkakor med hjälp av spatel.

Bakplåten kan även användas som drypplåt, till exempel för att samla upp fett och köttsaft från grillmaten.

För att undvika fettstänk bör du inte steka eller grilla matvaror direkt på bakplåten.

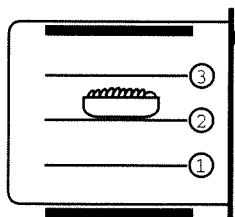
### Djup drypplåt (endast modell FBT21)

Insatt på låg nivå i ugnen kan du samla upp fett och köttsafter från grillmaten.

Du kan fylla drypplåten till hälften med vatten för matlagning på vattenbad.

## Insättningsnivåer

Apparaten är utförd med 3 insättningsnivåer.



- **Nivåerna 1** : passar till de flesta anrättningar: kakor, bakverk, stekar, gratängar, etc., alltefter volym.
- **Nivå 2**: passar till djupfrys mat.
- **Nivå 3**: insättningshöjder för grillning, alltefter grillmatens storlek. Sätt alltid in drypplåt på nivå 1.

## Allmänt underhåll

Innan du rengör ugnen skall du låta den svalna och göra dig säker på att väljaren står på 0.

Rengör aldrig ugnen med skurpulver, stålull eller skarpa föremål.

- **Polerade metallytor, målade eller emaljerade ytor:** Använd handelsvaror avsedda för underhåll av polerade metallytor.

- **Glaset till ugnsluckan:** Om smutsen är svår att få bort rekommenderar vi dig att rengöra glasets insida med i handeln tillgängliga, icke repande rengöringsmedel (använd aldrig skurpulver!).

- **Grillgaller, drypplåtar, bakplåtar:** Rengör med tvättvamp som doppats i diskmedel, skölj noggrant och låt torka.

## Byte av lampa

**OBSERVERA!** Innan du byter lampa, kopplar du ur apparaten från nätspanningen.

- Vrid lampglaset mot vänster ett kvarts varv och ta ut det.
- Skruva loss lampan. Byt ut den mot en ny, värmehärdig lampa av samma modell.
- Sätt tillbaka lampglaset på rätt sätt och anslut ugnen till nätspanningen.

Glühbirne :

300°C - 220/240 V - Sockel E14 - 15 W

## Underhåll och reservdelar

- För reparationer av din apparat skall du alltid använda originalreservdelar.
- I fall då delar i apparatens funktion visat sig felaktiga och behöver bytas ut skall du kontakta Kundservicen.

## VAD GÖR MAN OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

I fall av fel på apparaten och innan du kontaktar Kundservicen ber vi dig först kontrollera om:

- Säkringarna eller huvudströmbrytaren i bostaden fungerar korrekt.
- Ett allmänt strömavbrott inträffat.

### Annan möjlig orsak

- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat som bryter strömmen i fall av överhettning. Denna termostat kopplar automatiskt på apparaten när denna en gång svalnat.

I detta fall kontrollerar du att luftkanalerna för apparatens ventilation är fria (se figur, sida 9). Om så är fallet och säkerhetstermostaten i alla fall bryter strömmen till ugnen skall du kontakta Kundservicen.

# FÖR INSTALLATÖREN

## Elektrisk anslutning

Apparaten får endast anslutas till nätspänningen av elektriker. Anslutningen skall efterfölja lokala säkerhetsföreskrifter samt de regler för teknisk anslutning som föreskrivs av bostadens elektricitetsverk samt följande instruktioner.

Innan apparaten ansluts, var god ta del av följande punkter:

- Ugnen har utvecklats för installation med en vitrokeramisk spishäll av märket BRANDT.
- Bostadens nominella spänning skall motsvara den som finns angiven på apparaten (se tillverkarplattan och anslutningsschemat).
- Nätspänningsuttaget skall ha lämplig jordledning.
- Apparaten skall i varje ögonblick kunna göras spänningslös med hjälp av en omnipolär strömbrytare med minst 3 mm luftgap mellan öppna kontakter. För nätspänningen kan du till exempel installera en strömbrytare eller ett bekvämt åtkomligt eluttag i närheten av apparaten, eller också en strömbrytare med jordledning och skruvsäkringar, förutsatt att de är uttryckligen avsedda för apparaten.
- De säkringar som installerats för att skydda apparaten skall motsvara den nominella effekten för denna.

### Anslutningskabel

- Använd anslutningskabel motsvarande en av följande typer: H05RRF, H05RN-F eller H05W-F, försedda med gul-grön jordledning. Ledningarnas minimala tvärsnittyta beror på typen av koppling och den angivna effektförbrukningen som finns angiven på tillverkarskylten:

#### För apparater

Av kopplingstyp      400V 3N~ : 5 x 2,5mm<sup>2</sup>  
Av kopplingstyper    230V 1N~ eller 2N~ alltefter effekt:

#### För ugnar

Kopplingstyp      230V 1N~ eller 2N~ : 3 x 1,5mm<sup>2</sup>

Effektförbrukning	Tvärsnittsyta
Upp till 5,7 kw	3 x 1,5mm <sup>2</sup>
5,7 till 8,9 kw	3 x 2,5mm <sup>2</sup>
8,9 till 11,4 kw	3 x 4,0mm <sup>2</sup>

- Anslutningskabeln skall ligga fritt under eller bakom möbelen för inbyggande av apparaten. Den får inte ligga i kläm eller vara intrasslad samt skall inte heller vara onödigt lång.

\*\*\*\*\*

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om olycksfall inträffar på grund av obefintlig, skadad eller felaktig jordledning.

## Anslutning och första användning

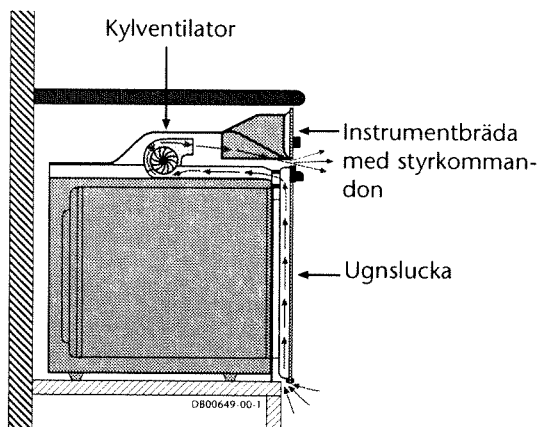
- Dra ut och/eller tag bort emballagematerialet och tillbehören till din apparat.
- Koppla ur nätspänningen vid anslutningsstället (jordledning, säkringar).
- När du arbetar med en komplett apparat börjar du bygga in spishällen i enlighet med monteringsnotisen. Därefter ansluter du ugnen. Anslutningsstället för nätspänningskabeln, beläget bakpå apparaten öppnas med en skruvmejsel på 5 mm.
- För in ugnen i nischen för inbyggnad på sådant sätt att du fortfarande kan komma åt att ansluta spishällens kablar till motsvarande anslutningsställen på ugnen och / eller till jordningspunkten, belägen på ugnens översida.
- Anslut den gul-gröna jordledningen från spishällen till ugnen.
- Anslut kabelkonnektorerna från spishällen till respektive uttag av motsvarande färg (se schema).
- För in ugnen helt i möbelen; se till att du inte klämmer eller sträcker någon kabel.
- Fäst apparaten med medföljande skruvar.
- Endast fullständig inbyggnad och en eventuell spishäll skyddar apparaten mot kontakter. Använd endast apparaten med jordledningen väl ansluten.
- Koppla åter in nätspänningen och sätt på apparaten för försök: kontrollera funktionen av alla användningssätt för ugnen och / eller kokplattorna.



## Installation

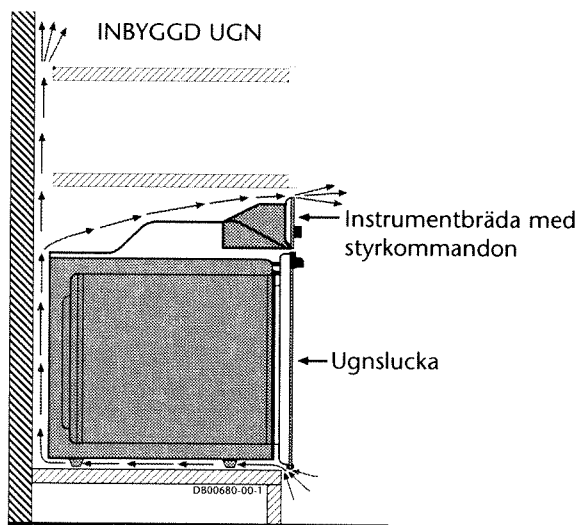
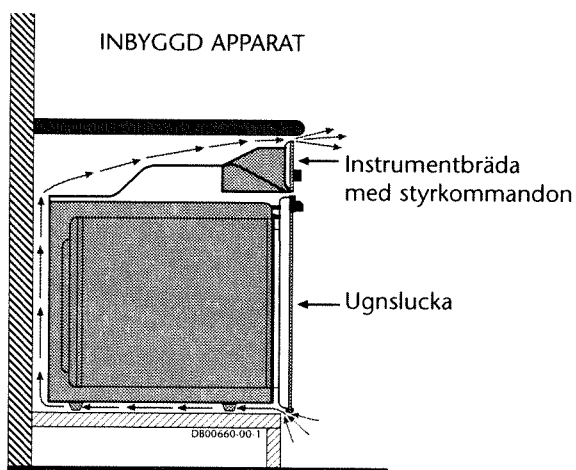
### Apparater med kylventilator

Kylventilatorn som finns installerad i apparaten kyls inbyggingsmöbelen samt framsidan på apparaten. När ugnen en gång uppnått den inställda temperaturen startar ventilatorn automatiskt (omkr. 10 till 15 minuter efter början) och fortsätter att fungera under en viss tid sedan tillagningen avslutats.



### Apparater utan kylventilator

Om apparaten inte har kylventilator kyls inbyggingsmöbelen och utluftningskanalen genom naturlig luftkonvektion. Av detta skäl måste du ovillkorligen bygga in apparaten exakt så som anges i installationsnotisen.

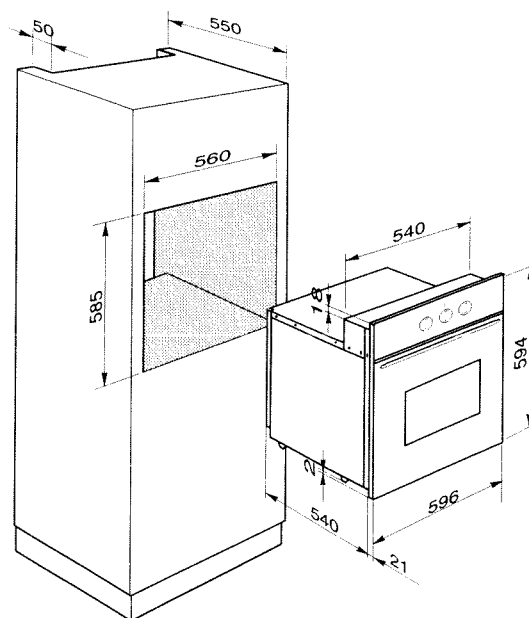


## Inbyggnad i möbelen

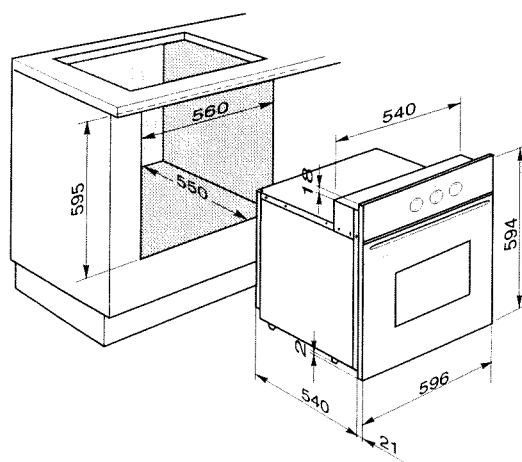
Denna inbyggbara ugn uppfyller villkoren för termiskt skydd (norm EN60335); och därför skall man installera den tillsammans med en kompatibel spishäll på sådant sätt att det vid sidan av **en enda** av ugnens sido- och bakytor finns en vägg / yta av godtycklig höjd; däremot kan den **andra** sidan av ugnen gränsa till en möbel eller apparat av lägre eller lika höjd. I användarnotisen för matlagningstabellen finner du de minimiavstånd som skall respekteras mellan spishällen och sido- och bakytorna.

Du måste ovillkorligen respektera nischens dimensioner. Fäst apparaten med de 4 skruvar som medföljer.

### INBYGGNAD I ETT VERTIKALT SKÅP



### INBYGGNAD UNDER ARBETSPLANET



# SPISHÄLL, MODELL (FAT 11 - FBT 11)

RÄTTER	LÄG.	TEMP.°C	NIVÅ	TILLAGNINGSTID	ANVÄNDBARA ANMÄRKNINGAR
<b>Vitt kött</b>					
Fläskstek (1 kg)		200°	1	90	
Kalvstek (1 kg) .....	.....	200°	1	100	
Fågel (1 kg)	.....	200°	2	50-70	
Fågel av större vikt (3 kg) .....	.....	175°	1	100	
Fläsk-/kalvkotletter .....		225°	2-3	15-20	Vända köttet
<b>Rött kött</b>					
Stek (1 kg) .....		225°	1	25-30	Vända köttet
Rostbiff (1 kg) .....	.....	200°	2	30-40	
Lamm (lår, bog, 2,5 kg) .....	.....	200°	1	150	Låt vila 10 min
Fårkotletter .....		225°	3-4	10-20	Vända köttet
<b>Fisk och diverse kött</b>					
Köttspett .....		225°	3-4	15-20	Vända köttet
Grillad fisk .....		225°	3-4	15-20	Vända fisken
Fisk, stekt/i panna .....		200°	2	45	alltefter vikten
<b>Grönsaker</b>					
Suffléer .....		200°	1	30	
Potatissuffléer/gratänger .....	.....	200°	1-2	60	
Fylld paprika .....	.....	200°	1	40	
<b>Bakverk</b>					
Biskvier - Tårtor .....		175°	2	35-45	
Biskvibricka .....	.....	200°	2	10-12	
Brylépudding .....	.....	160°	1	35-45	Laga mat på vattenbad
Kouglof/savarin .....	.....	165°	1	50	Låt vila 10 min
Maränger .....	.....	100°	2	140-160	
Madeleine .....	.....	200°	2	15-20	
Petits-choux, gräddfyllning .....	.....	200°	2	40-45	
Knådad deg/kakor gräddade på plåt .....	.....	150°	2	20-30	
Tårtbottnar .....	.....	180°	1	15-25	
Färsost .....	.....	200°	1	40-50	
Fruktpajer:					
Mördeg eller smördeg .....	.....	200°	1	30-40	
Jäst eller knådad deg .....	.....	180°	1	35	
Ostkaka .....	.....	180°	1	75	Låt vila 20 min
Äppelofflor .....	.....	180°	2	50-55	
<b>Diverse rätter</b>					
Gratinerade äpplen .....		200°	2	80	
Smördeg för pizza .....	.....	225°	1	20-25	
Bröddeg för pizza .....	.....	200°	2	15-25	
Quiche lorraine .....	.....	200°	1	40	
Suffléer .....	.....	180°	1	45-50	
Kakor, fyllda med mördeg .....	.....	200°	1	45	
Rostat bröd, småbröd .....	.....	225°	1-2	30-40	
Upptining					
Djupfrysta rätter		230°	3	10-15	
Pommes-frites, djupfryst (special för ugn)		200°	2	20-30	
Djupfryst pizza .....	.....				Se instruktioner på förpackningen

**FÖRVARM APPARATEN NORMALT UNDER 10 MN.**

**Stäng luckan när du grillar.**

Nedan angivna värden anges i informativt syfte. För att erhålla optimalt resultat bör du förlita dig till din egen erfarenhet.

