

- DE** Betriebsanleitung des Dampfherdes
- GB** User Manual for Your Oven
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- DK** Brugervejledning til ovnen
- EL** **Οδηγίες χρήσης του φούρνου σας**
- PT** Guia de utilização do seu forno
- NL** Gebruikshandleiding van uw oven
- KR** 증기 오븐 사용설명서

Brandt

Inhalt

Vorwort	S. 3
Das Kochen mit Dampf	
Allgemeines	S. 4
Wie sieht der Dampfherd aus?	S. 5
Zubehör	S. 6
Installation des Dampfherdes	
Stromanschluss	S. 7
Einbau	S. 8
Das sofortige Kochen	S. 9-10
Sperrung des Anzeigers	S. 11
Wasser-Management	S. 11
Kochtabelle	S. 12-13
Die Pflege des Dampfherdes	S. 14
Abhilfe bei Störungen	S. 15

Vorwort

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben soeben einen **Brandt Dampfherd** erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, damit Sie jeden Tag Freude am Kochen haben.

*Der neue **Brandt Dampfherd** fügt sich mit seiner reinen Linienführung und modernen Ästhetik harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet einfache Benutzung perfekt mit Garleistung.*

*Das Sortiment der Brandt Produkte beinhaltet ausserdem eine grosse Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf den neuen **Brandt Backofen** abgestimmt aussuchen können.*

Brandt trägt an der Spitze der Innovation zur Verbesserung der alltäglichen Lebensqualität bei und bietet Ihnen immer leistungsfähigere Produkte an, die einfach in der Benutzung sind, die Umwelt nicht belasten und Ästhetik und Zuverlässigkeit zeigen.

Die Marke BRANDT.

Das Kochen mit Dampf

Allgemeines

Das Kochen mit Dampf bringt nur Vorteile, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Das Kochen mit Dampf ist gesund und natürlich und erhält den natürlichen Geschmack der Lebensmittel. Eine raffinierte Sose oder eine andere mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Kräutern oder Gewürzen versetzt zu werden, jedoch kann ein Fisch einen Duft annehmen, wenn er auf ein Bett aus Algen oder ein Geflügel auf ein Sträusschen Rosmarin oder Estragon gelegt wird. Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.

Es wärmt Teigwaren, Reis und Püree ohne Gefahr des Anbrennens sanft auf und trocknet sie nicht aus.

Das Kochen von Cremes, Puddings, Reiskuchen... wird vereinfacht. Sie werden mit Aluminiumfolie abgedeckt, damit das Kondenswasser sie nicht aufweicht.

Es braucht vorher kein Salz zugefügt werden, sogar auch im Kochwasser nicht.

Damit das Fleisch besser aussieht, es vorher rasch auf allen Seiten mit heisser Butter in der Bratpfanne anbraten.

Der Dampf zeigt im Vergleich zum Kochen mit Wasser nur Vorteile:

Das Kochen mit Dampf ist rasch: Der Garvorgang startet sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln im Wasser erst mit dem Kochen beginnt.

Es ist diätbewusst: Die (sogenannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Ausserdem wird zum Kochen keinerlei Fett verwendet.

Der Dampf respektiert den Geschmack der Lebensmittel. Er fügt weder Duft, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, denn es tritt keine Lösung im Wasser ein.

Die Kehrseite: Es ist nutzlos, auf diese Weise einen Fisch zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche im Kühlschrank vergessen worden war: Ein katastrophales Ergebnis!

Der Dampf gibt keinen Geschmack oder Geruch weiter; Nicht zögern, Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, indem zum Beispiel ein Fisch und ein Nachtisch nebeneinander gekocht werden, die sich jedoch nicht berühren.

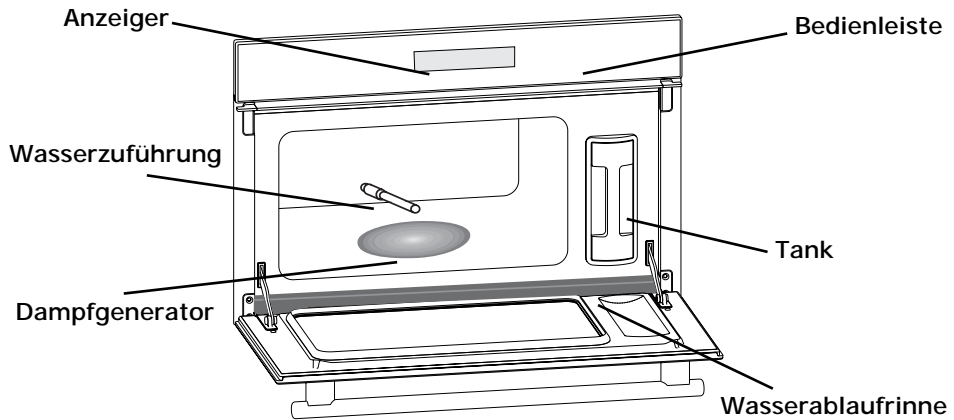
Der Dampf dient auch zum Blanchieren, Aufwärmen oder auch zum Warmhalten, insbesondere von Sossen.

Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit sie ein appetitliches goldbraunes Aussehen annehmen. Dann das Kochen mit dem Dampf fortsetzen.

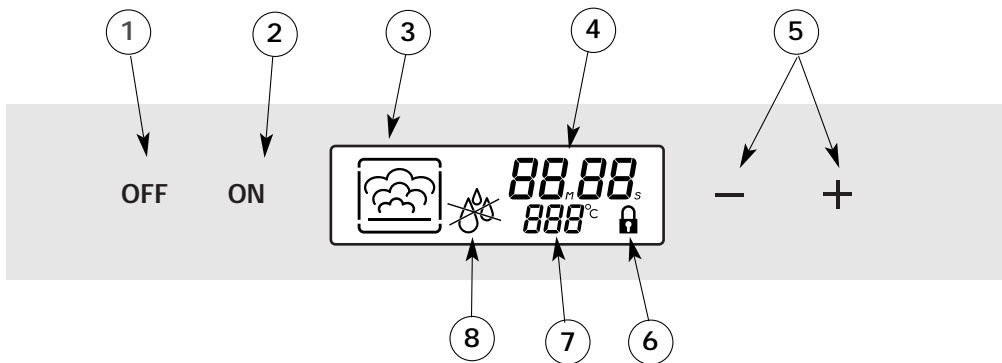
Die in Stücke zerlegten Lebensmittel garen schneller und homogener, als wenn sie ganz bleiben.

