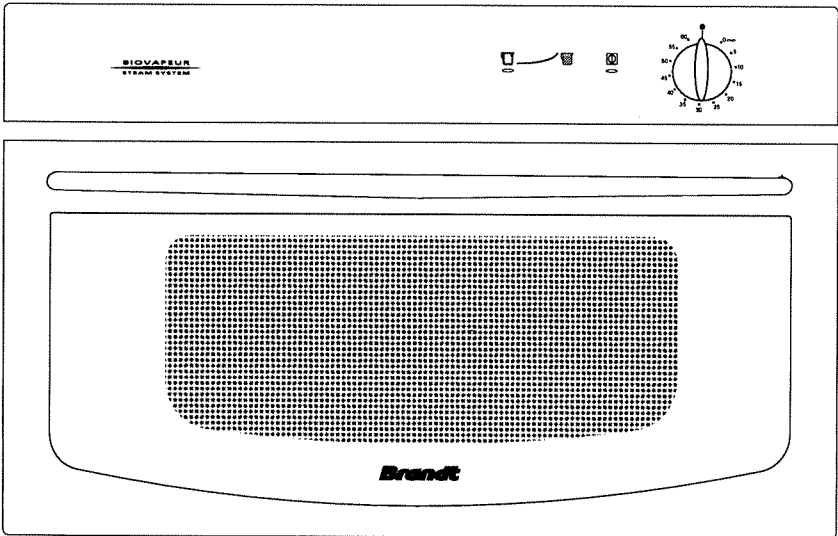


FR

Notice d'utilisation et d'installation
FOUR VAPEUR

GB

Instructions for use and installation
STEAM OVEN



Les cuissons vapeur

La cuisson à pression atmosphérique 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. La durée de cuisson pour un légume seul est légèrement supérieure à celle obtenue en utilisant un auto-cuiseur.

Votre four **ne nécessite aucun autre réglage que celui du temps de cuisson**. L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité. Il n'est 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 une parfaite cuisson.

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.

Afin de faciliter l'utilisation et de garantir un résultat de cuisson optimum, une seule hauteur du support de plat est proposée.

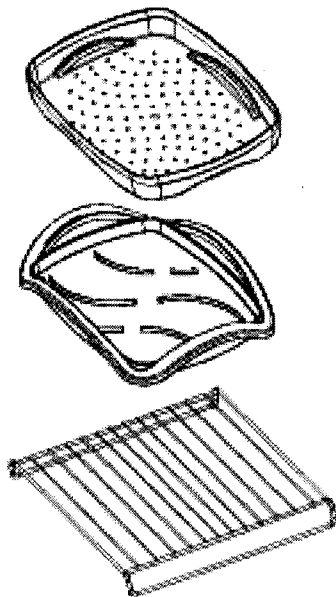
1) CASSEROLERIE

Votre four est équipé:

- d'un plat perforé permettant aux aliments de ne pas être en contact avec l'eau de condensation,

- d'un plat pour récupérer l'eau de condensation.

- d'une grille support amovible en inox,



La casserolierie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

2) RÉSERVOIR

Avant chaque cuisson, le réservoir doit **IMPÉRATIVEMENT être rempli** d'eau jusqu'au niveau maxi. (Le bruit perçu en agitant le réservoir vide est dû au système de détection de niveau).

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

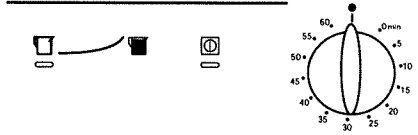
Important : Dans le cas où l'eau du robinet est fortement calcaire, il est conseillé d'utiliser une eau non calcaire et non gazeuse du commerce.

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

Après chaque cuisson, retirer et vider **IMPÉRATIVEMENT** le réservoir pour éviter les stagnations de l'eau, et essuyer les quelques traces d'eau présentes dans le support réservoir.

3) MINUTERIE

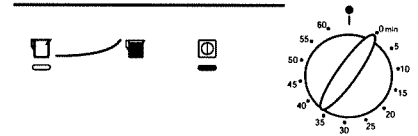
Position arrêt : four hors tension



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

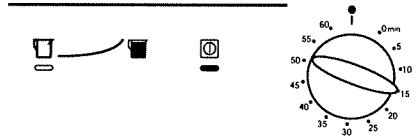
- fonction maintien au chaud jusqu'au retour position arrêt.