# SPISHÄLL, MODELL (FAT 31 - FBC 31)

RÄTTER	LÄG.	TEMP.°C	NIVÅ	TILLAGNINGSTID	ANVÄNDBARA ANMÄRKNINGAR
<b>Vitt kött</b>					
Fläskstek (1 kg)		175°	1	90	
Kalvstek (1 kg)	⋮	200°	1	100	
Fläsk-/kalvkotletter		200°	2	20-25	
Fågel (1 kg)		200°	2	50-70	
Fågel av större vikt (3 kg)		175°	1	100	
<b>Rött kött</b>					
Stek (1 kg)		200°	3	25-30	
Fårkotletter	⋮	200°	3	10-20	
Rostbiff (1 kg)		200°	2	30-40	
Lamm (lår, bog, 2,5 kg)		200°	1	150	
<b>Fisk och diverse kött</b>					
Köttspett		200°	3-4	15-20	
Grillad fisk		200°	3-4	15-20	
Fisk, stekt/i panna		200°	2	45	
<b>Grönsaker</b>					
Suffléer		230°	2	30	
Potatisuffléer/gratänger	⋮	200°	1	60	
Fyllt paprika		200°	1	40	
<b>Bakverk</b>					
Biskvier - Tårtor		175°	2	35-45	Förvärm 10 min
Biskvibricka	⋮	200°	2	10-12	Förvärm 10 min
Brylépudding		160°	2	35-45	
Kouglot/savarin		180°	1	50	Låt vila 10 min (termostat 0)
Maränger	⋮	100°	2	140-160	
Gräddfyllning		200°	2	40-45	Förvärm 10 min
Knådad deg/kakor gräddade på plåt	⋮	150°	2	20-30	
Tårtbottnar		180°	1	15-25	Förvärm 10 min
Färsost		200°	1	40-50	
Fruktpajer:					
Mördeg eller smördeg		200°	1	30-40	
Jäst eller knådad deg	⋮	180°	1	35	
Ostkaka		180°	1	75	
Äppeltofflor		180°	2	50-55	Låt vila 20 min (termostat 0)
<b>Diverse rätter</b>					
Gratinerade äpplen		200°	2	80	
Smördeg för pizza	⋮	230°	1	20-25	
Bröddeg för pizza		200°	1	15-25	
Suffléer		180°	1	45-50	
Kakor, fyllda med mördeg		200°	1	45	
Rostat bröd, småbröd	⋮	225°	1	30-40	
Upptining			2		
Djupfrysta rätter					Se instruktioner på förpackningen
Pommes-frites, djupfryst (special för ugn)		230°	3	10-15	Förvärm 10 min
Djupfryst pizza		200°	2	20-30	

## Stäng luckan när du grillar.

Nedan angivna värden anges i informativt syfte. För att erhålla optimalt resultat bör du förlita dig till din egen erfarenhet.

*Med dette apparatet blir matlagingen en sann glede!*

*Veiledningen inneholder viktige opplysninger om sikkerhet og bruk, samt apparatets spesifikasjoner. For at du skal få fullt utbytte av det nye apparatet ditt, ber vi deg å lese denne veiledningen grundig. Den gir også råd om vedlikehold og rengjøring av apparatet, slik at det kan bevares i optimal bruksstand.*

*Dersom det skulle oppstå funksjonsproblemer, anbefaler vi at du henvender deg til en spesialist.*

*Steketabellen som du vil finne i vedlegget, er enkel og nøyaktig, og vil være deg til rask og god hjelp. Ved å følge instruksjonene i steketabellen vil du oppnå perfekte stekeresultater, samtidig som du vil spare energi.*

## INNHold

### FOR BRUKEREN

Viktige merknader.....S. 23

Betjeningsbrytere,  
modell FAT 11-FBT 11.....S. 24

Betjeningsbrytere,  
modell FAT 31-FBC31.....S. 25

Tilleggsutstyr/ Vedlikehold.....S. 26

Stekeskjema,  
modell FAT 11-FBT 11.....S. 29

Stekeskjema,  
modell FAT 31-FBC31.....S. 30

### FOR INSTALLATØREN

Elektrisk tilkobling.....S. 27

Installasjon.....S. 28



For å kunne garantere høy kvalitet forbeholder vi oss retten til å endre de eventuelle karakteristika ved våre produkter som den tekniske utviklingen krever.

Disse stekeovnene skal utelukkende brukes til matlaging.

De inneholder ikke asbest.

## Beskyttelse av miljøet

- Som et bidrag til beskyttelse av miljøet, har vi brukt ikke-klorbleket og resirkulerbart papir til denne apparatveiledningen.
- Vis hensyn til miljøet når du skal kvitte deg med emballasjen til dette apparatet.
- Emballasjen er fremstilt av materiale som ikke er skadelig for miljøet: den er økologisk og kan enten gjenvinnes eller resirkuleres. Ved å resirkulere emballasjen, vil du bidra til å økonomisere forbruket av råmaterialer og redusere mengden av industri- og husholdningsavfall.  
Du kan returnere emballasjen til forhandleren.
- Før du kaster det gamle apparatet ditt, ta kontakt med kommunen eller kompetent spesialavfalls- eller resirkuleringscenter.

## Sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er kun forutsett til bruk i hjemmet.**
- Matvarer som stekes i fett eller olje må tilberedes under god oppsikt, da overopphetet olje eller fett kan ta fyr. Det må ikke oppbevares brannfarlige produkter eller materialer i stekeovnen eller på de sonene som varmes opp.
- Når du kople et annet elektrisk apparat til en kontakt i nærheten av stekeovnen, påse at ledningen ikke kommer i kontakt med varmesonene, og at den ikke blir klemt i ovnsdøren.
- Ikke bruk håndtaket på ovnsdøren som tørkestativ da ventilasjonen på forsiden av ovnen vil bli forhindret.
- Dersom det skulle oppstå et problem eller en feil, ta ut installasjonens sikringer.

## Tilkopling av apparatet

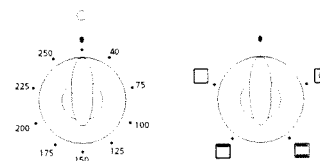
- Apparatet må installeres av en spesialist i overensstemmelse med anbefalingene i installatørdelen i denne veiledningen.
- Instruksjonene for innfelling av ovnen som gis i denne veiledningen, må respekteres nøye.
- Vi anbefaler deg å lese de neste sidene nøye, slik at du kan få full forståelse og glede av apparatet ditt.

## Praktiske råd

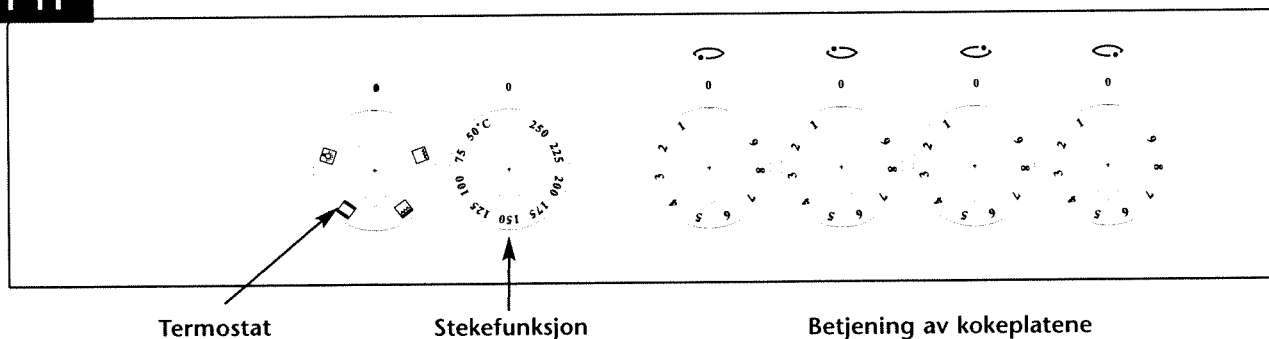
- For å unngå stor varmekonsentrasjon som gir dårligere stekeresultater og skader emaljen og innfellingsmøbelet, må du:**
  - Ikke legg noen gjenstander eller kjøkkenredskaper i bunnen av ovnen.
  - Ikke dekke til ovnen innvendig med aluminiumsfolie.
- Respekter temperaturene i steketabellen for hver steketype for å unngå unødig sprut og søl i ovnen.**
- For å beskytte ovnens emalje:**
  - Ikke fyll kakeformene helt opp når du lager fruktkaker. Fruktsaften som eventuelt vil renne over vil sette flekker som ikke kan fjernes.
  - Ikke hell vann direkte i den varme ovnen.
- For å garantere en tett ovnsdør:**
  - Ikke trykk på eller støtt deg til ovnsdøren når den er åpen.
  - Hold alltid tetningene rene.
- For alle tilberedninger med grill:**
  - Plasser matvaren som skal stekes på risten.
  - Plasser den dype langpannen på rillen under eller direkte i bunnen av ovnen for å samle opp kjøttssaft og stekesjy, og unngå sprut og søl.
- Stekingen må foretas med lukket ovnsdør.**

# BETJENINGSBRYTERE FOR FAT 11 - FBT 11

## FAT 11



## FBT 11



## Stekefunksjon

Sett bryteren i riktig posisjon :



### Over- og undervarme

Varmeelementene både øverst og nederst i stekeovnen er i bruk. Du bruker denne stekefunksjonen når du skal steke kjøtt, grønnsaker eller bakverk (gratenger, fyllte tomater, fisk, fjærkre, kaker).



### Overvarme: varm grill

Begge varmeelementene øverst i stekeovnen er i bruk. Bruk denne stekefunksjonen når du skal grille eller gyldensteke større mengder mat på hele risten (ristet brød, små pølser, stekespyd osv.)



### Overvarme: halv rist

Nå er bare ovnens bakre overvarme i bruk. Bruk denne stekefunksjonen når du skal steke eller gyldensteke mindre mengder mat

## Termostat

Skrum termostaten mot høyre til valgte temperatur (se stekeskjemaet).

## Viktig

### Energisparing:

Bruk bare kasseroller og panner med tykk og flat bunn.

Kasserollens eller pannen diameter bør være minst like stor som platen du bruker.

Bruk lokk på kasserollen eller pannen.

Benytt eventuelt platens varme også etter at platen er avskrudd.

## Bryterne (FBT 11)

Denne stekeovnen skal enten brukes sammen med elektriske kokeplater eller en keramisk topp av merket Brandt.

☺ Trinnløs bryter for varmen foran til venstre.

☺ Trinnløs bryter for varmen bak til venstre.

☺ Trinnløs bryter for varmen foran til høyre.

☺ Trinnløs bryter for varmen bak til høyre.

Du bestemmer temperaturen ved å skru bryteren fra 0 til 9.

### Detaljert oversikt over bryternes forskjellige stillinger

#### Stilling 1, 2, 3

Ved småkoking, smelting, dampkoking, oppvarming, avfrysing eller for å holde maten varm.

#### Stilling 4, 5, 6

Ved koking under lokk og steking av større mengder mat.

#### Stilling 7, 8, 9

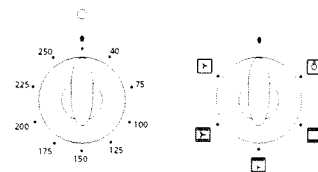
Ved steking, fritering eller for å varme opp.

Sett bryteren på 9 når du ønsker rask oppvarming eller steking.

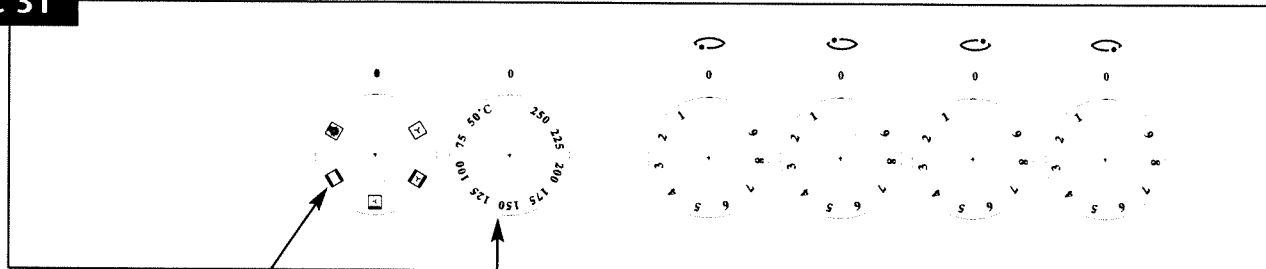
Skrum bryteren ned i passende stilling så snart platen er blitt varm.

# BETJENINGSBRYTERE FOR FAT 31 - FBC 31

## FAT 31



## FBC 31



Termostat

Stekefunksjon

Betjening av kokeplatene

## Stekefunksjon

Sett bryteren i riktig posisjon :



### Over- og undervarme

Varmeelementene både i bunnen og øverst i stekeovnen er i bruk. Du bruker denne stekefunksjonen når du skal steke kjøtt, grønnsaker eller bakverk (gratenger, fyllte tomater, fisk, fjærkre, kaker).



### Grill med luftsirkulering

Steking foretas med varmeelementene i toppen av ovnen sammen med viften. Passer godt til grillsteking av store kjøttstykker og fjærkre på rist. Snu kjøttet halvveis i steketiden. Sett den dype langpannen inn under risten for å samle opp kjøftsaften.



### Over- og undervarme med luftsirkulasjon

Spesielt egnet til steking av alle typer kaker (gjærdeig, mørdeig, butterdeig, frukterter, osv.) og for pizzaer og suffléer.



### Tining

Viften gjør det mulig å fremskynde tiningsprosessen. Den beste løsningen består i å legge det frosne kjøttet på risten og å sette en panne under for å samle opp kondensvannet.

## Termostat

Skru termostaten mot høyre til valgt temperatur (se stekeskjemaet).

