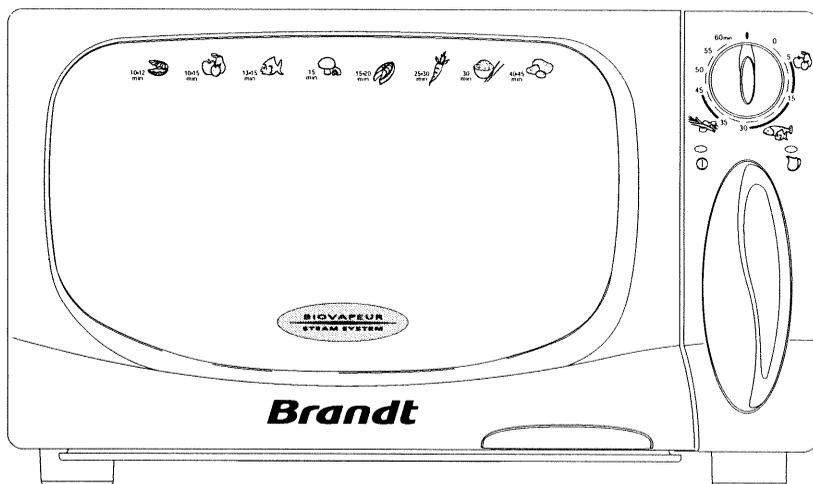


Brandt

C'est bon de pouvoir compter sur Brandt

FCT 52*



Notice d'utilisation et d'installation

FOUR VAPEUR POSABLE

9961-7061 01/01

Installation

AVANT BRANCHEMENT

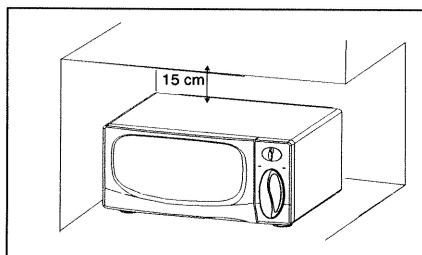
- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport. Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé sur un plan de travail.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **au dessus** et autour du four.

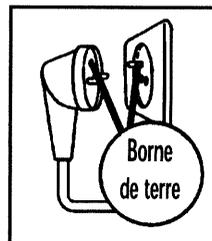
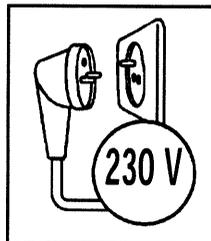
Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 15 cm au-dessus de votre appareil



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**



Principe de fonctionnement

Les cuissons vapeur

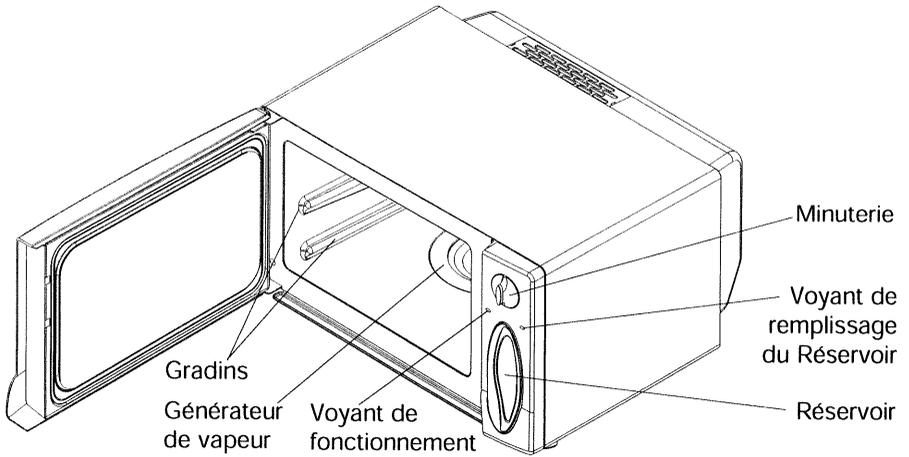
La cuisson à pression atmosphérique et à une température légèrement supérieure à 100°C permet d'obtenir des aliments ni éclatés, ni gorgés d'eau dont les saveurs et les couleurs sont préservées, contrairement à un système de cuisson en surpression.