- Le voyant de mise sous tension est allumé.
- Des bips sonores sont émis (uniquement en fin de cuisson).
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne.



Position cuisson porte fermée, le four fonctionne

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



NOTA : A chaque lancement d'une cuisson, le voyant de niveau vide peut clignoter un court instant. Ceci correspondant à l'initialisation des commandes de votre four.

4) VISUALISATION D'ABSENCE D'EAU EN COURS DE CUISSON

**Réservoir vide : clignotement
du voyant + bip sonore
et arrêt de la génération de vapeur.**



5) FAIRE UNE CUISSON

- Remplir et placer le réservoir.
- Déposer le plat de cuisson sur la grille support et fermer la porte.
- Tourner la minuterie **dans le sens des aiguilles d'une montre**. (Ex. : 30 min de cuisson). Instantanément la cuisson débute.

NOTA : A chaque lancement d'une cuisson, le voyant de niveau vide peut clignoter un court instant. Ceci correspondant à l'initialisation des commandes de votre four.

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

- Ouvrir la porte.
- Retirer votre plat et vider le réservoir.
- Ramener la manette sur la position **ARRET**. Les bips sonores discontinus s'arrêtent. Le four n'est plus sous tension.

CONSEILS:

Ouverture de la porte.

Ce principe de cuisson entraîne une présence importante de vapeur dans la cavité. L'ouverture de la porte doit être réalisée après les bips sonores de fin de cuisson.

Cuisson avec ramequins.

Afin de pouvoir mieux gérer l'eau de condensation générée par la cuisson avec des ramequins(ex : crèmes), poser ces derniers sur le plat perforé avant de commencer votre cuisson.

6) ANOMALIES?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<i>La détection de niveau vide clignote alors que le réservoir est plein en cours de cuisson.</i>	<ul style="list-style-type: none">! Réservoir mal positionné.! Système de détection défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que le réservoir est engagé à fond- Faire appel au Service Après-Vente.
<i>Aucun voyant ne s'allume.</i>	<ul style="list-style-type: none">! Défaut d'alimentation du four.! Carte électronique hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation).- Faire appel au Service Après-Vente.
<i>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</i>	<ul style="list-style-type: none">! La porte est mal fermée.! Le joint de porte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que le réservoir est engagé à fond.- Faire appel au Service Après-Vente.
<i>"Ronronnement" intermittent pendant la cuisson vapeur</i>	<ul style="list-style-type: none">! Fonctionnement de la pompe d'alimentation d'eau	<ul style="list-style-type: none">- RAS, fonctionnement normal du four.

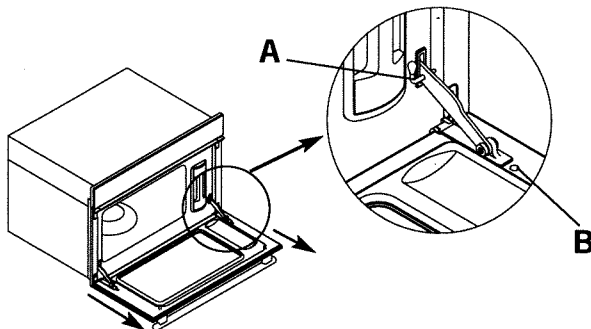
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

7) COMMENT DÉMONTER LA PORTE POUR NETTOYAGE ?

Afin de faciliter le nettoyage de votre four, il vous est possible de démonter la porte

- 1 - Ouvrez votre porte
- 2 - Placez les axes (A) dans les trous situés sur les charnières. (voir détail)
- 3 - Appuyez sur les 2 parties sphériques (B) situées sur la porte.
- 4 - Tirez la porte vers vous.

Pour le remontage, ne pas oublier de retirer les axes (A) sur les charnières avant de refermer la porte de votre four.



INSTALLATION

1) RACCORDEMENT

Raccordement au réseau

Lors de l'installation de l'appareil ou lors du remplacement du câble d'alimentation (H05 RR-F 3x1,5mm², H05 RN-F 3x1,5mm² ou H05 VV-F 3x1,5mm²) **désserrer complètement les vis de raccordement avant d'introduire les conducteurs dans les bornes appropriées.**

Le conducteur de protection doit être relié à la borne de l'appareil.