Wie sieht der Dampfherd aus?

DE



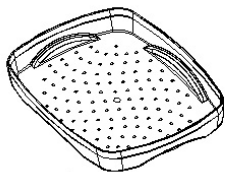
Details der Bedienleiste



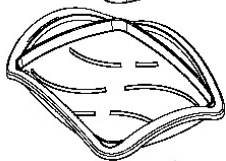
1. Aus-Taste
2. Starttaste
3. Symbol für Dampfkochen
4. Anzeige Gardauer
5. Tasten + oder - Zeiteinstellung
6. Sperrung der Tastatur
7. Temperaturanzeiger
8. Anzeiger für Störungen im Wasserkreislauf

Zubehör

Kochgeschirre



Perforierte Pfanne, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.



In dieser Pfanne wird das Kondenswasser gesammelt.

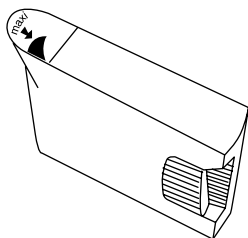


Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl:
muss unbedingt in den Dampfherd eingeschoben werden.



Die Kochgeschirre sind spülmaschinenfest.

Herausnehmbarer Tank



Mit dem Tank wird der Dampfherd unabhängig mit Wasser versorgt.
Er hat ungefähr 1 Liter Inhalt (maximaler Füllstand)



Die Pflege des Dampfherdes wird bei Verwendung von gering kalkhaltigem Wasser vereinfacht.



Die Verwendung von demineralisiertem Wasser ist untersagt (nicht lebensmittelgerecht).

Installation des Dampfherdes

Stromanschluss

Bei einem Festanschluss ist darauf zu achten, in der Versorgungsleitung eine Abschaltmöglichkeit vorzusehen, die den Installationsregeln entspricht. Andernfalls muss das Gerät so plaziert werden, dass der Stecker auch nach seinem Einbau zugänglich ist.

Unbedingt eine Steckdose mit einer Erdung benutzen, die nach den gültigen Sicherheitsnormen angeschlossen ist.

Die Anlage muss mit einem Wärmeschutz von 10 A ausgerüstet sein.

Den Herd nicht betreiben, wenn das Stromkabel oder sein Stecker beschädigt sind. Sie müssen in diesem Fall vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

DE

Betriebsspannung..... 220 - 240 V ~ 50-60 Hz
 Gesamtleistung des Dampfherdes..... 1,77 kW

Energieverbrauch

- bei Anstieg und Haltung auf 100° in einer Stunde 0,71 kWh

Nutzabmessungen des Dampfherdes

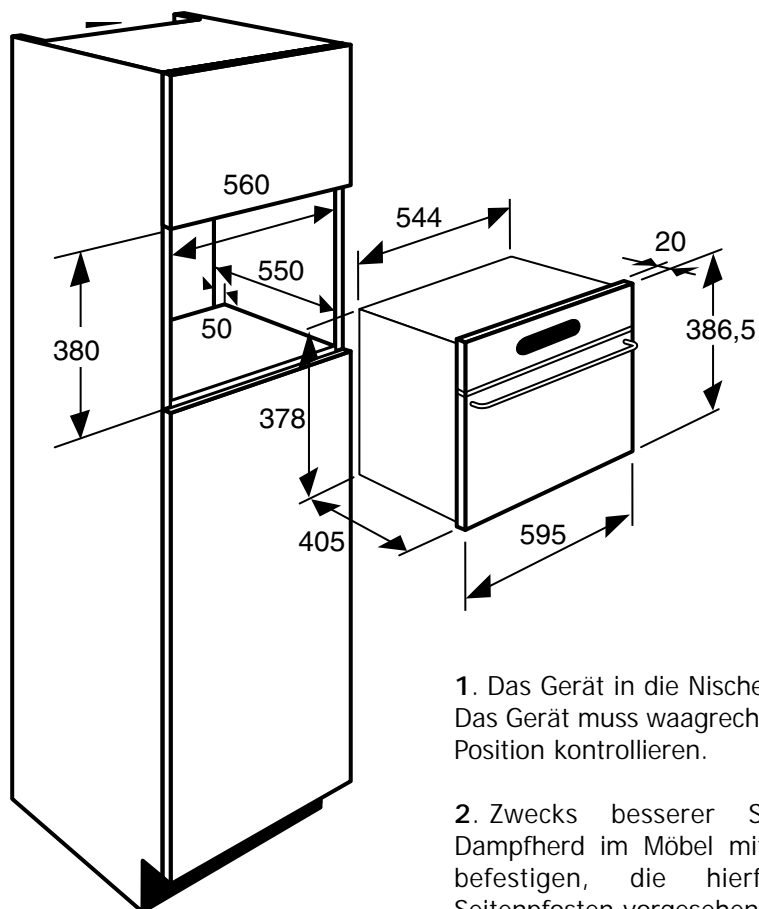
Breite 38,5 cm

Höhe 18,2 cm

Tiefe 33,5 cm

Nutzvolumen 23,5 Liter

Einbau



1. Das Gerät in die Nische stellen.
Das Gerät muss waagrecht stehen. Diese Position kontrollieren.
2. Zwecks besserer Stabilität den Dampferd im Möbel mit 2 Schrauben befestigen, die hierfür in den Seitenpfosten vorgesehen sind.
3. Den Stromanschluss herstellen.



Darauf achten, dass der Stecker nach der Installation zugänglich ist.

Das sofortige Kochen

Funktionsprinzip

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Herdraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Herdraums in Dampf umgewandelt: Dies ist der Dampfgenerator.