Votre four **ne nécessite aucun autre réglage que celui du temps de cuisson**. L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par la rampe du fond. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude (générateur de vapeur) placée dans la partie inférieure de la cavité. Il n'est donc pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson (voir livre de recettes). Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroles spécialement étudiée.

Pour un plat composé de plusieurs légumes ayant des temps de cuisson différents, la cuisson sera réussie en réglant la minuterie sur le temps de cuisson du légume le plus long à cuire. Une économie de temps et de manipulation sera ainsi réalisée.

Pour une cuisson simultanée sur les deux niveaux, le temps de cuisson doit être légèrement prolongé (5 à 8 min environ).

Présentation

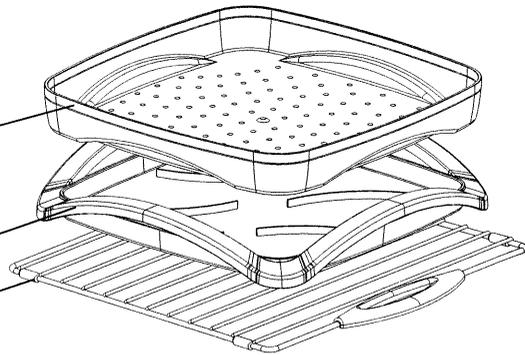


Le four est prévu avec 2 niveaux de gradins afin de vous permettre une cuisson simultanée sur 2 niveaux.

LA CASSEROLERIE

Votre four est équipé de 2 ensembles de cuisson composés :

- d'un plat perforé permettant aux aliments de ne pas être en contact avec l'eau de condensation,
- d'un support plat pour récupérer l'eau de condensation,
- d'une grille plastifiée,

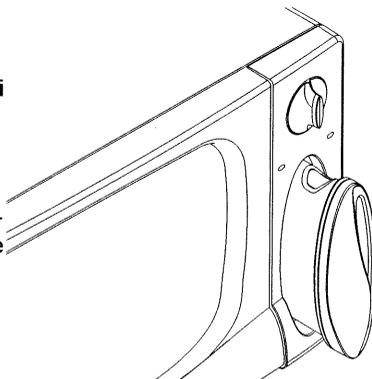


La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

LE RÉSERVOIR

Avant chaque cuisson, le réservoir doit être rempli d'eau.

- Pour cela retirez le réservoir de son logement et remplissez le **exclusivement** d'eau froide. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.



Important : Dans le cas où l'eau du robinet est fortement calcaire, il est conseillé d'utiliser une eau non calcaire et non gazeuse vendue dans le commerce.

L'emploi d'eau déminéralisée est déconseillée ; celle-ci n'étant pas à usage alimentaire

Après chaque cuisson, retirez et videz le réservoir pour éviter que l'eau ne stagne, et essuyez les quelques traces d'eau éventuellement présentes dans le support réservoir.

LA MINUTERIE

Votre four est équipé d'une minuterie sonore de 60 minutes, qui stoppe la cuisson une fois le temps prescrit écoulé.

Position arrêt : four hors tension

Position 0 : - four sous tension mais pas de cuisson.

1- Mise en marche du four

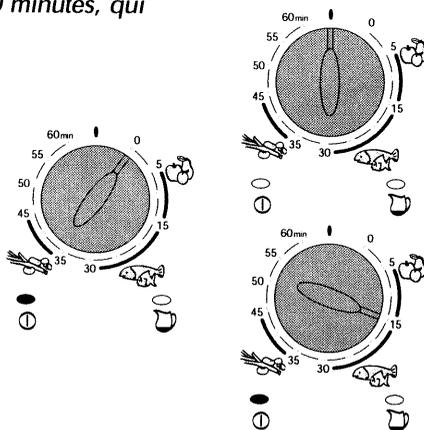
- Pour engager une cuisson, fermez la porte et positionnez la manette sur un temps de cuisson. (ex. 15 minutes).
- Le voyant de mise sous tension est allumé.