## Viktig

### Energisparing:

Bruk bare kasseroller og panner med tykk og flat bunn.

Kasserollens eller pannen diameter bør være minst like stor som platen du bruker.

Bruk lokk på kasserollen eller pannen.

Benytt eventuelt platens varme også etter at den er avskrudd.

## Bryterne (FBC 31)

Denne stekeovnen skal enten brukes sammen med elektriske kokeplater eller en keramisk topp av merket Brandt.

- Trinnløs bryter for varmen foran til venstre.
- Trinnløs bryter for varmen bak til venstre.
- Trinnløs bryter for varmen foran til høyre.
- Trinnløs bryter for varmen bak til høyre.

Du bestemmer temperaturen ved å skru bryteren fra 0 til 9.

### Detaljert oversikt over bryternes forskjellige stillinger Stilling 1, 2, 3

Ved småkoking, smelting, dampkoking, oppvarming, avfrysing eller for å holde maten varm.

### Stilling 4, 5, 6

Ved koking under lokk og steking av større mengder mat.

### Stilling 7, 8, 9

Ved steking, fritering eller for å varme opp.

Sett bryteren på 9 når du ønsker rask oppvarming eller steking.

Skru bryteren ned i passende stilling så snart platen er blitt varm.

## Andre varmeområder

For å bruke dette varmeområdet skrur du eller til høyre helt til den stopper, og skrur den deretter tilbake i riktig stilling. Begge varmeområdene er avskrudd når bryteren står på 0.

For å skru av tilleggsområdet og fortsette bruken av hovedområdet dreier du bryteren til 0, og skrur den deretter tilbake i riktig stilling. Tilleggsområdet brukes ikke uten hovedvarmeområdet.

## Tilleggsutstyr

### Rist

Risten bruker du som underlag for alle former og fat med retter som skal bakes, stekes eller gyldenstekes. Kjøtt som skal grilles kan legges direkte på risten (husk å plassere stekeplaten under risten).

Du kan plassere risten begge veier for å gi ekstra stekehøyde.

### Stekeplaten

Stekeplaten bruker du til all slags baking. Den har en skrå kant som gjør det lettere å bruke stekepaden.

Stekeplaten kan også brukes for oppsamling av kjøttsaft og stekefett under risten.

Kjøtt skal ikke stekes direkte på platen da dette fører til unødvendig fettspрут i ovnen.

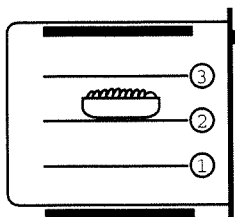
### Dyp langpanne (kun modell FBT21)

Langpannen brukes til å ta imot kjøttsaft og stekefett; plasser den på rillen under kjøttet.

Du kan også bruke langpannen ved vannbad; fyll den halvfull med vann og plasser på riktig rille.

## Stekehøyde

Stekeovnen har fire riller.



- **Rille 1** brukes til de fleste retter: gjærbackst, kaker, steker, gratenger osv. Velg rille i forhold til rettens størrelse.

- **Rille 2** brukes til dyperfroste retter.

- **Rille 3** brukes til risten. Velg rille i forhold til kjøttets størrelse. Sett alltid langpannen i rille 1.

## Vedlikehold

**Før rengjøring skal stekeovnen være avkjølt, og bryteren skal stå på 0.**

**Bruk aldri skuremiddel, svamper med metall eller spise gjenstander til rengjøringen.**

- **Malte, emaljerte eller polerte metalloverflater:**  
Bruk kun rengjøringsmidler for polert metall.

- **Stekeovnens glassdør:**  
Bruk et ikke slipende rengjøringsmiddel dersom glasset er spesielt skittent.

- **Rister, langpanner og stekeplater:**  
Bruk en svamp med oppvaskmiddel. Skyll med rikelige mengder vann, og la tørke.

## Skifte lyspære

**ADVARSEL! Husk å koble apparatet fra lysnettet før du skifter pæren.**

- Vri lampeglasset en kvart omdreining til venstre; fjern glasset.
- Skru løs pæren. Sett i en ny, varmebestandig pære av samme modell.
- Sett lampeglasset på plass og koble apparatet til lysnettet.

Lyspære :

300°C - 220/240 V - Sokkel E14 - 15 W

## Vdelikehold av de utskiftbare delene.

- **Bruk kun originale reservedeler.**
- **Ta kontakt med service-avdelingen dersom en av apparates deler er defekt eller må skiftes ut.**

## HVA BØR JEG GJØRE HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

**Før du informerer service-avdelingen om eventuelle funksjonsfeil bør du først kontrollere at:**

- husets sikringer og hovedsikring fungerer korrekt.
- det ikke er oppstått et generelt strømbrudd.

### Andre mulige årsaker:

- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat som bryter strømmen i tilfelle overoppheting. Denne termostaten kommer automatisk på igjen så snart normal temperatur er nådd.

Dersom dette er tilfelle skal du kontrollere at luftuttaket, (se fig. side 9) som sørger for riktig ventilasjon, ikke er tett. Dersom sikkerhetstermostaten bryter strømmen når ventilasjonen fungerer normalt skal du kontakte service-avdelingen.



## Elektrisk tilkobling

Tilkoblingen av apparatet til lysnettet skal utføres av en elektriker. Tilkoblingen skal skje i overensstemmelse med de lokale reglene for sikkerhet og elektrisitetetsverkets bestemmelser, samt etter instruksjonene i denne anvisningen.

Vennligst gjør deg kjent med følgende før tilkoblingen:

- Stekeovnen er laget for å fungere sammen med elektriske kokeplater eller en keramisk topp av merket BRANDT.
- Husets strømspenning må være tilsvarende apparates (se identitetsplaten og koblingskjemaet).
- Kontakten må være jordet.
- Apparaten må kunne kobles fra strømmen raskt og enkelt via en flerpolet bryteanordning med minimum 3mm mellom hver kontakt. Ved støpselet kan du for eksempel plassere en seksjonsbryter eller en kontakt i nærheten av apparatet eller en jordet bryter eller skrusikringer så lenge disse utelukkende er tilkoblet apparatet.
- Sikringene må ha samme nominelle styrke som apparatet.

### Strømkabelen

- Bruk en kabel av en av følgende typer: H05RRF, H05RN-F, eller H05W-F, hver utstyrt med gul/grønn jordet ledning. Kabelens minimums tverrsnitt er avhengig av koblingen og styrken som beskrives på identitetsplaten:

### Apparater

med kobling 400V 3N~ : 5 x 2,5mm<sup>2</sup>  
 med kobling 230V 1N~ eller 2N~ i følge styrken:

### Stekeovner

med kobling 230V 1N~ eller 2N~ : 3 x 1,5mm<sup>2</sup>

### Styrke

Opp til 5,7 kw  
 5,7 til 8,9 kw  
 8,9 til 11,4 kw

### Tverrsnitt

3 x 1,5mm<sup>2</sup>  
 3 x 2,5mm<sup>2</sup>  
 3 x 4,0mm<sup>2</sup>

- Kabelen skal ligge fritt under eller bak møbelet hvor apparatet er innfelt. Den må ikke komme i klem eller være kveilet; det enkleste er derfor at kabelen ikke er for lang.

\*\*\*\*\*

Produsenten er ikke ansvarlig for uhell som skjer dersom apparatet ikke er blitt jordet eller dersom jordingen er defekt eller uriktig utført.

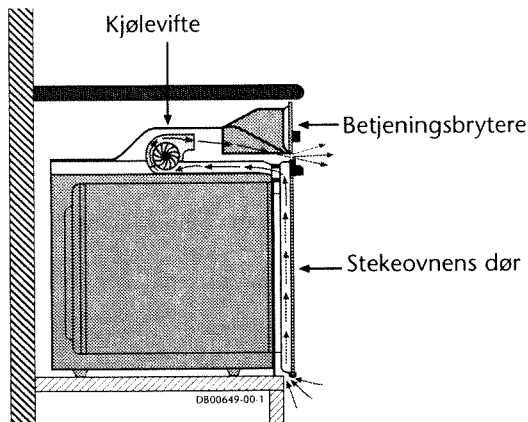
## Tilkobling og første bruk

- Fjern emballasjen og ta ut apparatets ekstrautstyr.
- Bryt apparates strømtilførsel ( jord, sikringer).
- Begynn med å sette kokeplatene på plass slik det beskrives i anvisningen. Koble deretter til stekeovnen; kontakten på apparates bakside åpnes med en 5mm skrute trekker.
- Sett stekeovnen på plass i møbelet slik at du kan koble kablene fra kokeplatene til riktige kontakter på stekeovnen og / eller jordkontakten øverst på apparatet.
- Koble den gul/grønne jordledningen fra kokeplatene til stekeovnen.
- Sett ledningene fra kokeplatene i kontaktene med tilsvarende farger (se skjema).
- Skyv stekeovnen helt på plass i møbelet uten å trekke i eller trykke på noen av kablene.
- Skru fast apparatet med vedlagte skruer.
- Apparaten er kun beskyttet mot kontakt når det er satt helt på plass i møbelet eller er koblet til eventuelle kokeplater. Apparaten skal bare brukes når det er koblet til en jordet ledning.
- Koble til strømmen fra huset og skru apparatet på. Kontroller alle stekeovnens og / eller platenes funksjoner.

## Installasjon

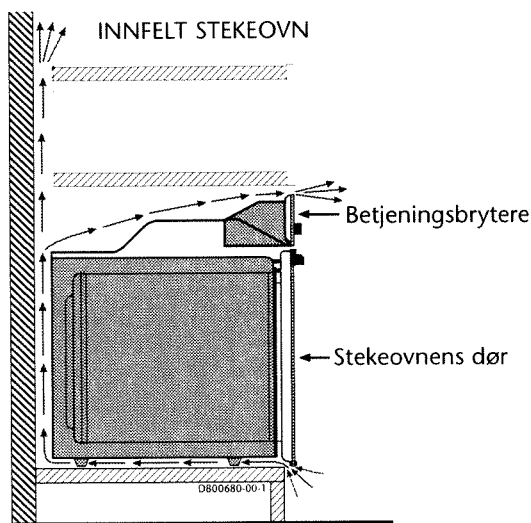
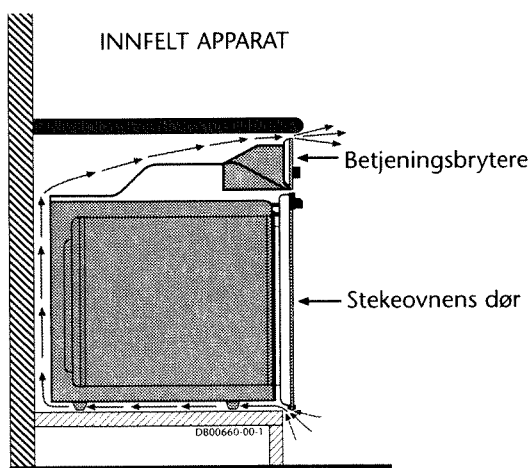
### Apparater med kjølevifte

Det er kjøleviften i apparatet som holder møbelet hvor apparatet står og apparatets forside avkjølt. Når apparatet har nådd en viss temperatur kommer viften automatisk på (etter 10 til 15 min.). Viften fortsetter å fungere en viss tid etter at steking er ferdig.



### Apparater uten kjølevifte

Dersom apparatet ikke er utstyrt med kjølevifte, holdes møbelet og luftutslippet avkjølt av naturlig luftsirkulasjon. Det er derfor viktig at du følger anvisningene for innfelling av apparatet nøye.

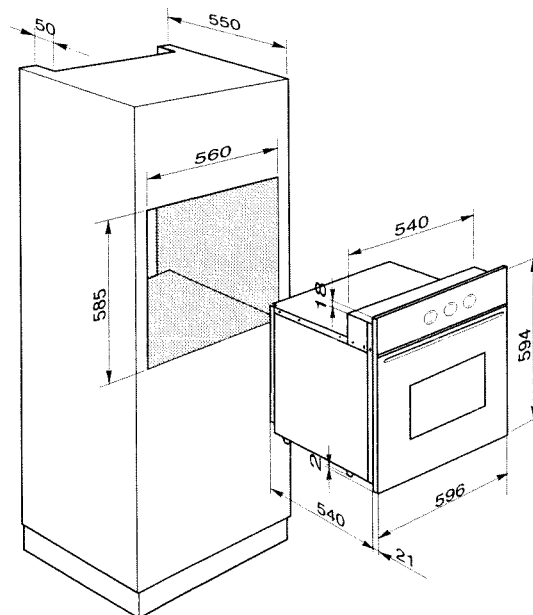


## Innfelle stekeovnen i møbelet

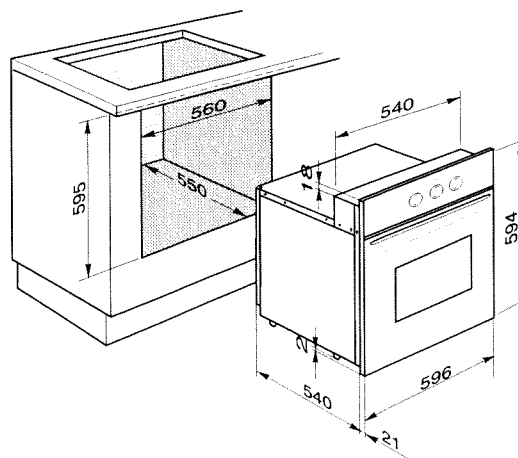
Denne stekeovnen tilfredsstiller kravene for termisk beskyttelse (norm EN60335). Koblingen til kompatible kokeplater: stekeovnens ene sidevegg og den bakre vegg kan stå inntil en vegg eller en skillevegg av ubestemt høyde, mens stekeovnens **andre** sidevegg bare kan stå inntil en vegg eller skillevegg som er like høy eller lavere enn den selv. I bruksanvisningen finner du opplysninger om minimumsavstandene mellom kokeplatene og den bakre sideveggen.