Si vous voulez un branchement fixe, veuillez à placer dans la conduite d'alimentation, un interrupteur omnipolaire en respectant une distance de contact d'au moins 3 mm. Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Tension de fonctionnement 230 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four 1,93 kW

Consommation d'énergie

-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure 0,80 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur 38,5 cm
Hauteur 18,2 cm
Profondeur 33,5 cm

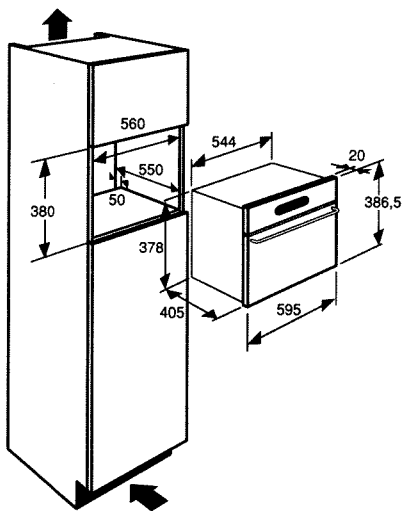
Volume utile 23,5 litres

Ces appareils sont conformes à la directive 73/23/CEE et 89/336/CEE

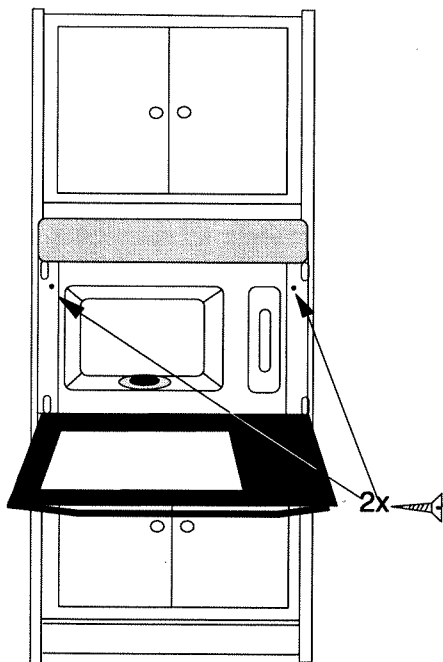
secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
230V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A*
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

2) ENCASTREMENT

FR

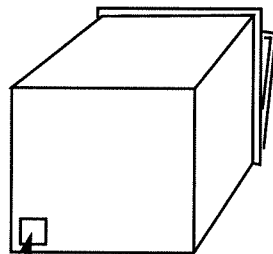


1. Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.



2. Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

3. Effectuez le raccordement électrique.



Bornier pour raccordement

SERVICE APRES-VENTE

- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
 - APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
 - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur le caisson métallique de l'appareil.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

PIÈCES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**



RELATIONS CONSOMMATEURS

3615*
Brandt

*1,29 F TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

BRANDT c'est aussi le minitel...

...pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

...pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

**Vous pouvez aussi nous écrire : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

Ou nous téléphoner au :

0,99 F TTC/m.n.
N° Indigo 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

Cooking with steam

Food cooked at atmospheric pressure at a temperature slightly higher than 100 °C will not collapse or absorb excessive water. Colour and flavour are preserved, unlike when cooking with a pressure cooker. The cooking time for a single vegetable is slightly longer than in a pressure cooker.

*Your steam oven **only requires setting of the cook time**. The water held in the tank enters the oven cavity through a pipe. This water is transformed into steam on contact with a hotplate at the base of the oven cavity. There is no need to add water to the cooking dish (see recipe book). To ensure GENUINE STEAM COOKING, your steam oven is supplied with specially designed accessories for perfect cooking results.*

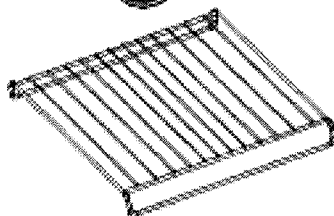
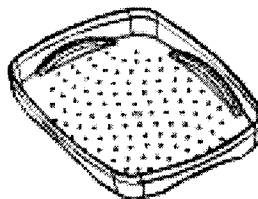
For a dish composed of several vegetables with different cooking times, best results will be obtained by setting the minute minder for the vegetable which takes the longest to cook. This will save time and reduce handling.

To make the oven easy to use and to ensure the best possible results, a single shelf height is provided.