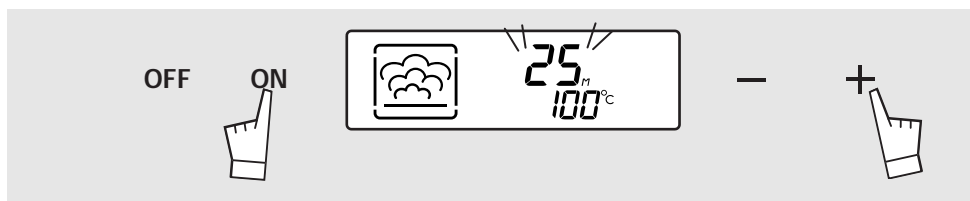
Es braucht kein Wasser in die Kochpfanne gegeben zu werden. Zur Garantie DES ECHTEN DAMPFKOCHENS wird der Herd mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

DE

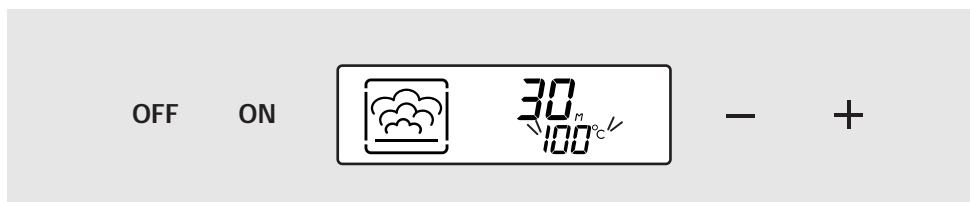
- ⚠ Den Wassertank vor dem Kochen **UNBEDINGT** bis zur **maximalen** Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er **GANZ** eingeschoben wird, bis ein **HEBEL** zu spüren ist.
- ⚠ Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Der heiße Dampf wird freigesetzt, wenn die Gerätetür geöffnet wird. Kinder entfernt halten.

Das Kochen mit Dampf

Kochen mit Dampf bei 100°C.



- 1** Die Taste "Start" drücken. Es wird eine Zeitdauer von 25 Minuten vorgeschlagen.
- 2** Die gewünschte Zeitdauer einstellen (Mind. 5 Min. und max. 60 Min.) beim Drücken auf + oder -
- 3** Mit der Taste "Start" bestätigen.



- 4** Das Symbol wird animiert. Wenn die Temperatur erreicht ist, leuchtet 100°C ständig, und es wird ein Piepton abgegeben.

💡 Zur Vermeidung dessen, die Kochergebnisse zu beeinträchtigen, die Tür des Geräts nicht während des Kochvorgangs öffnen.

Änderung der Gardauer

Während des Garvorgangs kann die Gardauer mit den Tasten + oder - geändert werden.

Abschaltung bei laufendem Garvorgang

Der Garvorgang kann jederzeit mit Drücken der Aus Taste unterbrochen werden (ca. 1 Sekunde lang drücken).

Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat, (ca. 1 Minute), schaltet der Herd sofort ab, und die Gardauer verschwindet.

Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.

Nach dem Garvorgang

0m00s wird angezeigt. Löschen der Animation. 3 Minuten lang Abgabe von diskontinuierlichen Pieptönen.

Zur Abschaltung der Pieptöne die Taste Ays drücken oder die Tür öffnen.



Den Tank UNBEDINGT ausleeren.

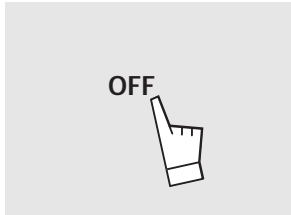


Zur Garantie der guten Zuverlässigkeit des Dampfherdes läuft der Ventilator noch einige Zeit nach dem Garenden weiter.

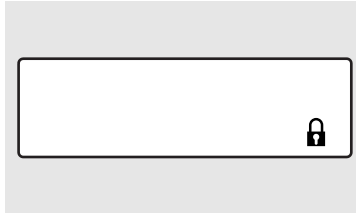
Sperrung des Anzeigers

Der Anzeiger kann gesperrt werden. Er kann nur ausserhalb des Kochvorgangs im Uhrzeitmodus oder im zeitverzögerten Kochmodus aktiviert werden.

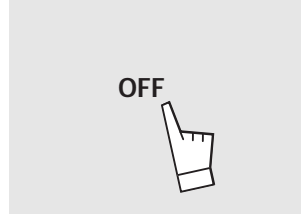
DE



1 Einige Sekunden lang die Taste "Aus" drücken.



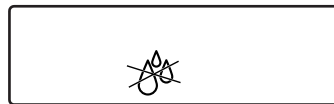
2 Ein Piepton wird abgegeben, und ein "Schloss" erscheint im Bildschirm. Ab diesem Moment ist keine Taste aktiv.



3 Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste "Aus" drücken, ein Piepton wird abgegeben, und das Schloss verschwindet.

Wasser- Management

Bei Problemen mit dem Wasserumlauf während des Garvorgangs erscheint der Anzeiger "Kein Wasser", und ein Piepton wird abgegeben.



Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:

- einem leeren Tank.
- einem schlecht eingesetzten Tank.

Nach Prüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schliessen der Tür.

Gartabelle

GEMÜSE	GARZEIT <small>Bei beliebiger Menge</small>	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
Artischocken (kleine)	40 bis 45 Min.	werden umgedreht in die Pfanne gelegt	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische der Gemäuse ab. Die Angaben in der Spalte "<i>Zubereitungen</i>" befolgen. • Die Garzeit bleibt bei jeder Menge die gleiche. <i>Beispiel:</i> 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Kontrolle der Garung in den dicksten Teil des Gemüses stechen; Wenn es gar ist, gibt es keinen Widerstand.
Spargel	35 bis 40 Min.	für die Spitzen die Garzeit verringern	
Brokkoli	18 Min.	in kleinen Buketts	
Karotten	20 bis 22 Min.	in feinen Scheiben	
Knollensellerie	25 bis 30 Min.	in feinen Scheiben	
Kürbis	15 bis 20 Min.	in Würfeln	
Pilze	15 Min.	in feinen Lamellen	
Kohl	30 bis 35 Min.	Rosenkohl	
	22 Min.	Blumenkohl in kleinen Buketts	
	30 bis 35 Min.	Wirsing feingeschnitten	
Zucchini	10 bis 15 Min.	in Scheiben	
Knollenziest	20 Min.		
Spinat	20 Min.	(frisch) während des	
	35 min	(Tiefkühl) Garvorgangs umrühren	
Chicoree	30 Min.	Kern entfernt und längs geschnitten	
Fenchel	22 Min.	durchgeschnitten	
Grüne Bohnen	30 bis 35 Min.		
Weisse Rüben	15 bis 20 Min.	in Würfeln	
Frische Erbsen	20 bis 25 Min.	/	
Lauch	25 Min.	durchgeschnitten	
Kartoffeln	25 Min.	in Scheiben geschnitten	
	40 bis 45 Min.	ganz	
MUSCHELN KRUSTENTIERE	GARZEIT	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
Jakobsmuscheln	10 bis 12 Min.	mit Aromastoffen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
Muscheln/Strand- schnecken	20 bis 25 Min.	mit Aromastoffen	
Krebse/ Taschenkrebse	25 Min.	/	
Hummer	30 bis 35 Min.	je nach Gewicht	
Langustinen	12 bis 15 Min.	/	
OBST-CREMES	GARZEIT	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
Äpfel/Birnen/ Pfirsiche	10 bis 15 Min.	ganz, geschält	<ul style="list-style-type: none"> • Garzeit je Reife.
Kompotte	25 Min.	Obst in Lamellen	
Cremes	10 Min.	in Schälchen	