**Respekter nøye nisjens dimensjoner.** Skru apparatet fast med de 4 vedlagte skruene.

### INNFELLING I ET VERTIKALT SKAP













































### INNFELLING UNDER ARBEIDSBENKEN



# STEKESKJEMA FOR FAT 11 - FBT 11

NO

OPPSKRIFTER	STEKE-FUNKSJON	TEMP. °C	RILLE	STEKETID	NYTTIGE BEMERKNINGER
<b>Hvitt kjøtt</b>					
Svinestek (1 kg)		200°	1	90	
Kalvestek (1 kg) .....		200°	1	100	
Fjærkre (1 kg)		200°	2	50-70	
Storre fjærkre (3 kg) .....		175°	1	100	
Svine-/kalvekoteletter .....		225°	2-3	15-20	Snu kjøttet
<b>Rødt kjøtt</b>					
Biff (1 g) .....		225°	1	25-30	Snu kjøttet
Roastbiff (1 kg) .....		200°	2	30-40	
Lam (stek, skulder, 2,5 kg) .....		200°	1	150	La den hvile i 10 min
Fårekoteletter .....		225°	3-4	10-20	Snu kjøttet
<b>Fisk og annet kjøtt</b>					
Grillspidd (kjøtt) .....		225°	3-4	15-20	Snu kjøttet
Grillet fisk .....		225°	3-4	15-20	Snu fisken
Stekt fisk/fisk i panne .....		200°	2	45	etter vekten
<b>Grønnsaker</b>					
Suffléer .....		200°	1	30	
Potetsuffléer/gratenger .....		200°	1-2	60	
Fylt paprika .....		200°	1	40	
<b>Bakervarer</b>					
Kakebunner - Terter .....		175°	2	35-45	
Plate med tørre kaker .....		200°	2	10-12	
Oppned krem - Pudding .....		160°	1	35-45	Vannbad
Løff .....		160°	2	25-30	
Fruktkake (i form) .....		165°	1	50	La den hvile i 10 min
Marengs:		100°	2	140-160	
Småkaker .....		200°	2	15-20	
Vannbakkels .....		200°	2	40-45	
Knadd deig/kaker stekt på plate .....		150°	2	20-30	
Tertebunner .....		180°	1	15-25	
Hvitost .....		200°	1	40-50	
Fruktterter:					
Mør- eller butterdeig .....		200°	1	30-40	
Hevet eller knadd deig .....		180°	1	35	
Ostekake .....		180°	1	75	La den hvile i 20 min
Butterdeig med eplefyll .....		180°	2	50-55	
<b>Diverse retter</b>					
Gratinerte epler .....		200°	2	80	
Pizzadeig .....		225°	1	20-25	
Brøddeig til pizza .....		200°	2	15-25	
Quicher .....		200°	1	40	
Suffléer .....		180°	1	45-50	
Fylte butterdeigskaker .....		200°	1	45	
Toast, rundstykker .....		225°	1-2	30-40	
Opptining					Se instruksjonene på pakken
Frossen ferdigmat		230°	3	10-15	
Frosne pommes frites (spesielt for stekeovn)		200°	2	20-30	
Frossen pizza .....					

APPARATET SKAL VARMES OPP I 10 MINUTTER.

**Hold døren lukket ved grilling.**

Følgende oversikt er bare veiledende. For aller beste resultat er det viktig at du først og fremst bruker din egen erfaring.

# STEKESKJEMA FOR FAT 31 - FBC 31

OPPSKRIFTER	STEKE-FUNKSJON	TEMP. °C	RILLE	STEKETID	NYTTIGE BEMERKNINGER
<b>Hvitt kjøtt</b>					
Svinestek (1 kg)		175°	1	90	
Kalvestek (1 kg) .....	.....	200°	1	100	
Svine-/kalvekoteletter	.....	200°	2	20-25	
Fjærkre (1 kg) .....	.....	200°	2	50-70	
Større fjærkre (3 kg) .....	.....	175°	1	100	
<b>Rødt kjøtt</b>					
Biff (1 g) .....		200°	3	25-30	
Fårekoteletter .....	.....	200°	3	10-20	
Roastbiff (1 kg) .....	.....	200°	2	30-40	
Lam (stek, skulder, 2,5 kg) .....	.....	200°	1	150	
<b>Fisk og annet kjøtt</b>					
Grillspidd (kjøtt) .....		200°	3-4	15-20	
Grillet fisk .....	.....	200°	3-4	15-20	
Stekt fisk/fisk i panne .....		200°	2	45	
<b>Grønnsaker</b>					
Suffléer .....		230°	2	30	
Potetsuffléer/gratenger .....	.....	200°	1	60	
Fylt paprika .....	.....	200°	1	40	
<b>Bakervarer</b>					
Kakebunner - Tertes .....		175°	2	35-45	Forvarme 10 min
Plate med tørre kaker .....		200°	2	10-12	Forvarme 10 min
Oppned krem - Pudding .....		160°	2	35-45	
Loff .....		160°	1	25-30	
Fruktkake (i form) .....		180°	1	50	La den hvile i 10 min (termostat 0)
Marengs: .....		100°	2	140-160	
Småkaker .....		200°	2	15-20	
Vannbakkels .....		200°	2	40-45	Forvarme 10 min
Knadd deig/kaker stekt på plate .....		150°	2	20-30	
Tertebunner .....		180°	1	15-25	Forvarme 10 min
Hvitost .....		200°	1	40-50	
Fruktterter:					
Mør- eller butterdeig .....		200°	1	30-40	
Hevet eller knadd deig .....	.....	180°	1	35	
Ostekake .....	.....	180°	1	75	
Butterdeig med eplefyll .....	.....	180°	2	50-55	La den hvile i 20 min (termostat 0)
<b>Diverse retter</b>					
Gratinerte epler .....		200°	2	80	
Pizzadeig .....	.....	230°	1	20-25	
Brøddeig til pizza .....	.....	200°	1	15-25	
Quicher .....	.....	200°	1	40	
Suffléer .....	.....	180°	1	45-50	
Fylte butterdeigskaker .....		200°	1	45	
Toast, rundstykker .....	.....	225°	1	30-40	
Opptining .....			2		Se instruksjonene på pakken
Frossen ferdigmat	.....				Forvarme 10 min
Frosne pommes frites (spesielt for stekeovn)		230°	3	10-15	
Frossen pizza .....		200°	2	20-30	

## Hold døren lukket ved grilling.

Følgende oversikt er bare veiledende. For aller beste resultat er det viktig at du først og fremst bruker din egen erfaring.

*Keittäminen on todellinen ilo tällä laitteella !*

*Tämä vihko sisältää tärkeitä käyttö- ja turvallisuusohjeita samoin kuin laitteen käyttömahdollisuuksia koskevia vihjeitä.*

*Kehotamme lukemaan ne tarkkaavaisesti, jotta voisit saada täyden hyödyn kaikista laitteen tarjoamista teknisistä ominaisuuksista.*

*Uunin moitteetonta toimintaa silmällä pitäen annamme eräitä laitteen huoltoa ja puhdistusta koskevia arvokkaita neuvoja.*

*Kehotamme ottamaan yhteyden asiantuntijaan toimintahäiriön sattuessa.*

*Liitteenä oleva yksinkertainen, mutta tarkka keitto-opas antaa nopean ja välttämättömän avun. Näiden ohjeiden mukaan voit saada täydellisen paistotuloksen samalla energiaa säästäten.*

## SISÄLLYS

### KÄYTTÖOHJEET

Tärkeitä huomautuksia.....	S. 33
Ohjaustaulu, malli FAT 11-FBT11.....	S. 34
Ohjaustaulu, malli FAT 31-FBC31.....	S. 35
Lisävälineet / Yleishuolto.....	S. 36
Paisto-ohjeaulukko, malli FAT 11-FBT11....	S. 39
Paisto-ohjeaulukko, malli FAT 31-FBC31....	S. 40

### OHJEITA ASENTAJALLE

Sähkökytkennät.....	S. 37
Asennus / Kaappiin upotus.....	S. 38



Pyrkivämme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme varaamme itsellemme oikeuden tehdä erilaisia teknistä kehitystä seuraavia muutoksia niiden käyttöominaisuuksiin.

Nämä uunit on tarkoitettu yksinomaan juomien kuumentamisen ja elintarvikkeiden kypsytukseen.

Tuotteemme eivät sisällä mitään asbestipohjaista ainetta.

## Ympäristönsuojelu

- Ympäristön suojelemiseksi käytämme tämän laitteen ohjekirjoissa ilman klooria valkaistua paperia sekä uusiopaperia.
- Noudata ympäristönsuojeluohjeita laitteen pakkausta hävittäessäsi.
- Pakkaukset eivät ole rakenteellisesti vaarallisia ympäristölle; ne voidaan käyttää uudelleen tai kierrättää, ne ovat ekologisia tuotteita. Kierrättämällä pakkauksen edistät perusraaka-aineiden taloudellista kulutusta ja vähennät teollisuus- ja kotitalousjätteiden määrää.  
Voit palauttaa pakkauksen jällenmyyjällesi.
- Ota yhteys paikkakuntasi viranomaisiin tai viralliseen kierrätyskeskukseen, ennen kuin hylkät loppuun käytetyn laitteen.

## Turvaohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu yksistään kotitalouskäyttöön.**
- Pysy liedellä lähellä rasvalla tai öljyllä paistettaessa, nämä aineet voivat ylikuumentuessaan leimahtaa liekkiin.  
Älä säilytä syttyviä aineita uunissa tai kuumentuvilla alueilla.
- Kun kytket kodin sähkökoneita lähellä olevaan pistorasiaan, huolehdi, että virtakaapeli ei joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa eikä jää uunin luukun väliin.
- Älä käytä uunin luukun kahvaa kuivaajana, koska uunin etuosan tuuletus ei silloin ole riittävä.
- Irrota vian sattuessa laitteen sulakkeet.

## Laitteen sähkökytkennät

- Laitteen saa asentaa vain sähköalan ammattilainen noudattaen tämän ohjekirjan asennusta koskevia suosituksia.
- Tässä vihkossa olevia uunin upotusta koskevia ohjeita on noudatettava tarkkaan.
- Ehdotamme lukemaan tarkkaan seuraavat sivut voidaksesi saada parhaan tuloksen uunilla.

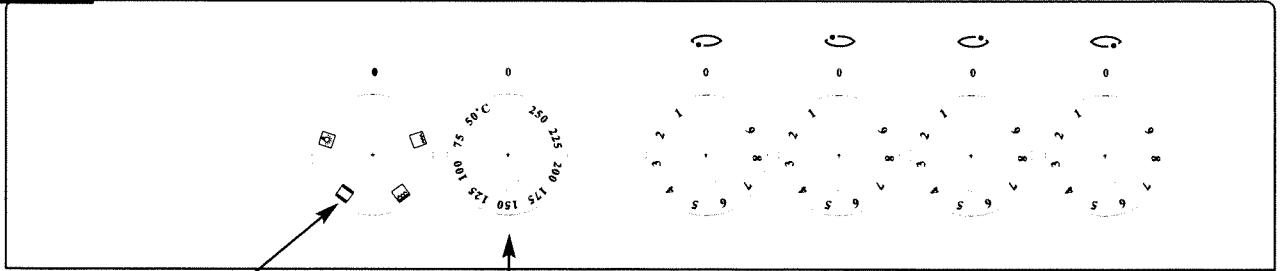
## Käytännöllisiä ohjeita

- Liiallisen kuumuuden kertyminen vaikuttaa epäedullisesti paistoon ja vahingoittaa astioiden emalia ja uunin kaappia. Tämän välttämiseksi:**
  - Älä aseta mitään astioita tai välineitä uunin pohjalle
  - Älä vuoraa uunia sisältä alumiinifoliolla.
- Noudata paistotaulukon lämpötiloja**, jotta uuni ei likaantuisi liikaa sisältä.
- Uunin emalin suojaus**
  - Älä täytä vuokia reunoihin saakka hedelmäpirakkaa tehdessäsi. Valuva hedelmämehu saattaa jättää lähtemättömiä jälkiä.
  - Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.
- Uunin luukun suojaus ja sen tiiviiden varmistaminen:**
  - Älä paina auki olevaa luukkuja.
  - Pidä luukun tiivisteet puhtaina.
- Kaikkia ritilällä paistettavaa koskevaa:**
  - Aseta paistettavat ruoat suoraan ritilälle.
  - Työnnä rasvakaukalo ritilän alle tai suoraan uunin pohjalle valuvan rasvaisen nesteen keräämiseksi, jotta se ei pääsisi pärskätelemään.
- Aloita paisto-ohjelma uunin luukun ollessa kiinni.**

## FAT 11



## FBT 11



Termostaatti

Paistotavan valitsin

Ohjauselementit, paistoliesi

## Paistotavan valitsin

Kierrä valitsin haluamaasi vaihtoehtoon :



## Tavanmukainen

Ylä- ja alakuumennusvastukset ovat käynnissä. Tämä paistotapa sopii paistien ja vihannesten kypsytykseen sekä paistoksille (laatikot, täytetyt tomaatit, kala, siipikarja ja kakut).



## Yläkuumennin: voimakas grillaus

Molemmat yläkuumenninvastukset ovat toiminnassa. Tätä tapaa käytetään grillaukseen ja suurten ruokaerien ruskistukseen ritilän koko alueella (paahtoleipä, pikkumakkarat, vartaat jne.).



## Yläkuumennin: osapinta

Vain yläkuumentimen sisempi kuumennusvastus toimii. Tällä käytettävällä grillataan ja ruskistetaan pieniä ruokaeriä.

## Termostaatti

Kierrä termostaattia oikealle valittavan lämpötilan kohdalle ( Ks. tähän esitteeseen liittyvä paisto-ohjetaulukko).

## Tärkeää

## Energian säästö :

Käytä pannuja ja kattiloita, joissa on paksu ja tasainen valupohja.

Käytetyn astian halkaisijan on oltava vähintään käytetyn kuumennuspinnan peittävä.

Peitä pannut ja kattilat kannella.

Käytä hyväksi, mikäli mahdollista, paistovyöhykkeeseen varustoitunut jäännöslämpö.

## Paistovyöhyke (FBT 11)

Uunia on käytettävä yhdessä merkkiä Brandt olevan sähkölevylieden tai lasikeraamisen lieden kanssa.

- Lieden etuasemalla olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.
- Lieden takavasemalla olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.
- Lieden etuoikealla olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.
- Lieden takaoikealla olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.

Lämpötila säädetään portaattomasti välillä 0 - 9 kiertämällä sitä säätävää valintanuppiä.

## Paiston yksityiskohtainen säätö

## Asennot 1,2,3

Haudutus, sulatus, höyrykypsytytys, uudelleen lämmitys, pakasteiden sulatus ja lämpimänä pito.

## Asennot 4,5,6

Suurten ruokamäärien hiljaisella tulella haudutukseen ja paistoon.

## Asennot 7,8,9

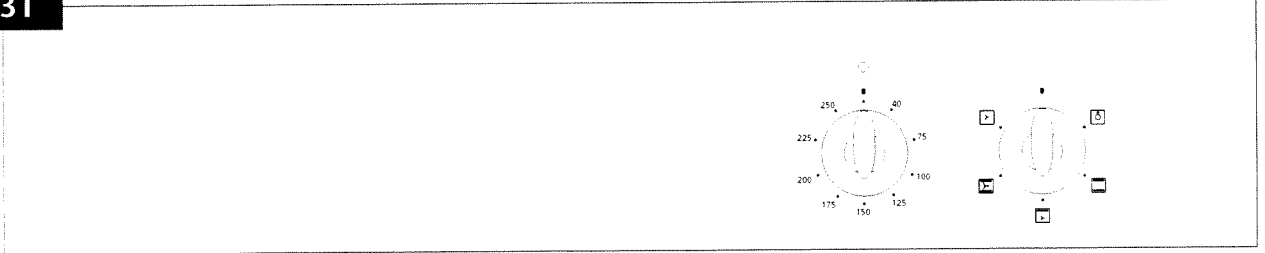
Käristykseen, friteeraukseen tai uudelleen lämmitykseen.