1) ACCESSORIES

Your oven is equipped with:

- rack to prevent the food from coming into contact with the condensation water,
- a dish to collect the condensation water,
- a removable stainless steel shelf



The accessories can be washed in a dishwasher.

2) THE TANK

Before each use, the tank **MUST be filled** with water to maximum level. (The noise heard when the empty tank is shaken is the water level detection system).

- To do this remove the tank from its housing and fill it with water **only**. Replace the tank in its housing, pushing it in **FULLY** until a you feel it going **ACROSS A NOTCH**.

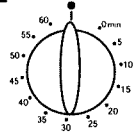
Important: if your tap water is very hard, you are advised to use bottled, calcium-free still water.

Use of demineralised water is not recommended as this is not for food use.

After each time you cook, you **MUST** remove and empty the tank to prevent the water in it from stagnating, and wipe up any traces of water left in the tank holder.

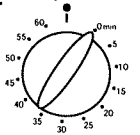
3) THE MINUTE MINDER

Off position: oven is switched off.



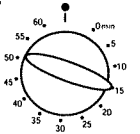
**0 position: - oven is switched on but is not cooking.
- heat is maintained until knob is switched to "off"**

- The "power on" indicator is lit.
- Beeps sound (at the end of cooking only).
- The cooling fan operates.



Cook position: door closed, oven in operation

- To start cooking, close the door and turn the knob to a cook time (e.g. 15 minutes).
- The "power on" indicator is lit.



NB: the "tank empty" warning light may flash for a moment each time you start cooking. This corresponds to the initialisation of the controls on your oven.

4) "TANK EMPTY" WARNING DURING COOKING

**Tank empty: warning light flashes
+ a beep sounds
steam production ceases.**



5) COOKING

- Fill the tank and put it in place.
- Place the dish to be cooked on the shelf and close the door of the steam oven.
- Turn the minute minder **clockwise** (e.g. 30 minutes' cooking). Cooking starts straight away.

NB: the "tank empty" warning light may flash for a moment each time you start cooking. This corresponds to the initialisation of the controls on your oven.

When cooking is completed, a series of intermittent beeps sounds.

- Open the door.
- Remove your dish and empty the tank.
- Turn the knob to OFF. The intermittent beeps stop. The oven has been switched off.

ADVICE:

Opening the door

This cooking method requires a large amount of steam to be held in the oven cavity. The door should only be opened after the beeps have sounded when cooking is finished.

Cooking in ramekin dishes

To prevent any problems caused by the condensation water produced during cooking in ramekin dishes, (e.g. custard), place them on the rack before starting cooking.

6) PROBLEMS?

YOU NOTICE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
<i>The water level detector is flashing even though the tank is full</i>	<ul style="list-style-type: none"> Tank is incorrectly positioned The detection system is faulty	<ul style="list-style-type: none">- Check that the tank is fully pushed in- Call your After Sales Service
<i>No lights come on</i>	<ul style="list-style-type: none"> The oven has no power supply The electronic card is not working	<ul style="list-style-type: none">- Check the power supply (mains fuse)- Call your After Sales Service.
<i>Water or steam is leaking out of the door during cooking</i>	<ul style="list-style-type: none"> The door is not closed properly The door seal is faulty	<ul style="list-style-type: none">- Check the tank is fully pushed in- Call your After Sales Service
<i>Intermittent "humming" during steam cooking</i>	<ul style="list-style-type: none"> The water pump is operating	<ul style="list-style-type: none">- Nothing, the oven is operating normally

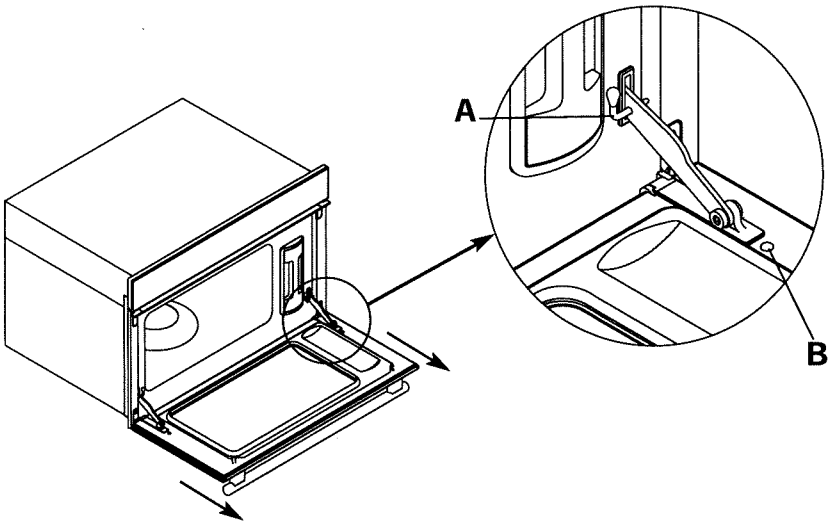
If you cannot solve the problem you should always contact your After Sales Service immediately.