FISCH	GARZEIT	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
Hecht	25 bis 30 Min.	ganz (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> * Filets: Runde Fische in 2 bis 3 cm Dicke (180/200 g) pro Person. Sehr frische Produkte verlangen. Ganze Fische wie sie sind in die Pfanne oder auf Lorberblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht löst.
Kabeljau/Dorsch	13 bis 15 Min.	Filets (180 g)*	
Goldbrasse	20 bis 25 Min.	ganz (1 kg)	
Geräucherter Schellfisch	15 Min.	Filets	
Hering	20 Min.	ganz (200 g)	
Heller Seelachs (Köhler & gelb)	15 bis 20 Min.	Filets (180 g)	
Seeteufel	15 Min.	je nach Dicke	
Makrele	20 Min.	ganz (250 g)	
Wittling/Kabeljau	15 Min.	Filets	
Rochen	25 bis 30 Min.		
Barben	15 Min.	ganz (200 g)	
Barben	10 Min.	Filets	
Junger Salm	20 Min.	dicke Abschnitte (6 bis 10 cm Länge)	
Lachs	15 bis 20 Min.	Filets (180/200 g)	
Seezungen	10 bis 12 Min.	Filets	
Thunfisch	20 bis 25 Min.	Filets (180/200 g)	
Forelle ganz (1 kg)	20 bis 25 Min.	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.	
FLEISCH / EIER	GARZEIT	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
Rind	15 bis 30 Min.		<ul style="list-style-type: none"> Dann im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
Schwein (Filets)	25 Min.	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	
Geflügel (weisses, Filets) (Rouladen)	20 bis 25 Min. 25 Min.	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min. Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
Würstchen	20 Min.	Mortadella 400 g	
Blutwurst	10 bis 15 Min.		
Eier ab sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur.	7 Min. 5 bis 6 Min. 8 Min. 10 bis 12 Min.	<u>Schale:</u> werden direkt auf das Gitter gelegt. <u>Spiegelei:</u> In eine Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt. <u>Weiches Ei:</u> wird direkt auf das Gitter gelegt. <u>Hartes Ei</u> / <u>Im Töpfchen:</u> siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIGWAREN GRIESS	GARZEIT	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht in der Tat nicht aus, diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine ALuminiumfolie auf die Pfanne legen, um herabfallende Wassertröpfchen zu vermeiden.			
Milchreis	30 Min.	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Garvorgang mit der Gabel lockern.
Griess	20 Min.	200 g (1/4 Liter Wasser)	

Die Pflege des Dampfherdes

Pflege

Herdraum (nach jedem Garvorgang)

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Herdraum mit einem trockenen Tuch abwischen oder ihn bei halboffener Tür trocknen lassen.

Wasserzuführung (1 mal pro Monat)

Das Röhrchen der Wasserzuführung nach vorne herausziehen.

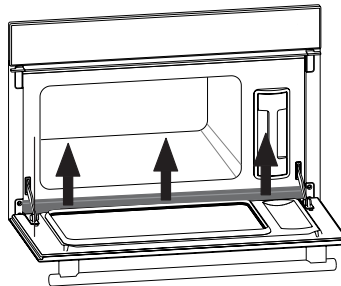
Den Kesselstein entfernen, der sich eventuell innen abgesetzt hat (mit einem dünnen und spitzen Gegenstand von der Art Spiess oder Stricknadel).

Dampfgenerator (1 mal pro Monat)

1/2 Glas weissen Alkoholesig auf den Generator giessen.

Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen. Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkenferner für Kaffeemaschinen benutzen.

Reinigung der Wasserablauffrinne



Diese Wasserablauffrinne nach oben ziehen und ausbauen, sie abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.

⚠ Die Reinigung des Dampfherdes darf nicht mit einem Dampfreiniger durchgeführt werden.

Abhilfe bei Störungen

DE

FESTSTELLUNG	DIE MÖGLICHEN URSACHEN	ABHILFE
Der Anzeiger leuchtet nicht auf.	Fehler in der Stromversorgung des Backofens. Elektronikkarte ausser Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage). - Den Kundendienst rufen.
Wasser- oder Dampfleck an der Tür während des Garens.	Die Backofentür ist schlecht geschlossen. Die Türdichtung ist fehlerhaft.	<ul style="list-style-type: none"> - Den Kundendienst rufen.

**Wenn die Einwirkung nicht ausreicht,
auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.**

Table of Contents

Introduction	p. 17
Steam cooking	
Overview	p. 18
What does your oven look like?	p. 19
Accessories	p. 20
How do you install your oven?	
Electrical connection	p. 21
Build-in	p. 22
How do you program for immediate cooking?	p. 23-24
Locking display	p. 25
Water management	p. 25
Cooking chart	p. 26-27
How do you care for your oven?	p. 28
What to do in case of malfunctions?	p. 29

Introduction

GB

Dear Customer,

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

Our research teams have designed for you a new generation of appliances so that you can cook with enjoyment each day.

*With pure lines and modern aesthetics, your new **Brandt oven** blends harmoniously into your kitchen and perfectly combines ease of use with cooking performance.*

*In the line of Brandt products, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new **Brandt oven**.*

At the cutting edge of innovation, Brandt helps to improve the quality of everyday life by bringing you products that are ever more effective, easy to use, environmentally friendly, attractive and reliable.