Kuumenna tai paista ruoka-annos nopeasti kääntämällä lieden voimakkuusvalitsin asentoon 9.

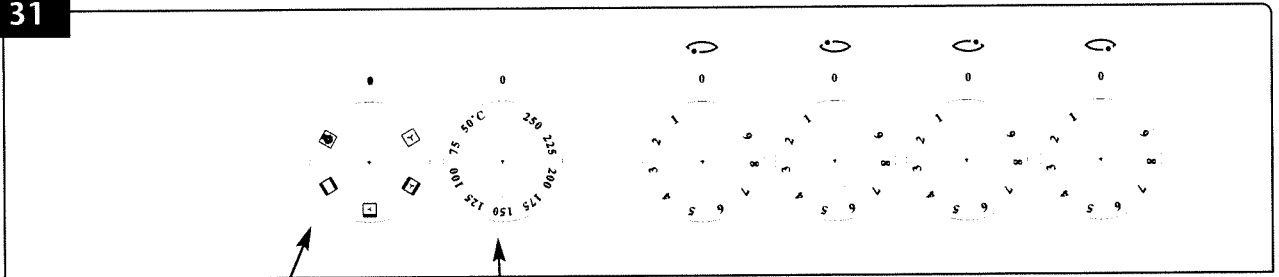
Kierrä valitsi sopivalle kohdalle heti, kun liesi on kuumentunut.

# OHJAUSTAULU, MALLI FAT 31 - FBC 31

## FAT 31



## FBC 31



Termostaatti

Paistotavan valitsin

Ohjauselementit, paistoliesi

## Paistotavan valitsin

Kierrä valitsin haluamaasi vaihtoehtoon :

### Tavanmukainen

Ylä- ja alakuumennusvastukset ovat käynnissä. Tämä paistotapa sopii paistien ja vihannesten kypsytukseen sekä leivonnaisille, samoin laatikot, täytetyt tomaatit, kala, siipikarja ja kakut.

### Kiertolämpöritilä

Ylempi lämpöelementti ja puhallin ovat käytössä ritilällä olevien isojen lihapalojen tai siipikarjan paistamiseksi. Käännä liha paiston puolivälissä. aseta rasvakaukalo ritilän alle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi.

### Ilmakierrolla varustettu ylä- ja alakuumennin

Erikoisen sovelias kaikenlaisten leivonnaisten paistamiseen (hiivataikina muro- ja voitaikinat, hedelmäpiiraat) sekä pizzat ja kohokkaat.

### Pakasteiden sulatus

Tuuletin jouduttaa pakasteen sulatusta. On parasta panna pakasteliha ritilälle, alle nesteen keruukaukalo, johon tiivistynyt vesi valuu.

## Termostaatti

Kierrä termostaattia oikealle valittavan lämpötilan kohdalle ( Ks. tähän esitteeseen liittyvä paisto-ohjetaulukko).

## Tärkeää

### Energian säästö :

Käytä pannuja ja kattiloita, joissa on paksu ja tasainen pohja.

Käytetyn astian halkaisijan on oltava vähintään käytetyn kuumennuspinnan peittävä.

Peitä pannut ja kattilat kannella.

Käytä hyväksi, mikäli mahdollista, paistovyöhykkeeseen varustoitunut jäännöslämpö.

## Paistovyöhyke (FBC 31)

Uunia on käytettävä yhdessä merkkiä Brandt olevan sähkölevylieden tai lasikeraamisen lieden kanssa.

- Lieden **etvasemmalla** olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.
- Lieden **takavasemmalla** olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.
- Lieden **etuoikealla** olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.
- Lieden **takaoikealla** olevan paistovyöhykkeen voimakkuuskytkin.

Lämpötila säädetään portaattomasti välillä 0 - 9 kiertämällä sitä säätävää valintanuppia.

### Paiston yksityiskohtainen säätö

#### Asennot 1,2,3

Haudutus, sulatus, höyrykypsytyt, uudelleen lämmitys, pakasteiden sulatus ja lämpimänä pito.

#### Asennot 4, 5, 6

Zum Schmoren und Kochen von grösseren Mengen.

#### Asennot 7, 8, 9

Käristykseen, friteeraukseen tai uudelleen lämmitykseen.

Kuumenna tai paista ruoka-annos nopeasti kääntämällä lieden voimakkuusvalitsin asentoon 9.

Kierrä valitsi sopivalle kohdalle heti, kun liesi on kuumentunut.

## Lisäkuumennusvyöhykkeet

Lisäkuumennus aloitetaan kiertämällä valitsinta  tai  oikealle loppurajoittimeen saakka **palaten sitten haluttuun asentoon**. Molemmat kuumennusvyöhykkeet ovat sammuneet, kun valitsin on asennossa 0.

**Lisäkuumennusvyöhyke sammutetaan**, jatkaen paistoa vain päävyöhykkeellä, kääntämällä valitsin asentoon 0 ja palaten sitten haluttuun paistoasentoon.

Lisäkuumennusvyöhyke ei toimi muutoin kuin päävyöhykkeen ollessa käytössä.



### Ritilä

Sen tarkoitus on kannattaa kaikkia vuokia ja alustoja ruokia paistettaessa, pariloitaessa tai ruskistettaessa. Voit asettaa grillattavat ruoat suoraan ritilälle (asetä alapuolelle pullapelti).

Kääntämällä ritilän toisin päin saat uuniin lisätasoja.

### Pullapelti

Sen päällä voi paistaa kakkuja ja pikkupullia. Siinä on kalteva reuna, jonka avulla paistokset saa helpommin ulos lastalla.

Pullapeltiä käytetään myös rasvakaukalona, jolle esim. grillattavasta lihasta valuva rasva ja lihanesteet kertyvät.

Rasvan voimakkaan räiskymisen estämiseksi älä paista tai grillaa ruokia suoraan pullapellillä.

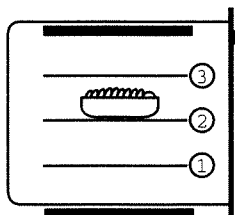
### Syvä rasvakaukalo (vain mallissa FBT21)

Alimmalle tasolle vietynä siihen saa kertymään grillattavasta lihasta erottuvan rasvan ja muut nesteet.

Rasvakaukaloa voi käyttää vesihaudekypsytykseen täyttämällä se puoliin vedellä.

## Paistotasot

Uunissa on käytettävänä neljä paistokorkeutta.



• **Tasot 1** : sopivat useimmille ruoille: kakut, pullat, paistit, laatikot jne. ruoan koon mukaan.

• **Taso 2**: sopii pakasteruoille.

• **Taso 3**: ritilän käyttöasento grillattavan koosta riippuen. Vie rasvakaukalo aina tasolle 1.

Anna uunin jäähtyä ennen sen puhdistusta ja varmista, että kytkinappi on asennossa 0.

Älä puhdistu koskaan uunia hankausjauheilla, toispuolisella metallisienellä tai leikkaavilla välineillä.

### • Kiillotetut, maalatut tai emalipinnat:

Käytä kaupasta saatavaa kiillotetuille metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita.

### • Uunin luukun lasi:

Jos lika on pinttynyttä, suosittelemme lasin puhdistusta sisäpuolelta hankaamattomilla kaupasta saatavilla puhdistusaineilla.

### • Ritilät, rasvakaukalot, pullapellit:

Puhdistu astianpesuaineella lievästi kostutetulla sienellä, huuhtelee hyvin ja anna kuivua.

## Hehkulampan vaihto

**HUOMIO !** Kytke uuni irti verkosta aina ennen lampun vaihtoa.

- Kierrä lampun kantaa neljänneskiertos vasempaan ja ota ulos.
- Kierrä hehkulamppu irti ja kierrä uusi samanmerkinen kuumuutta kestävä lamppu sen paikalle.
- Aseta peite paikalleen oikein ja kytke uuni takaisin verkkoon.

Hehkulamppu:

300°C - 220/240 V - kanta E14 - 15 W

## Huolto ja varaosat

• Käytä korjauksiin ehdottomasti alkuperäisiä varaosia !

• Jos uunin jotkin osat eivät toimi sitä käytettäessä, ne osoittautuvat vialliseksi, ja ne pitää vaihtaa, on aiheellista ottaa yhteyttä asiakashuoltoon.

### MITÄ ON TEHTÄVÄ, KUN LAITE EI TOIMI ?

Tarkista ennen asiakashuollon kutsumista seuraavat seikat mahdollisen häiriön sattuessa:

- Ovatko uunin sulakkeet ehjät ja toimintakuntoiset ja
- ettei ole yleinen virtakatko

### Muut mahdolliset syyt

• Laitteessa on varmuustermostaatti, joka sammuttaa uunin, jos se ylikuumenee. Termostaatti syttyy uudelleen itsestään, kun uuni on jäähtynyt.

Tarkista tällöin, että ilman ulostuloreitit ovat vapaat niin, että tuuletusilma pääsee kulkemaan (ks. kuva sivulla 9). Jos jäähdytysilman kulku on vapaa ja varmuustermostaatti kuitenkin sammuttaa uunin, ota yhteys asiakashuoltoon.

## Uunin kytkeminen sähköverkkoon

Vain sähkötekniikoilla on pätevyys asentaa ja kytkeä laite. Kytkennöissä on otettava huomioon paikalliset turvamääräykset, sähkölaitoksen asettamat kytkennän tekniset vaatimukset sekä seuraavat ohjeet.

Perehdy seuraaviin näkökohtiin ennen laitteen kytkemistä :

- Uuni on suunniteltu asennettavaksi yhdessä merkkiä BRANDT olevan lasikeraamisen tai sähkölevylieden kanssa.
- Sähköverkon nimellisjännitteen on oltava sama kuin laitteella (ks. arvokilpi ja kytkinkaavio).
- Sähköverkon on oltava asian mukaisesti maadoitettu.
- Laitteen on oltava irrotettavissa verkosta tarpeen vaatiessa moninapaisella katkaisimella, jossa kontaktien avautumat ovat vähintään 3 mm. Verkkopuolelle voit asentaa esim. erotinkatkaisimen tai laitteen lähellä olevan helposti ulottuvilla olevan pistokkeen tai maadoitusjohdolla tai ruuvattavilla sulakkeilla varustetun katkaisimen ehdolla, että ne ovat selvästi laitekohtaisia.
- Laitteen virran syöttöön kuuluvien suojasulakkeiden on vastattava laitteen nimellistehoä.

### Virtakaapeli

- Käytä jotakin seuraavaa tyyppiä vastaavaa virtakaapelia : H05RRF, H05RN-F, tai H05W-F, joista jokaisessa on kelta-vihreä maadoitusjohto. Kaapelin johtojen minimipoikkipinnat riippuvat kytkennän laadusta ja arvokilvessä ilmoitetusta tehosta:

#### Laitteet ovat

Kytkenätyyppiä 400V 3N~ : 5 x 2,5mm<sup>2</sup>  
Kytkenätyyppiä 230V 1N~ tai 2N~ tehosta riippuen :

#### Für Backöfen

Kytkenätyyppiä 230V 1N~ tai 2N~ : 3 x 1,5mm<sup>2</sup>

Teho	Poikkipinta
5,7 kW saakka	3 x 1,5mm <sup>2</sup>
5,7 à 8,9 kW	3 x 2,5mm <sup>2</sup>
5,7 à 8,9 kW	3 x 4,0mm <sup>2</sup>

- Virtakaapelin on oltava vapaana uunin upotuskaapin alla tai takana. se ei saa joutua puristuksiin tai sykkyrälle eikä se saa olla turhan pitkä.

\*\*\*\*\*

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta jos onnettomuus johtuu siitä, että maadoitusta ei ole tehty, se on viallinen tai se on tehty väärin.

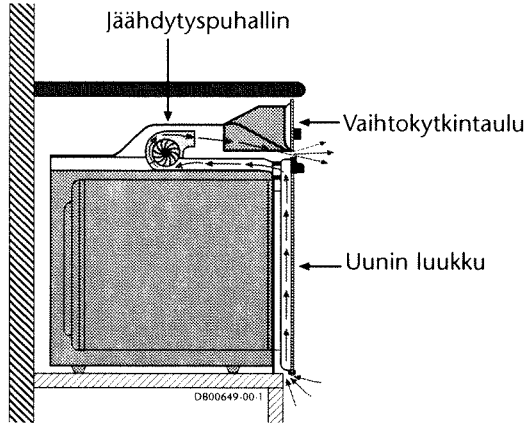
## Kytkeminen ja ensimmäinen käyttöönotto

- Vedä ulos ja/tai nosta laitteisto ja sen lisävälineet pakkauksesta.
- Katkaise sähkön tulo kytkettävään laitteeseen (maadoitusjohto, sulakkeet).
- Laitteiston ollessa kokonaisuudessaan esillä aloita asennus upottamalla keittoliesi sen asennusohjeiden mukaisesti. Kytke sitten uuni päälle. Laitteen takasivulla oleva verkkovirtapistoke avataan 5 mm ruuvitaltalla.
- Työnnä uuni upotettavaan asennustilaan siten, että liedien kaapelit voidaan kytkeä niille kuuluviin napoihin ja/tai uunin yläsivulla olevaan maadoitusnapaan.
- Kytke liedien vihreä-keltainen maadoitusjohto uuniin.
- Työnnä liedien kaapelikengät vastaavan värisiin pistoliittimiin (ks. kaavio).
- Työnnä uuni perille asti sen asennuskaappiin varoen, että kaapelit eivät joudu puristuksiin tai kireälle.
- Kiinnitä uuni kaappiin mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Vain täysi upotus ja mahdollinen keittoliesi suojaavat laitetta kosketuksilta. Käytä uunia vain, kun sen maadoitusjohto on kytketty.
- Kytke verkkovirta takaisin päälle ja käynnistä uuni kokeilutarjoituksessa: kokeile uunin ja/tai liedien toiminta niiden kaikilla käyttötaivoilla.

## Asentaminen

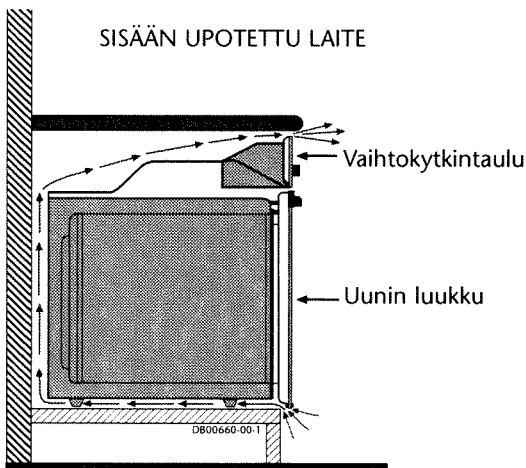
### Jäähdytyspuhalltimella varustetut laitteet

Laitteeseen kuuluva puhallin jäähdyttää kaappia, johon uuni on upotettu sekä uunin etusivua. Heti, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, puhallin käynnistyy automaattisesti (noin 10 - 15 minuutin kuluttua aloituksesta) ja käy jatkuvasti tietyn ajan paiston päätyttyä.