2- Fin de cuisson

- La cuisson s'arrête (position 0) et le plat est maintenu au chaud pendant 4 minutes.
- Le voyant de mise sous tension est allumé.
- Des bips sonores sont émis.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne afin d'évacuer la vapeur.

3- Arrêt de l'appareil

Mettre la minuterie en position arrêt.



Comment faire une cuisson?

- Remplir le réservoir et le placer dans son support.

- Déposer le plat de cuisson et son support plat ou tout autre plat à votre convenance sur la grille et fermer la porte.

Nota : en cas de cuisson sur un seul niveau, utiliser le gradin inférieur.

- Tourner la minuterie **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
(Ex. : 30 min de cuisson). La cuisson débute instantanément.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise.

- Ouvrir la porte.

- Retirer l'ensemble plat + support plat sans toucher à la grille.

- Ramener la manette sur la position ARRET. Les bips sonores s'arrêtent (le four n'est plus sous tension).

- Vider le réservoir si vous n'utilisez plus votre four.

En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment modifier la durée de cuisson en tournant la minuterie.

Voyant d'absence d'eau

Réservoir vide :

- **allumage du voyant + bip sonore**

- **arrêt de la génération de vapeur.**



Si un manque d'eau se produit en cours de cuisson, le voyant "réservoir vide" s'allume et un signal sonore retentit.

Dans ce cas, remplissez le réservoir, remettez le en place, ramenez la minuterie à 0 et reprogrammez le temps de cuisson restant.

CONSEILS : pour garantir une cuisson optimale, il est préférable de remplir complètement le réservoir avant le début de chaque cuisson.

Recommandations

Ouverture de la porte.

Le principe de cuisson de votre four exige une présence importante de vapeur dans la cavité. L'ouverture de la porte ne doit donc être réalisée qu'après les bips sonores de fin de cuisson.

En effet votre four est équipé d'un procédé d'évacuation de la vapeur dans les dernières minutes du temps défini.

Attention : L'ouverture de porte en cours de cuisson, engendre un dégagement important de vapeur chaude et un risque de fausser les résultats de la cuisson.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Il y a lieu de veiller à ne pas toucher le générateur de vapeur situé à l'intérieur du four.

Entretien / Nettoyage

Votre four vapeur posable se salit très peu, mais pour des raisons évidentes d'hygiène, il est recommandé après chaque utilisation et après refroidissement :

- de passer une éponge humide sur les parois de la cavité et sur le générateur de vapeur.
- d'essuyer l'ensemble avec un chiffon sec.

SONT INTERDITS TOUS LES PRODUITS D'ENTRETIEN MENAGERS ET SANITAIRES :

- produits chlorés
- eau de javel
- détartrants pour cafetières électriques, ainsi que les poudres abrasives et les éponges métalliques.

Suivant la dureté de l'eau, il peut y avoir formation d'une couche de calcaire plus ou moins importante sur la partie chauffante du générateur de vapeur : celle-ci doit être nettoyée environ toutes les dix utilisations avec du vinaigre blanc, puis ensuite rincée et séchée.

NOTA : Après le nettoyage, s'assurer que l'orifice d'arrivée d'eau n'a pas été obturé.

Un petit problème ! Que faire ?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La détection de réservoir vide s'allume alors que le réservoir est plein en cours de cuisson.	↳ Réservoir mal positionné.	- Vérifier que le réservoir est engagé à fond
L'appareil ne fonctionne pas.	↳ Défaut d'alimentation du four.	- Vérifier fermeture de porte. - Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation).
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	↳ La porte est mal fermée.	- Vérifier que la porte est fermée correctement.
"Ronronnement" intermittent pendant la cuisson vapeur	↳ Fonctionnement de la pompe d'alimentation d'eau	- RAS, fonctionnement normal du four.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Caractéristiques du four

Tension de fonctionnement	230 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four	1,64 kW
Consommation d'énergie	
Montée et maintien à 100°C pendant 1 heure	0.71 kW/h
Dimensions utiles du four	
Largeur	54 cm
Hauteur	31,6 cm
Profondeur	51 cm
Volume utile	15,3 litres
Poids brut	16,3 kg

secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
230V~ 50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A*

87x5399