7) REMOVING THE DOOR FOR CLEANING

To make cleaning your oven easier, you can remove the door

- 1 - Open the door
- 2 - Place the pins (A) in the holes located on the hinges (see detail)
- 3 - Press down on the two spherical elements (B) on the door.
- 4 - Pull the door towards you.

When replacing it, do not forget to remove the pins (A) from the hinges before reclosing your oven door.



INSTALLATION

GB

1) CONNECTION

Mains connection

When installing the appliance or replacing the power cable (H05 RR-F 3x1,5mm², H05 RN-F 3x1,5mm² or H05 VV-F 3x1,5mm²) completely unscrew the connection screws before introducing the wires into the appropriate terminals.

The earth wire must be connected to the earth terminal on the appliance.

We cannot be held liable for any accident resulting from an incorrect or non-existent earth connection.

Operating voltage 230 V ~ 50 Hz
Total output of oven 1,93 kW

Power consumption

-bringing up to and maintaining at 100 °C for 1 hour. 0,80 kWh

Usable dimensions of oven

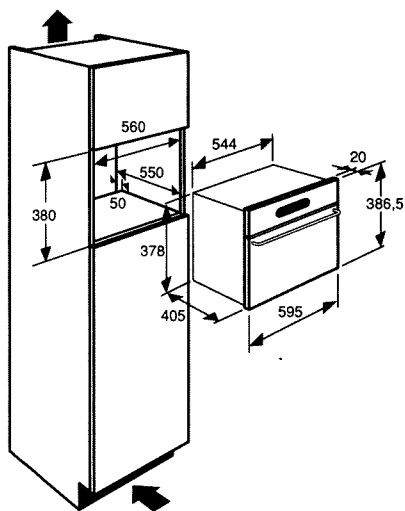
Width 38,5 cm
Height 18,2 cm
Depth 33,5 cm

Usable volume 23,5 litres

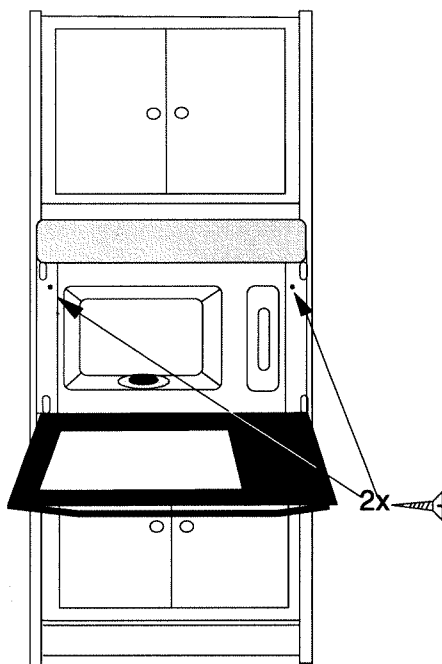
These appliances comply with directive 72/73/EEC and 89/336/EEC

mains	connection	minimum cross-section of cable	rating of protective device
230V~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A*
400V 3N~ 50Hz	1 Ph + N	3x1,5 mm ²	16 A

2) BUILDING IN

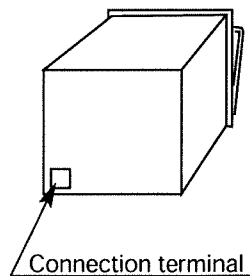


1. Place the appliance in the housing recess.
The appliance must be horizontal. Check the positioning.



2. For greater stability, fix the oven into the unit using 2 screws in the holes provided for this purpose on the side uprights.

3. Connect the power.



X 87 3239
05 07 2000