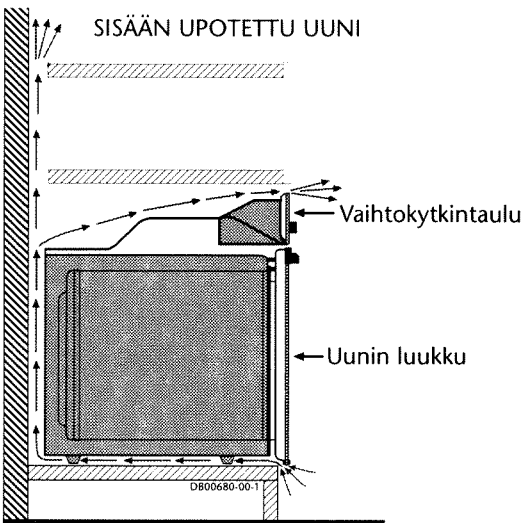


### Laitteet ilman jäähdytyspuhallinta

Jos laitteeseen ei kuulu jäähdytyspuhallinta, kaappi, johon uuni on upotettu ja ilman ulostuloreitti jäähtyy ilman luonnollisen kierron kautta. Asenna uuni tästä syystä kaappiin noudattaen ehdottomasti annettuja asennusohjeita.



### SISÄÄN UPOTETTU LAITE



### SISÄÄN UPOTETTU UUNI

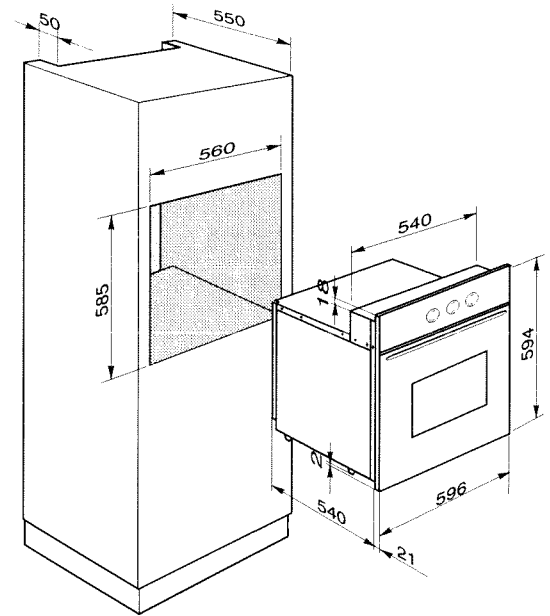
## Kaappiin upotus

FI

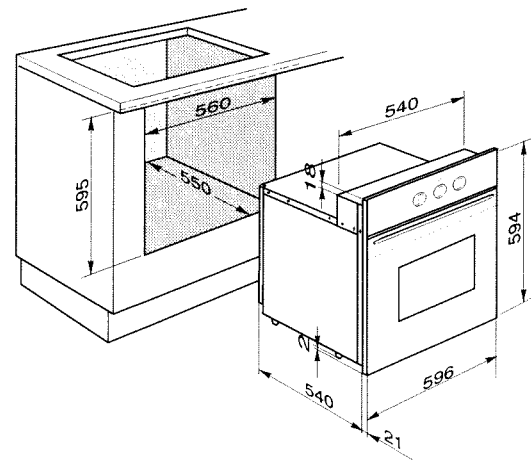
Tämä sisään upotettava uuni on lämpösuojaluokan mukainen (standardi EN60335); näin ollen, se on asennettava yhteen sopivan keittolieden kanssa siten, että yhden sivuseinän ja takaseinän takana on tietyn korkuinen seinä/ väliseinä. Joka tapauksessa uunin toinen sivu ei saa olla kiinni kaapissa tai samankorkuisessa tai matalammassa laitteessa. Keittolieden käyttöohjeessa on nähtävänä vaaditut minimietäisyydet liedien ja sivu- sekä taka-seinän välillä.

**Noudata ehdottomasti uunin vaatiman tilan mittoja.** Kiinnitä laite neljällä toimitukseen sisältyvällä ruuvilla.

### UPOTUS PYSTYKAAPPIIN



### UPOTUS TYÖTASON ALLE



# PAISTO-OHJETAULUKKO, MALLI FAT 11 - FBT 11

RUOKALAJI	PAIKKA	L.TIL. °C	TASO	PAISTOAIKA	HUOMAUTUKSIA
<b>Valkeat lihat</b>					
Sianpaisti (1 kg)		200°	1	90	
Vasikanpaisti (1 kg)		200°	1	100	
Siipikarja (1 kg)		200°	2	50-70	
Suurempi siipikarja (3kg)		175°	1	100	
Vasikan / siankyljys		225°	2-3	15-20	Lihavarras
<b>Punaiset lihat</b>					
Pihvi (1 kg)		225°	1	25-30	Lihavarras
Paahtopaisti (1 kg)		200°	2	30-40	
Lammas (reisi, lapa, 2,5 kg)		200°	1	150	Anna levätä 10 min
Lampaan kyljys		225°	3-4	10-20	Lihavarras
<b>Kalat ja eri lihat</b>					
Lihavartaat		225°	3-4	15-20	Lihavarras
Grillikala		225°	3-4	15-20	Kalavarras
Kala keitetty/pannulla paistettu		200°	2	45	painon mukaan
<b>Vihannekset</b>					
Kohokkaat		200°	1	30	
Perunakohokkaat ja laatikot		200°	1-2	60	
Täytetyt paprikat		200°	1	40	
<b>Leivonnaiset</b>					
Pikkuleivät - tortut		175°	2	35-45	
Pellillinen pikkuleipiä		200°	2	10-12	
Paahdovanukas pudding		160°	1	35-45	Kypsytyks vesihauteessa
Pulla		160°	2	25-30	
Vuokapulla		165°	1	50	Anna levätä 10 min
Marenki:		100°	2	140-160	
Hiekkakakut		200°	2	15-20	
Tuulihatut		200°	2	40-45	
Pikkuleivonnaiset pullapellillä		150°	2	20-30	
Tortutupohjat		180°	1	15-25	
Valkojuustot		200°	1	40-50	
<b>Hedelmätortut:</b>					
Voi - ja murotaikinat		200°	1	30-40	
Pullataikina		180°	1	35	
Juustokakku		180°	1	75	Anna levätä 20 min
Omenatortut		180°	2	50-55	
<b>Sekalaisia ruokia</b>					
Gratinoidut omenat		200°	2	80	
Pizzataikina (muro)		225°	1	20-25	
Pizzataikina (leipä)		200°	2	15-25	
Silavapiiras		200°	1	40	
Kohokkaat		180°	1	45-50	
Täytetyt voitaikinalaivokset		200°	1	45	
Paahdoleipä, sämpylät		225°	1-2	30-40	
Pakasteiden sulatus					ks. ohjeet pakkauksen päältä
Pakastetut ruoat		230°	3	10-15	
Pakastetut ranskalaiset perunat (uunia varten)		200°	2	20-30	
Pakastepizzat					

ESIKUUMENNA UUNI NORMAALISTI 10 MINUUTTIA.

**Sulje luukku käristettäessä.**

Alla esitetyt arvot ovat suuntaa-antavia. Saat parhaan tuloksen oman kokemuksesi perusteella.

# PAISTO-OHJETAULUKKO, MALLI FAT 31 - FBC 31

RUOKALAJI	PAIKKA	L.TIL. °C	TASO	PAISTOAIKA	HUOMAUTUKSIA
<b>Valkeat lihat</b>					
Sianpaisti (1 kg)		175°	1	90	
Vasikanpaisti (1 kg) . . . . .	⋮	200°	1	100	
Vasikan / siankyljys	⋮	200°	2	20-25	
Siipikarja (1 kg) . . . . .	⋮	200°	2	50-70	
Suurempi siipikarja (3kg) . . . . .	⋮	175°	1	100	
<b>Punaiset lihat</b>					
Pihvi (1 kg) . . . . .		200°	3	25-30	
Lampaan kyljys . . . . .	⋮	200°	3	10-20	
Paahtopaisti (1 kg) . . . . .	⋮	200°	2	30-40	
Lamma (reisi, lapa, 2,5 kg) . . . . .	⋮	200°	1	150	
<b>Kalat ja eri lihat</b>					
Lihavartaat . . . . .		200°	3-4	15-20	
Grillikala . . . . .	⋮	200°	3-4	15-20	
Kala keitetty/pannulla paistettu . . . . .		200°	2	45	
<b>Vihannekset</b>					
Kohokkaat . . . . .		230°	2	30	
Perunakohokkaat ja laatikot . . . . .	⋮	200°	1	60	
Täytetyt paprikat . . . . .	⋮	200°	1	40	
<b>Leivonnaiset</b>					
Pikkuleivät - tortut . . . . .		175°	2	35-45	Esikuumennus 10min
Pellillinen pikkuleipiä . . . . .		200°	2	10-12	Esikuumennus 10min
Paahtovanukas pudding . . . . .		160°	2	35-45	
Pulla . . . . .		160°	1	25-30	
Vuokapulla . . . . .		180°	1	50	Anna levätä 10 min (termostaatti 0)
Marenki:					
Hiekkakakut . . . . .		100°	2	140-160	
Tuulihatut . . . . .		200°	2	15-20	
Pikkuleivonnaiset pullapellillä . . . . .		200°	2	40-45	Esikuumennus 10min
Torttupohjat . . . . .		150°	2	20-30	
Valkojuustot . . . . .		180°	1	15-25	Esikuumennus 10min
Valkojuustot . . . . .		200°	1	40-50	
<b>Hedelmätortut:</b>					
Voi - ja murotaikinat . . . . .		200°	1	30-40	
Pullataikina . . . . .	⋮	180°	1	35	
Juustokakku . . . . .	⋮	180°	1	75	
Omenatortut . . . . .	⋮	180°	2	50-55	Anna levätä 20 min (termostaatti 0)
<b>Sekalaisia ruokia</b>					
Gratinoidut omenat . . . . .		200°	2	80	
Pizzataikina (muro) . . . . .	⋮	230°	1	20-25	
Pizzataikina (leipä) . . . . .	⋮	200°	1	15-25	
Silavapiiras . . . . .	⋮	200°	1	40	
Kohokkaat . . . . .	⋮	180°	1	45-50	
Täytetyt voitaikinalivokset . . . . .		200°	1	45	
Paahtoleipä, sämpylät . . . . .	⋮	225°	1	30-40	
Pakasteiden sulatus			2		
Pakastetut ruoat					ks. ohjeet pakkauksen päältä
Pakastetut ranskalaiset perunat (uunia varten)		230°	3	10-15	Esikuumennus 10min
Pakastepizzat . . . . .		200°	2	20-30	

**Sulje luukku käristettäessä.**

Alla esitetyt arvot ovat suuntaa-antavia. Saat parhaan tuloksen oman kokemuksesi perusteella.

*Tak fordi De har valgt et Brandt - Blomberg apparat!*

*Denne vejledning indeholder vigtige anvisninger for sikker brug af apparatet samt oplysninger om apparatets funktioner.*

*Det anbefales, at De læser vejledningen nøje for at få fuldt udbytte af alle de tekniske specifikationer, apparatet omfatter.*

*For at apparatet kommer til at fungere perfekt giver vi nogle praktiske råd om dets vedligeholdelse og rengøring.*

*I tilfælde af funktionsforstyrrelser anbefaler vi, at De kontakter en specialist.*

*Vedlagte stege-/bageskema er enkelt og præcist og kan bruges som en hurtig oversigt. Ved at følge skemaets anvisninger kan De opnå et optimalt resultat og samtidig spare energi.*

## INDHOLDSFORTEGNELSE

### TIL BRUGEREN

Vigtige henstillinger.....S. 43

Betjeningspanel  
model FAT 11-FBT 11.....S. 44

Betjeningspanel  
model FAT 31-FBC31.....S. 45

Tilbehør / Generel vedligeholdelse....S. 46

Stegeskema  
model FAT 11-FBT 11.....S. 49

Stegeskema  
model FAT 31-FBC31.....S. 50

### TIL INSTALLATØREN

Elektrisk tilslutning.....S. 47

Installation / Indbygning.....S. 48



Vi forbeholder os retten til at ændre apparatets tekniske, funktions- og designmæssige specifikationer i forbindelse med den konstante tekniske videreudvikling og forbedringen af vore produkter. Disse ovne er udelukkende beregnet til tilberedning af drikke- og madvarer. Vore produkter indeholder ingen komponenter med asbest.

## Beskyttelse af miljøet

I forbindelse med vort ønske om at beskytte miljøet anvender vi bleget papir, der ikke indeholder klor, samt genbrugspapir til apparatets dokumentation.

Tænk på miljøet, når De bortskaffer emballagen til Deres nye apparat.

Emballagerne er fremstillet under hensyntagen til miljøet. De kan genbruges eller genanvendes. Det er økologiske produkter. Hvis De sørger for, at emballagen bliver genbrugt, er De med til at spare på råstoffer og formindske mængden af industrielt affald og husholdningsaffald.

De kan returnere emballagen til forhandleren.

Før De bortskaffer det gamle apparat, bør De kontakte rådhuset eller det kompetente genbrugscenter for retningslinjer vedrørende bortskaffelse af elektriske apparater.

## Tilslutning af ovnen

Apparatet skal installeres af en fagmand i henhold til de anvisninger for installation, der gives i denne vejledning.

Anvisningerne vedrørende indbygning af ovnen, der gives i denne vejledning, skal nøje følges.

Vi anbefaler, at De nøje læser følgende sider for at få mest muligt nytte af ovnen.

## Sikkerhedsanvisninger

**Dette apparat er udelukkende beregnet til brug af private.**

Ved tilberedning med stegefedt eller olie bør De hele tiden blive i nærheden af komfuret, da der er risiko for antændelse, hvis fedtet eller olien overophedes.

Opbevar aldrig brandfarlige stoffer i ovnen eller på kogezoneerne.

Hvis mindre elektriske køkkenapparater tilsluttes en stikkontakt ved siden af komfuret, skal De sørge for, at ledningen ikke kan komme i berøring med kogezoneerne, og at den ikke kan komme i klemme i ovndøren.

Brug ikke ovndørens håndtag som tørreanordning, fordi ventilationen foran på ovnen i så fald ikke vil fungere korrekt.

Tag sikringerne til el-installationen ud i tilfælde af funktionsforstyrrelser.