*The **BRANDT** brand.*

Steam cooking

Overview

Steam cooking presents nothing but advantages if you follow the instructions for use. Healthy and natural, steam cooking preserves the full flavour of foods. A delicate sauce or aromatic herb seasonings add that something extra that makes the difference.

This kind of cooking releases no odours. There is no need to season the cooking water with herbs or spices; however, you can flavour a fish by placing it on a bed of seaweed or make a savoury poultry dish by adding a bunch of rosemary or tarragon.

You can simultaneously cook meat, fish and vegetables.

Steam cooking gently reheats pasta, rice and mashed potatoes with no risk of food sticking or drying out.

It makes it easier to cook puddings, flans, rice pudding, etc. covered with aluminium foil, the condensation water does not add moisture to the preparations.

There is no need to season before cooking--not even the steam water.

To make meat look more appetising, quickly brown it on all sides with hot butter in a pan.

Compared to boiling, steam offers nothing but advantages:

It is quick: cooking starts immediately, whereas for food in a water-filled dish, the cook time only begins counting down once the water returns to a full boil.

It is healthy: vitamins (those that are water soluble) and minerals are well preserved because they scarcely dissolve in the condensation water that touches the food.

Moreover, no fats are used for this type of cooking.

The steam maintains the taste of food. It does not add odours, nor the taste of the grill or the pan. Furthermore, it takes nothing away because the food is not diluted in the water.

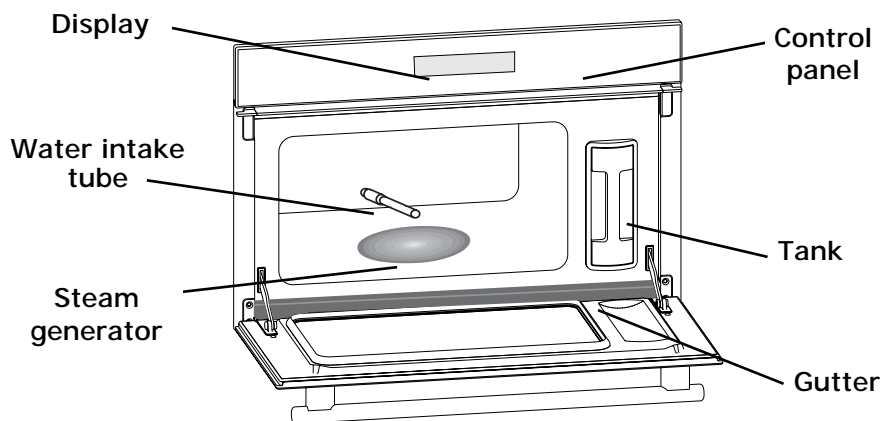
Words of advice: there is no point in using this cooking method to prepare fish that is not fresh or vegetables left in the refrigerator for a week--the results are catastrophic!

The steam does not transfer flavours or aromas; therefore do not hesitate to save both time and money by cooking items side by side, but without touching. For example, you can cook a fish next to a dessert.

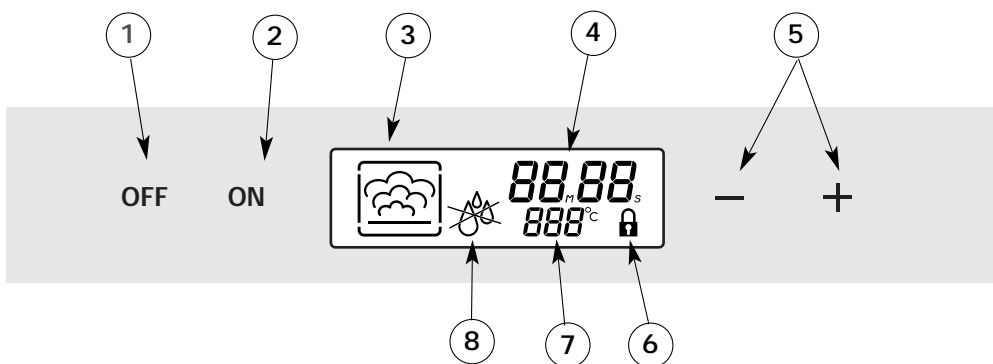
Steam is also appropriate for blanching, reheating or even holding warm, especially sauces. First use a very small amount of fat to heat meats like poultry, veal and pork so that they take on an appetizing browned appearance. Then finish cooking them using the steam method.

Cut into pieces, food cooks faster and more evenly than if left whole.

What does your oven look like?



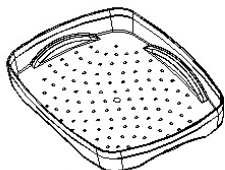
Close-up of control panel



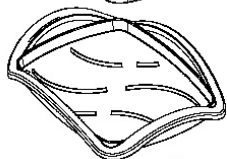
1. Off button
2. Start button
3. Steam cook symbol
4. Cook time display
5. + and - touch controls for time adjustment
6. Touch pad-locking mechanism
7. Temperature indicator
8. Water circuit problem indicator

Accessories

Cookware



Pierced cooking dish to prevent contact between food and the condensation water.



Dish that makes it possible to recover the condensation water.

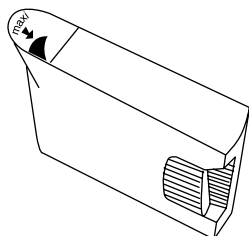


Stainless steel removable support grid: it must be placed in the oven.



The cookware may be cleaned in the dishwasher.

Removable tank



Tank that allows for independent water supply to the oven.
Its capacity is approximately one litre (maximum level).



Using water with a low level of lime will make it easier to care for your oven.



Using demineralised water is forbidden (not for human consumption).

How do you install your oven?

Electrical connection

For permanent installation, be mindful to add a standardised, compliant cut-off device in the electrical conduit. Otherwise the appliance must be positioned so that the electrical outlet is accessible after the unit has been built-in.

GB

You must use an electrical receptacle that contains a ground wire and is connected in compliance with applicable safety standards.

Your electrical installation must be equipped with 10-ampere thermal-sensitive protection.