## Praktiske råd

**Overhold følgende anvisninger for at undgå varmeophobning, der kan medføre et uventet resultat af tilberedningen:**

- Stil ikke fade direkte på ovnbunden.

- Tildæk ikke ovnen indvendigt med aluminiumspapir.

**Overhold de programmerede stege-/bage temperaturer for hver tilberedningstype** for at undgå, at ovnen bliver stærkt tilsmudset.

**For at beskytte ovnens emaljebelægning:**

- Ved bagning af frugtårter skal bageformen ikke fyldes helt op til kanten. Frugtsaft, der løber ud i ovnen, kan give pletter, som ikke kan fjernes.

- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn.

**For at beskytte ovndøren og sikre, at den altid slutter tæt:**

- Læn Dem aldrig mod en åben ovndør.

- Sørg for altid at holde dørens tætningslister rene.

**Ved brug af grillen:**

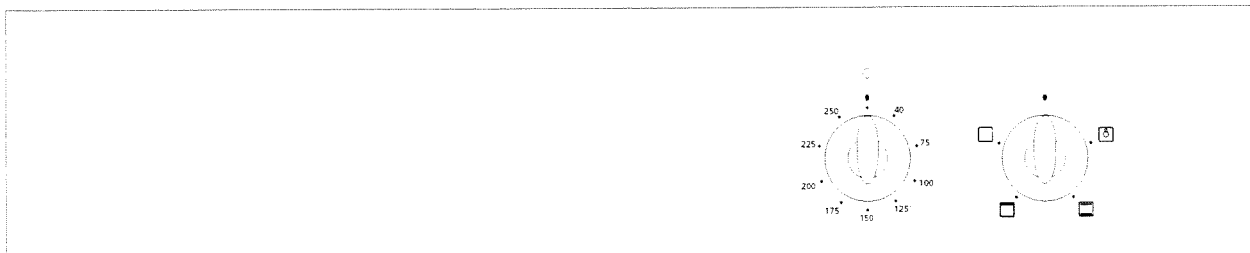
- Læg den mad, der skal grillsteges, på risten.

- Stil bradepanden under risten eller direkte på ovnbunden til opsamling af saften fra kødet og for at undgå opsprøjt på ovnvæggen.

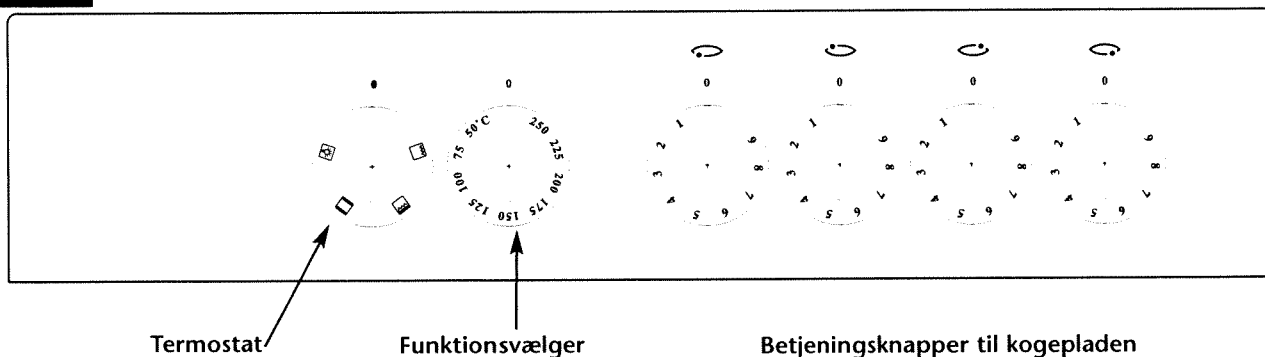
**Ovndøren skal altid være lukket under tilberedning.**

# BETJENINGSPANEL MODEL FAT 11 - FBT 11

## FAT 11



## FBT 11



## Funktionsvælger

Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede funktion:

### Over- og undervarme

Varmelegemerne i bunden og toppen af ovnen er tændt. Denne funktion bruges ved tilberedning af stege og grøntsager samt til bagværk (gratineret, farserede tomater, fisk, fjerkræ og kager).

### Overvarme: Kraftig grill

De to varmelegemer i ovnens top er tændt. Denne funktion bruges til at grille og brune store mængder mad under hele grillens overflade (ristet brød, små pølser, grillspid mv.).

### Overvarme: Reduceret grill

Kun det inderste varmelegeme i ovnens top er tændt. Denne funktion bruges til at grille og brune mindre mængder mad.

## Termostat

Drej termostaten mod højre til den ønskede temperatur (se stegeskemaet, der følger med vejledningen).

## Vigtigt!

### Energibesparelse:

Brug helst gryder og pander med en tyk og plan bund.





Kogegrejets diameter skal mindst være lig med den anvendte kogezones areal.

Læg låg på gryder og pander.

Benyt om muligt eftervarmen, efter at De har slukket kogezone.

## Funktionsvælger (FBT 11)

Ovnen skal kombineres med en kogeplade med elektrisk plader eller en glaskeramisk kogeplade af mærket Brandt.

-  Betjeningsknap for **forreste venstre** kogezone.
-  Betjeningsknap for **bagerste venstre** kogezone.
-  Betjeningsknap for **forreste højre** kogezone.
-  Betjeningsknap for **bagerste højre** kogezone.

Temperaturen indstilles trinløst fra 0 til 9 ved at dreje på den pågældende betjeningsknap.

### Indstillinger for tilberedning

#### Position 1, 2, 3

Til at småkoge, smelte, dampe, opvarme, optø og holde en ret varm.

#### Position 4, 5, 6

Til at brune og stege store mængder mad.

#### Position 7, 8, 9

Til at brase, friturestege eller varme retter.

Til hurtigt at varme eller tilberede en ret. Drej betjeningsknappen for den valgte kogezone til position 9.

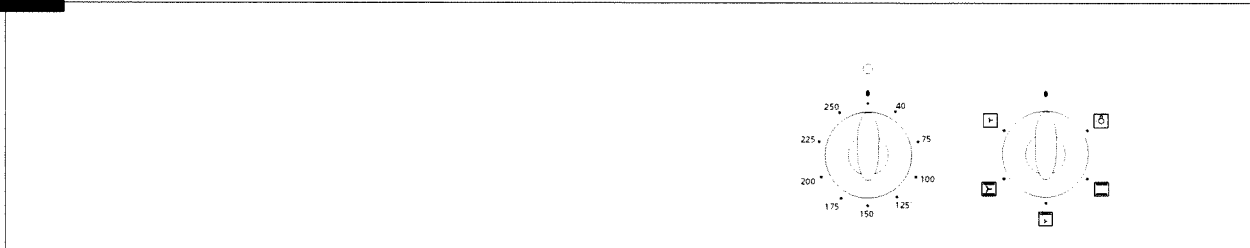
Når kogezone er varm, indstilles betjeningsknappen på den ønskede position.



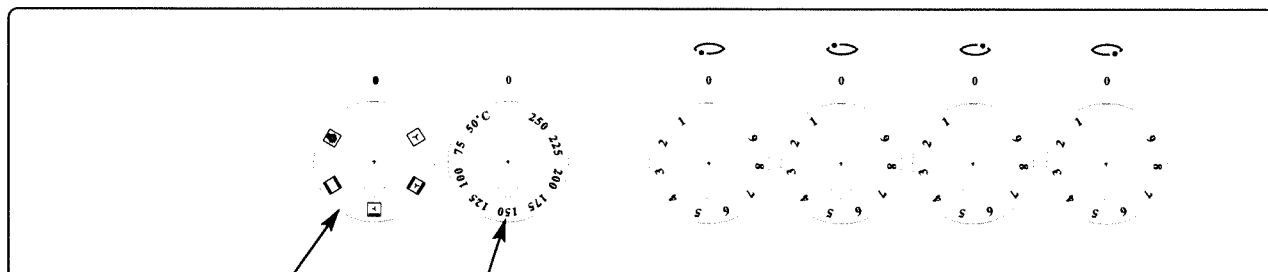
# BETJENINGSPANEL MODEL FAT 31 - FBC 31

DK

## FAT 31



## FBC 31



Termostat

Funktionsvælger

Betjeningsknapper til kogepladen

## Funktionsvælger

Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede funktion:



### Over- og undervarme

Varmelegemerne i bunden og toppen af ovnen er tændt. Denne funktion bruges ved tilberedning af stege og grøntsager samt til bagværk (gratiner, farsede tomater, fisk, fjerkræ og kager).



### Grill med luftcirkulation

Det øverste varmelegeme og blæseren er tændt. Denne funktion bruges til grillstegning af store stykker kød eller fjerkræ. Vend kødet, når halvdelen af stegetiden er gået. Stil bradepanden ind under risten til opsamling af saft og kraft fra kødet.



### Over- og undervarme med luftcirkul

Denne funktion er særligt velegnet til alle typer kager (gærdej, tærteddej, butterdej, frugtærter mv.) samt pizza og soufflé.



### Optøning

Blæseren forkorter optøningstiden. Det anbefales at lægge det frosne kød på risten og sætte bradepanden ind under risten til opsamling af kondensvandet.

## Termostat

Drej termostaten mod højre til den valgte temperatur (se stegeskemaet, der følger med vejledningen).

## Vigtigt!

### Energibesparelse:

Brug helst gryder og pander med en tyk og plan bund.

Kogegrejets diameter skal mindst være lig med den anvendte kogezones areal.

Læg låg på gryder og pander.

Benyt om muligt eftervarmen, efter at De har slukket kogezone.

## Funktionsvælger (FBC 31)

Ovnen skal kombineres med en elektrisk kogeplade eller en glaskeramisk kogeplade af mærket Brandt.

- Betjeningsknap for **forreste venstre** kogezone
- Betjeningsknap for **bagerste venstre** kogezone.
- Betjeningsknap for **forreste højre** kogezone
- Betjeningsknap for **bagerste højre** kogezone.

Temperaturen indstilles trinløst fra 0 til 9 ved at dreje på den pågældende betjeningsknap.

### Indstillinger for tilberedning

#### Position 1, 2, 3

Til at småkoge, smelte, dampe, opvarme, optø og holde en ret varm.

#### Position 4, 5, 6

Til at brune og stege store mængder mad.

#### Position 7, 8, 9

Til at brase, friturestege eller varme retter.

Til hurtig at varme eller tilberede en ret. Drej betjeningsknappen for den valgte kogezone til position 9.

Når kogezone er varm, indstilles betjeningsknappen på den ønskede position.

## Ekstra kogezone

Drej betjeningsknappen eller helt mod højre og derefter tilbage på den ønskede position for at tænde den ekstra kogezone. Når betjeningsknappen indstilles på position 0, slukkes begge kogezone.

Drej betjeningsknappen hen på 0 og derefter tilbage på den ønskede position for at slukke den ekstra kogezone og fortsætte med kun at bruge hovedkogezone. Den ekstra kogezone kan kun anvendes, når hovedkogezone er tændt.

## Tilbehør

### Rist

Risten bruges som underlag for fade og skåle ved stegning, bruning og bagning af retter. Læg kødstykker, der skal grilles, direkte på risten, og sæt bagepladen ind nedenunder.

Hvis risten vendes om, ændres højden i forhold til ovnrillerne.

### Bageplade

Den bruges ved bagning af bagværk og småkager. Bagepladen har en høj kant, så småkager let kan tages af pladen ved hjælp af en spatel.

Bagepladen kan også bruges som bradepande, f.eks. til opsamling af stegefedt eller kraft fra kød, der grilles.

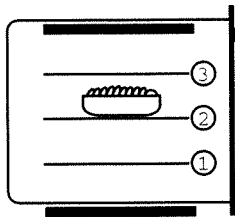
For at undgå kraftigt opsprøjt af stegefedt bør det undgås at lægge kødstykker direkte på bagepladen.

### Dyb bradepande (kun model FBT21)

Stil den dybe bradepande ind på ovnens nederste rille til opsamling af stegefedt og kraft fra kød, der grilles. Den dybe bradepande kan fyldes halvt op med vand ved tilberedning over vandbad.

## Indsætningsniveauer

Ovnens giver mulighed for indsætning i 3 niveauer.



- **Niveau 1** Velegnet til de fleste retter, f.eks. kager, bagværk, stege, gratineringer mv. afhængigt af rettens størrelse.
- **Niveau 2** Velegnet til dybfrosne retter.
- **Niveau 3** Risten sættes ind på den ovnrille, der passer til størrelsen af den ret, der skal grilles. Sæt altid bradepanden ind på niveau 1.

## Generel vedligeholdelse

Før De begynder at gøre ovnen ren, skal den være helt afkølet. Kontroller, at funktionsvælgeren er indstillet på position 0.

Rengør aldrig ovnen med skurepulver, metalsvampe eller skarpe genstande.

- **Polerede, malede eller emaljebelagte metalflader:** Brug gængse rengøringsmidler, der er beregnet til vedligeholdelse af polerede metalflader.

- **Ovndørens rude:** Hvis ovndørens rude er kraftigt tilsmudset, anbefales det at rengøre indersiden med et almindeligt rengøringsmiddel, der ikke ridser.

- **Rist, bradepande og bageplade:** Rengør disse dele med en svamp og lidt opvaskemiddel. Skyl omhyggeligt, og tør efter.

## Udskiftning af pæren

**OBS! Før pæren udskiftes, skal ovnen afbrydes ledningsnettet.**

- Drej glasset en kvart omgang mod venstre, og tag det af.
- Skru pæren ud. Sæt en ny pære i, der har samme specifikationer.
- Sæt glasset på igen, og slut ovnen til ledningsnettet igen.

Pære:

300°C - 220/240 V - Fatning E14 - 15 W

## Vedligeholdelse og reservedele

- Brug kun originale reservedele til reparation af apparatet.
- Kontakt serviceafdelingen, hvis dele i forbindelse med apparatets funktion, er defekte og skal udskiftes.

### HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Hvis der opstår en funktionsfejl, bedes De kontrollere nedenstående punkter, før De kontakter serviceafdelingen:

- At el-installationens sikringer og hovedafbryder virker korrekt.
- Om der er opstået en generel strømfejl.

#### Anden mulig årsag

- Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat, der slukker ovnen i tilfælde af overophedning. Termostaten tænder automatisk ovnen igen, når den er afkølet

Kontroller i så fald, at de luftpassager, der er beregnet til at afkøle ovnen, ikke er tildækket, se figuren på side 9. Hvis luftpassagerne er frie, og sikkerhedstermostaten alligevel afbryder ovnen, bedes De kontakte serviceafdelingen.

## Elektrisk tilslutning

Apparatet må kun tilsluttes ledningsnettet af en elektriker. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med gældende lokale sikkerhedsbestemmelser, de tekniske bestemmelser for tilslutning, der er fastlagt af el-selskabet samt nedenstående anvisninger.