Do not operate the oven if the power cable or its plug are damaged. In this case, they must be replaced by the manufacturer, its After Sales Service department or a person of similar qualifications so as to avoid any danger.

Operating voltage 220-240 V ~ 50-60 Hz

Total oven power 1.77 kW

Energy consumption

- heating up to and holding at 100°C for one hour 0.71 kWh

Useful dimensions of your oven

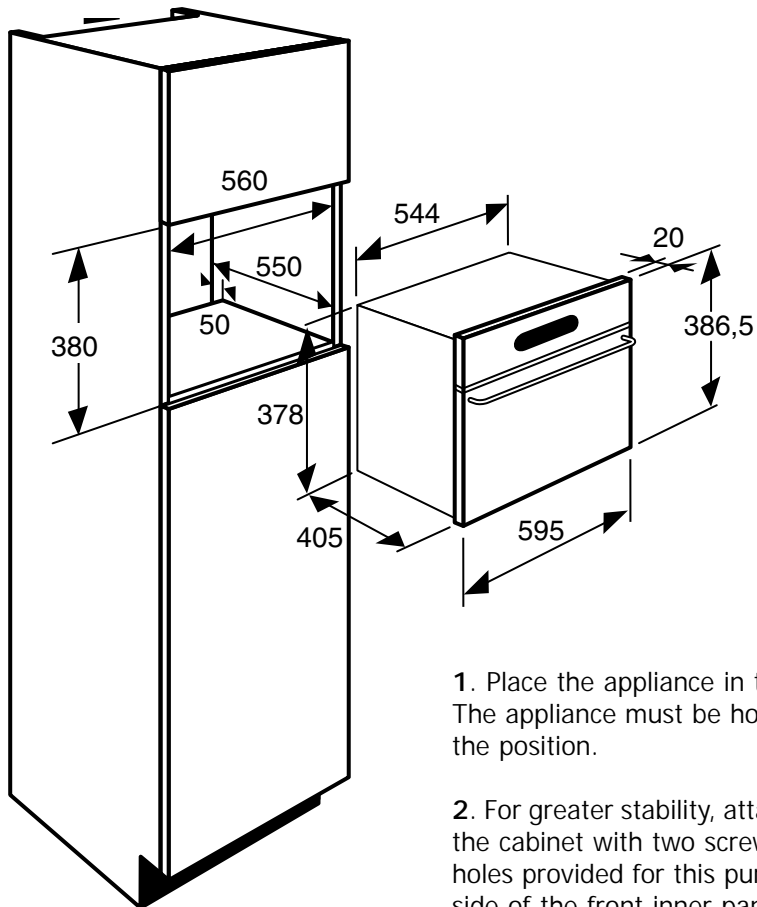
Width 38.5 cm

Height 18.2 cm

Depth 33.5 cm

Net capacity 23.5 litres

Build-in



1. Place the appliance in the nook.
The appliance must be horizontal. Check the position.
2. For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panels.
3. Make the electrical connection.



Ensure that the plug will be accessible after installation.

How do you program for immediate cooking?

Operating principle

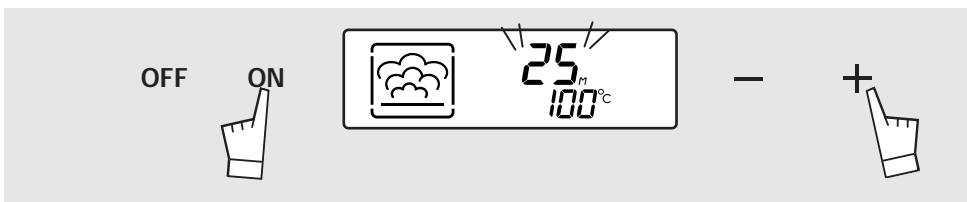
The water contained in the tank arrives in the cavity via a pipe. This water is transformed into steam when it comes into contact with a hot surface located in the lower part of the cavity: this is the steam generator. There is no need to add water to the cooking dish. To guarantee REAL STEAM COOKING, your oven is furnished with specially designed cookware that will allow for perfect cooking.

GB

- ⚠ You ABSOLUTELY MUST fill the water tank to the **Max.** level before cooking. Return the tank to its housing by firmly pushing ALL THE WAY until you feel the tank LOCK INTO POSITION.
- ⚠ When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door of the appliance. Keep children away.

Steam cooking

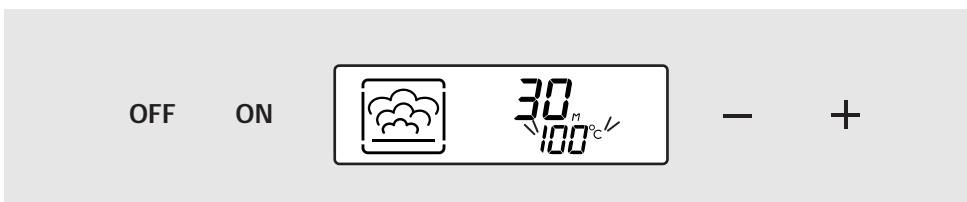
Steam cooking at 100°C





1 Press the "Start" touch control. A cooking time of 25 minutes is suggested.

2 Set the desired length of time (minimum is five minutes and maximum is 60 minutes) by pressing the + and - touch controls.

3 Enter by pressing the "Start" touch control.



4 The  symbol is activated. When the temperature has been reached, the 100°C display stops flashing and a beep is emitted.

 To avoid compromising the cooking results, do not open the appliance door during cooking.

Changing the cooking time

During cooking, you can adjust the cooking time by pressing the + or - touch controls.

Cancelling cooking in progress

You can stop the cooking at any time by pressing the Off touch control (press and hold for approximately one second).

If steam generation has not yet begun (approximately one minute), the oven stops immediately and the time disappears.

If steam generation has already begun, the time converts to three minutes; a countdown begins and the steam escapes before the door is opened.

At the end of a cooking programme

0m00s is displayed. The display animation ceases. Discontinuous beeps are emitted for three minutes.

To silence the beeps, press the Off touch control or open the door.



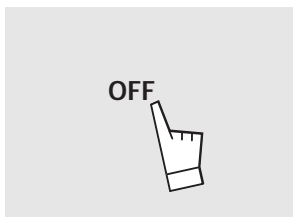
You ABSOLUTELY MUST empty the tank.



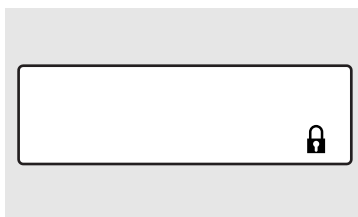
In order guarantee good oven reliability, the fan continues to function for a short period after cooking is complete.

Locking display

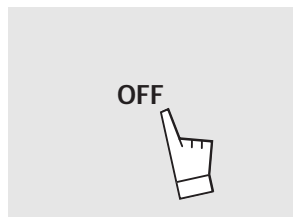
It is possible to lock the display. This feature cannot be used during timed cooking programmes or delayed cooking programmes.



1 Press the "Off" touch control for a few seconds.



2 A beep is sounded and a "padlock" appears on the screen. From this moment on, no touch control is active.

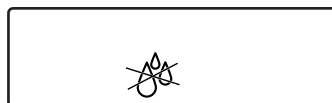


3 To unlock the display, press the "Off" touch control for a few seconds: a beep is sounded and the padlock disappears.

GB

Water management

In the event of a water circuit-related problem during cooking, the "no water" indicator appears and a beep is emitted.



This error is specifically associated with:

- An empty tank.
- A poorly seated tank.

After checking these two items, cooking automatically restarts as soon as the door is closed.

Cooking chart

VEGETABLES	TIMES <small>Regardless of quantity</small>	PREPARATIONS	NOTES
Artichokes (small)	40 to 45 min.	placed upside down in the dish	<ul style="list-style-type: none"> • These times are a function of the type, size and freshness of the vegetables. Follow the indications that appear in the "Preparations" column. • The cooking time remains the same regardless of the quantity to be cooked. <i>Example:</i> 1 or 4 artichokes require the same cooking time. • To check doneness, stick the tip of a knife into the thickest part of the vegetable; there will be no resistance if the food is cooked.
Asparagus	35 to 40 min.	for tips decrease cooking time	
Broccoli	18 min.	in small bunches	
Carrots	20 to 22 min.	in thin, round slices	
Celery root	25 to 30 min.	in thin slices	
Pumpkin	15 to 20 min.	in cubes	
Mushrooms	15 min.	in thin strips	
Puff pastry	30 to 35 min.	Brussels sprouts	
	22 min.	Cauliflower in small bunches	
	30 to 35 min.	Chopped green cabbage	
Courgettes	10 to 15 min.	in round slices	
Chinese artichokes	20 min.		
Spinach	20 min. 35 min	(fresh) stir while cooking (frozen) " "	
Endives	30 min.	core removed, cut in half lengthwise	
Fennel	22 min.	cut in half	
Green beans	30 to 35 min.		
Turnips	15 to 20 min.	in cubes	
Fresh peas	20 to 25 min.	/	
Leeks	25 min.	cut in half	
Potatoes	25 min. 40 to 45 min.	cut in round slices whole	
SHELLFISH CRUSTACEANS	TIMES	PREPARATIONS	NOTES
Sea scallops	10 to 12 min.	with seasoning	<ul style="list-style-type: none"> • Place the scallops on the grid of the glass dish, add aromatic herbs. • Place the crustaceans on a bed of seaweed.
Mussels/periwinkles	20 to 25 min.	with seasoning	
Crabs	25 min.	/	
Lobsters	30 to 35 min.	depending on weight	
Langoustines	12 to 15 min.	/	
FRUITS- PUDDINGS	TIMES	PREPARATIONS	NOTES
Apples/pears/ peaches	10 to 15 min.	whole, peeled	<ul style="list-style-type: none"> • Times depend on ripeness.
Compote	25 min.	fruit in strips	
Puddings	10 min.	in ramekins	

FISH	TIMES	PREPARATIONS	NOTES
Northern pike	25 to 30 min.	whole (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • *Steaks: Round slices of fish of 2 to 3 cm in thickness (180/200g) per person. • Insist on very fresh products. • Place whole fish in the dish as is or on bay leaves, fennel or other aromatic herbs. • As soon as cooking is complete, remove the skin, which will detach easily.
Cod	13 to 15 min.	steaks (180 g)*	
Sea bream	20 to 25 min.	whole (1kg)	
Haddock	15 min.	filets	
Herring	20 min.	whole (200 g)	
Pollack/black cod	15 to 20 min.	steaks (180 g)	
Monkfish	15 min.	depending on thickness	
Mackerel	20 min.	whole (250 g)	
Atlantic cod	15 min.	filets	
Skate	25 to 30 min.		
Red mullet	15 min.	whole (200 g)	
Red mullet	10 min.	filets	
Spotted dogfish	20 min.	thick steaks (6 to 10 cm in length)	
Salmon	15 to 20 min.	steaks (180/200 g)	
Soles	10 to 12 min.	filets	
Tuna	20 to 25 min.	steaks (180/200 g)	
Trout, whole (1 kg)	20 to 25 min.	whole (200 g) 13 to 15 min.	
MEATS EGGS	TIMES	PREPARATIONS	NOTES
Beef	15 to 30 min.		<ul style="list-style-type: none"> • Then brown under the grill in another dish.
Pork (filet mignon)	25 min.	Roast 800 g: 55 to 60 min.	
Poultry (breasts, filets)	20 to 25 min.	Chicken thighs: 35 to 40 min.	
(stuffed)	25 min.	Roast turkey: 50 to 60 min.	
Sausages	20 min.	400 g piece	
Boudins	10 to 15 min.		
Eggs start with very fresh eggs kept at room temperature	7 min. 5 to 6 min. 8 min. 10 to 12 min.	<u>Soft-boiled</u> : placed directly on the grid. <u>Fried</u> : broken in an individual dish placed on the grid and covered with cooking wrap. <u>Medium-boiled</u> : placed directly on the grid. <u>Hard-boiled</u> / <u>poached</u> : see detailed recipes.	
RICE, PASTA FARINA	TIMES	PREPARATIONS	NOTES
Place directly in a dish then cover with water or milk. The steam is not enough to saturate these inflating foods. Place a sheet of aluminium foil on the dish to prevent water droplets from falling in.			
Rice pudding	30 min.	100 g rinsed rice - 20 cl milk - 2 T. sugar	<ul style="list-style-type: none"> • Fluff with a fork when cooking is complete.
Farina	20 min.	200 g (1/4 litre water)	

GB

How do you care for your oven?