Før apparatet tilsluttes, skal De læse følgende punkter:

- Ovnens er beregnet til at blive tilsluttet en glaskeramisk kogeplade eller en elektrisk kogeplade af mærket BRANDT.
- Hjemmets nominelle netspænding skal svare til apparatets tekniske specifikationer (se typeskiltet og ledningsdiagrammet).
- Ledningsnettet skal være korrekt tilsluttet jordnettet.
- Apparatet skal når som helst kunne afbrydes strømforsyningen ved hjælp af en afbryder med 3 mm brydeafstand i alle poler. På ledningsnettets side kan De f.eks. installere en ledningsadskiller eller en stikkontakt, der er frit tilgængelig ved siden af apparatet, eller De kan bruge en afbryder med jordforbindelse eller skruesikringer på betingelse af, at det tydeligt markeres, at de er tildelt apparatet.
- De sikringer, der er installeret foran apparatet til at beskytte det, skal have en nominal mærkeværdi, der svarer til apparatet.

### Netledning

- Brug en af følgende typer netledning, H05RRF, H05RN-F eller H05W-F, der er forsynet med en gul-grøn jordledning. Ledningens minimale tværsnit afhænger af tilslutningens type og af den effekt, der er anført på typeskiltet:

#### For apparater

der tilsluttes 400V 3N~ : 5 x 2,5mm<sup>2</sup>  
der tilsluttes 230V 1N~ eller 2N~ afhængigt af effekten:

#### For ovne

Tilslutningstype 230V 1N~ eller 2N~ : 3 x 1,5mm<sup>2</sup>

Effekt	Tværsnit
Op til 5,7 kw	3 x 1,5mm <sup>2</sup>
5,7 - 8,9 kw	3 x 2,5mm <sup>2</sup>
8,9 - 11,4 kw	3 x 4,0mm <sup>2</sup>

- Netledningen skal ligge frit under eller bagved indbygnings-elementet. Den må ikke hverken mases eller klemmes, og den skal ikke være længere end nødvendigt.

\*\*\*\*\*

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

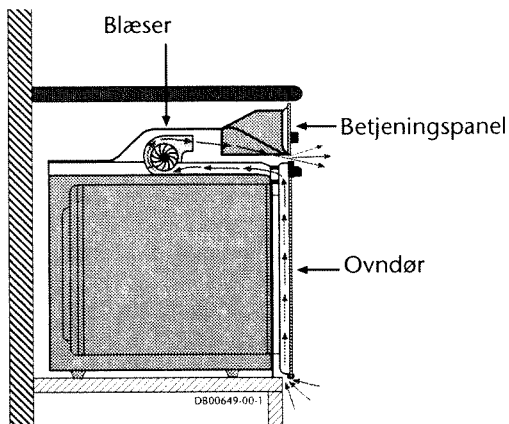
## Tilslutning og ibrugtagning af apparatet

- Fjern al emballage og tilbehør fra apparatet.
- Afbryd strømforsyningen til apparatet (jordstik, sikringer).
- Kontroller, at apparatet er komplet, og begynd med at installere kogepladen i henhold til installationsvejledningen. Tilslut derefter ovnen. Stikket bag på apparatet kan åbnes med en 5 mm skruetrækker.
- Installer ovnen i indbygningsnichen, således at De stadig kan slutte kogepladens ledninger til de tilsvarende polklemmer og / eller til jordklemmen på ovnens overside.
- Tilslut kogepladens gul-grønne jordledning til ovnen.
- Tilslut kogepladens ledningsstik i de stik, der har den tilsvarende farve (se skema).
- Skub ovnen helt ind i indbygningselementet, og pas på ikke at klemme eller strække ledningerne.
- Fastspænd ovnen ved hjælp af de medfølgende skruer.
- Først når apparatet er komplet indbygget, og en eventuel kogeplade er installeret, er apparatet beskyttet med hensyn til berøring. Brug kun apparatet, når jordledningen er tilsluttet.
- Gendan strømforsyningen på ledningssiden, og tilslut apparatet for at afprøve det. Kontroller, at ovnen og/eller kogezoneerne virker korrekt med hensyn til alle funktioner.

## Installation

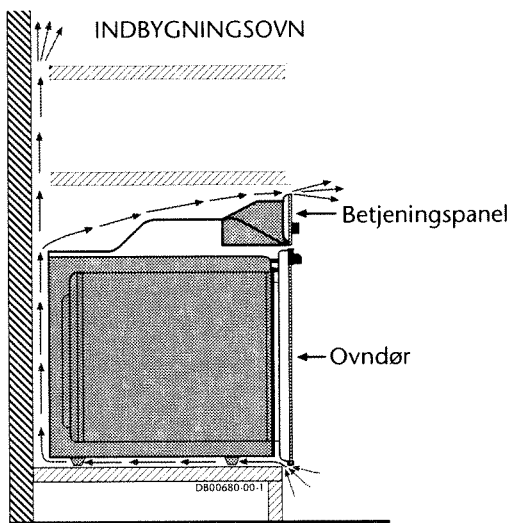
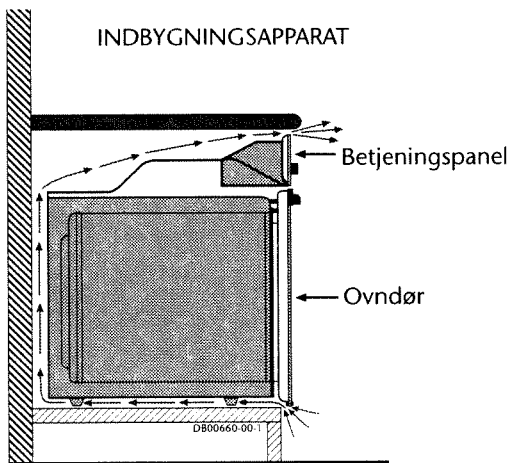
### Apparater med blæser til afkøling

Den kølblæser, der er installeret i apparatet, afkøler indbygningselementet samt apparatets frontside. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, aktiveres blæseren automatisk ca. 10 - 15 min. efter, at ovnen er tændt og fortsætter et stykke tid efter, at tilberedningen er afsluttet.



### Apparater uden blæser til afkøling

Hvis apparatet ikke er udstyret med en blæser, afkøles indbygningselementet og luftafgangen ved hjælp af naturlig luftcirkulation. Derfor er det vigtigt, at De ved indbygning af apparatet nøje følger de anvisninger, der er givet i vejledningen.

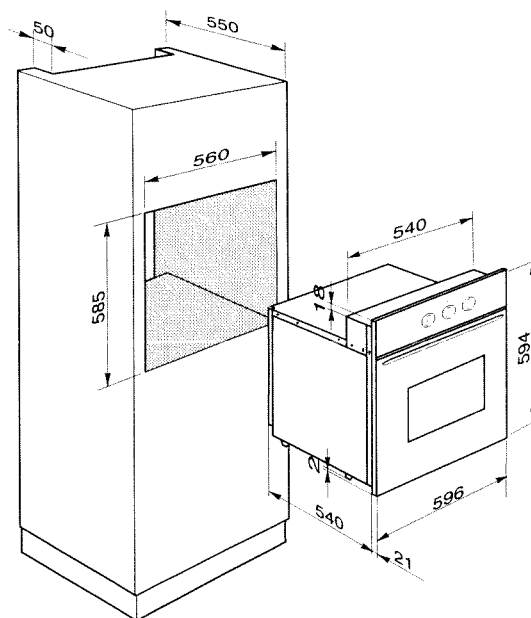


## Indbygning i skabelement

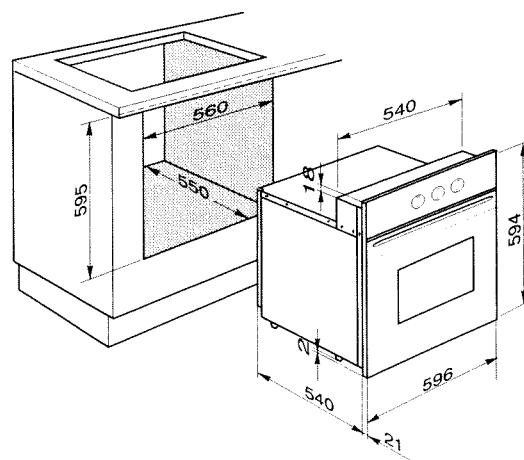
Denne indbygningsovn er fremstillet i overensstemmelse med varmebeskyttelsesklasse y (normen EN60335). Den skal derfor installeres med en kogeplade, der er kompatibel, således at der på den ene side og bag apparatet er en væg / skillevæg i en vilkårlig højde. Ovnens anden side må kun stå op ad et element eller et apparat, der er lavere, eller som har samme højde. I betjeningsvejledningen for kogepladen er anført de minimale afstande, der skal overholdes, mellem kogepladen og side- og bagvæg.

Det er vigtigt at overholde dimensionerne for indbygningsnichen. Fastgør apparatet med de 4 medfølgende skruer.











### INDBYGNING AF OVNE I ET HØJSKAB



### INDBYGNING AF OVNE UNDER KØKKENBORDET



# STEGEVEJLEDNING FOR MODEL FAT 11 - FBT 11

RETTER	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	TID	NYTTIGE BEMÆRKNINGER
<b>Hvidt kød</b>					
Svinesteg (1 kg)		200°	1	90	
Kalvesteg (1 kg)	.....	200°	1	100	
Fjerkræ (1 kg)	.....	200°	2	50-70	
Større stykker fjerkræ (3 kg)	.....	175°	1	100	
Svine-/kalvekoteletter		225°	2-3	15-20	Vend kødet
<b>Rødt kød</b>					
Culotte (1 kg)		225°	1	25-30	Vend kødet
Roastbeef (1 kg)	.....	200°	2	30-40	
Lammekød (lammekolle, lammebov 2,5 kg)	.....	200°	1	150	Hviler i 10 min.
Lammekoteletter		225°	3-4	10-20	Vend kødet
<b>Diverse kød- og fiskeretter</b>					
Stegespid		225°	3-4	15-20	Vend kødet
Grillstegt fisk		225°	3-4	15-20	Vend fisken
Ovnstegt/pandestegt fisk		200°	2	45	afhængigt af vægten
<b>Grøntsager</b>					
Soufflé		200°	1	30	
Flødekartofler	.....	200°	1-2	60	
Farseret peberfrugt	.....	200°	1	40	
<b>Bagværk</b>					
Småkager - madtærter		175°	2	35-45	
Småkager	.....	200°	2	10-12	
Budding	.....	160°	1	35-45	Tilbered over vandbad
Boller	.....	160°	2	25-30	
Bradepandekage	.....	165°	1	50	Hviler i 10 min.
Marengs	.....	100°	2	140-160	
Små sandkager	.....	200°	2	15-20	
Vandbakkelse	.....	200°	2	40-45	
Rørt kagedej/småkager	.....	150°	2	20-30	
Tærtebunde	.....	180°	1	15-25	
Ostekage	.....	200°	1	40-50	
Frugttærter:					
Mørdej eller buttedejer	.....	200°	1	30-40	
Gærdej eller rørt kagedej	.....	180°	1	35	
Ostekage	.....	180°	1	75	Hviler i 20 min.
Æbletærte	.....	180°	2	50-55	
<b>Diverse retter</b>					
Gratineret		200°	2	80	
Pizza, mørdej	.....	225°	1	20-25	
Pizza, gærdej	.....	200°	2	15-25	
Quiche Lorraine	.....	200°	1	40	
Soufflé	.....	180°	1	45-50	
Indbagt paté	.....	200°	1	45	
Ristet brød	.....	225°	1-2	30-40	
Optøning	.....				Se brugsanvisning på emballagen
Dybfrosne retter	.....	230°	3	10-15	
Dybfrosne pommes frites (specielt til ovnen)	.....	200°	2	20-30	
Dybfrosset pizza	.....				

**FORVARM OVNEEN NORMALT I 10 MIN.**

**Luk ovndøren, når ovnen er i brug.**

De i skemaet anførte værdier er vejledende. De kan med tiden tilpasses det ønskede resultat.

# STEGEVEJLEDNING FOR MODEL FAT 31 - FBC 31

RETTER	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	TID	NYTTIGE BEMÆRKNINGER
<b>Hvidt kød</b>					
Svinesteg (1 kg)		175°	1	175°	
Kalvesteg (1 kg) .....	.....	200°	1	200°	
Svine-/kalvekoteletter	.....	200°	2	200°	
Fjerkræ (1 kg) .....	.....	200°	2	200°	
Større stykker fjerkræ (3 kg) .....	.....	175°	1	175°	
<b>Rødt kød</b>					
Culotte (1 kg) .....		200°	3	200°	
Lammekoteletter .....	.....	200°	3	200°	
Roastbeef (1 kg) .....	.....	200°	2	200°	
Lammekød (lammekølle, lammebov 2,5 kg) ...	.....	200°	1	200°	
<b>Diverse kød- og fiskeretter</b>					
Stegespid .....		200°	3-4	200°	
Grillstegt fisk .....	.....	200°	3-4	200°	
Ovnstegt/pandestegt fisk .....		200°	2	200°	
<b>Grøntsager</b>					
Flødekartofler .....		200°	1-2	200°	
Farseret peberfrugt .....	.....	200°	1	200°	
<b>Bagværk</b>					
Småkager - madtærter .....	.....	175°	2	175°	Forvarm ovnen i 10 min.
Småkager .....		200°	2	200°	Forvarm ovnen i 10 min.
Budding .....		160°	2	160°	
Boller .....		160°	1	160°	
Bradepandekage .....		180°	1	180°	Hviler i 10 min. (termostat på 0)
Marengs .....		100°	2	100°	
Små sandkager .....		200°	2	200°	
Vandbakkelser .....		200°	2	200°	Forvarm ovnen i 10 min.
Rørt kagedej/småkager .....		150°	2	150°	
Tærtebunde .....		180°	1	180°	Forvarm ovnen i 10 min.
Ostekage .....		200°	1	200°	
Frugtærter: ..					
Mørdej eller buttedejer .....	.....	200°	1	200°	
Gærdej eller rørt kagedej .....		180°	1	180°	
Ostekage .....	.....	180°	1	180°	
Æbletærte .....	.....	180°	2	180°	Hviler i 20 min. (termostat på 0)
<b>Diverse retter</b>					
Gratineret .....		200°	2	200°	
Pizza, mørdej .....	.....	230°	1	230°	
Pizza, gærdej .....	.....	200°	1	200°	
Indbagt paté .....		200°	1	200°	
Ristet brød .....	.....	225°	1	225°	
Optøning .....			2		
Dybfrosne retter .....	.....				Se brugsanvisning på emballagen
Dybfrosne pommes frites (specielt til ovnen)		230°	3	230°	Forvarm ovnen i 10 min.
Dybfrossen pizza .....		200°	2	200°	

**Luk ovndøren, når ovnen er i brug.**

De i skemaet anførte værdier er vejledende. De kan med tiden tilpasses det ønskede resultat.



87x3629