Maintenance

Cavity (after each use)

Wipe the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or let the cavity air-dry by leaving the door open.

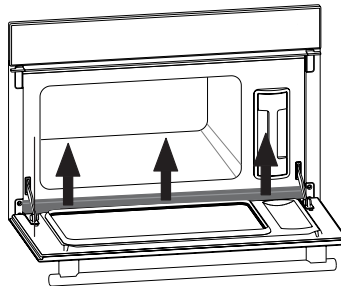
Water intake tube (once a month)

Remove the water intake tube by pulling it toward you. Remove any hard-water deposits that may be inside (using a thin, pointed object such as a thick skewer or a knitting needle).

Steam generator (once a month)

Pour 1/2 cup of white alcohol vinegar on the generator. Let sit for a few minutes, then clean and rinse with water. Do not use sponges or abrasive powders, nor coffee maker cleaning agents.

Cleaning the Gutter



Remove this gutter by pulling it upward. Wipe it off and return it to its position using the three notches provided.



The oven should not be cleaned with a steam cleaner.

What to do in case of malfunctions?

GB

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
Your display does not light up	Oven is not connected to power source. Electronic board is not functioning.	- Check that the appliance is receiving electricity (good fuse). - Call the After-Sales Service Department.
Water or steam leak around the door during cooking.	The door is not properly closed. The door seal is defective.	- Call the After-Sales Service Department.

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

Sommaire

Edito	p. 31
La cuisson vapeur	
Généralités	p. 32
Comment se présente votre four ?	p. 33
Accessoires	p. 34
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	p. 35
Encastrement	p. 36
Comment faire une cuisson immédiate ?	p. 37-38
Verrouillage afficheur	p. 39
Gestion de l'eau	p. 39
Tableau de cuisson	p. 40-41
Comment entretenir votre four ?	p. 42
Que faire en cas d'anomalies ?	p. 43

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

FR

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four Brandt** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four Brandt**.*

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

La cuisson vapeur

Généralités

La cuisson vapeur est tout bénéfique si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faites la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poêle.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

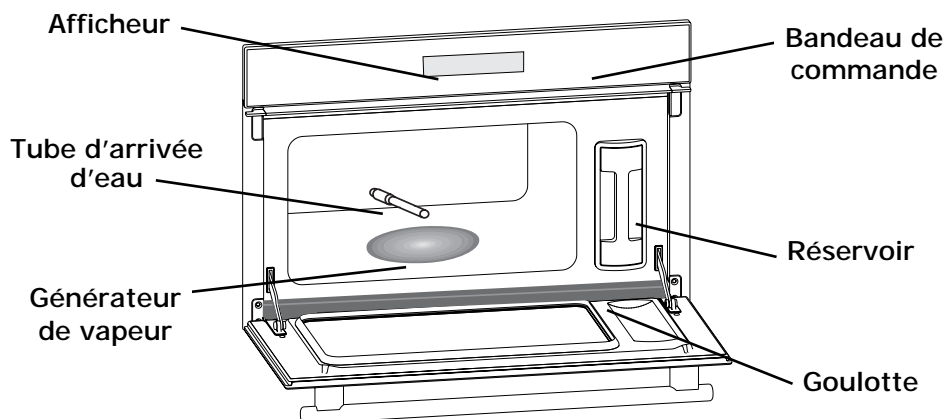
La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir et réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

Faites d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

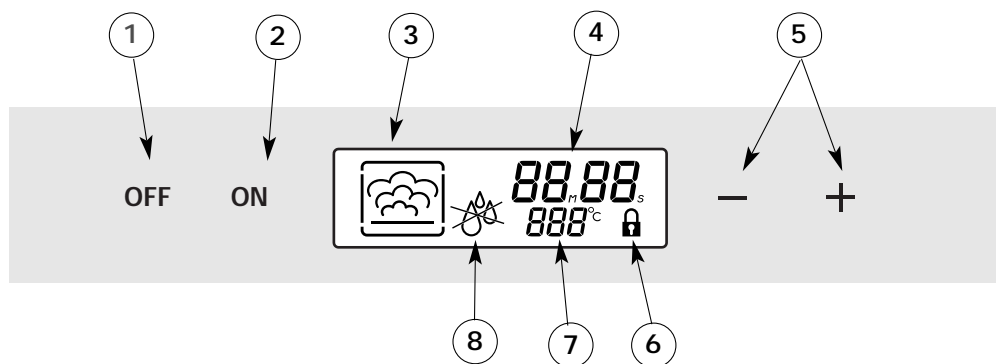
Détailés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

Comment se présente votre four?



FR

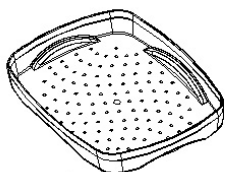
Détail du bandeau de commande



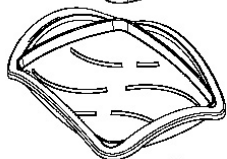
1. Touche Arrêt
2. Touche Démarrage
3. Symbole cuisson vapeur
4. Sigle durée de cuisson
5. Touches + ou - réglage du temps
6. Verrouillage clavier
7. Indicateur de température
8. Indicateur de problème sur circuit d'eau

Accessoires

Casserolerie



Plat de cuisson perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.



Plat permettant de récupérer l'eau de condensation.

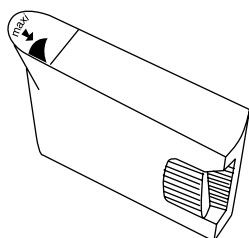


Grille support amovible en inox:
à enfourner obligatoirement.



La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Réservoir amovible



Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.
Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.)



L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.



L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).

Comment installer votre four?

Raccordement électrique

Pour un branchement fixe, veillez à placer dans la conduite d'alimentation, un moyen de déconnexion conforme aux règles d'installation. Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.

FR

Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.

Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés par le fabricant, son S.A.V. ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

Tension de fonctionnement 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance totale du four 1,77 kW

Consommation d'énergie

- de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure 0,71 kWh

Dimensions utiles du four

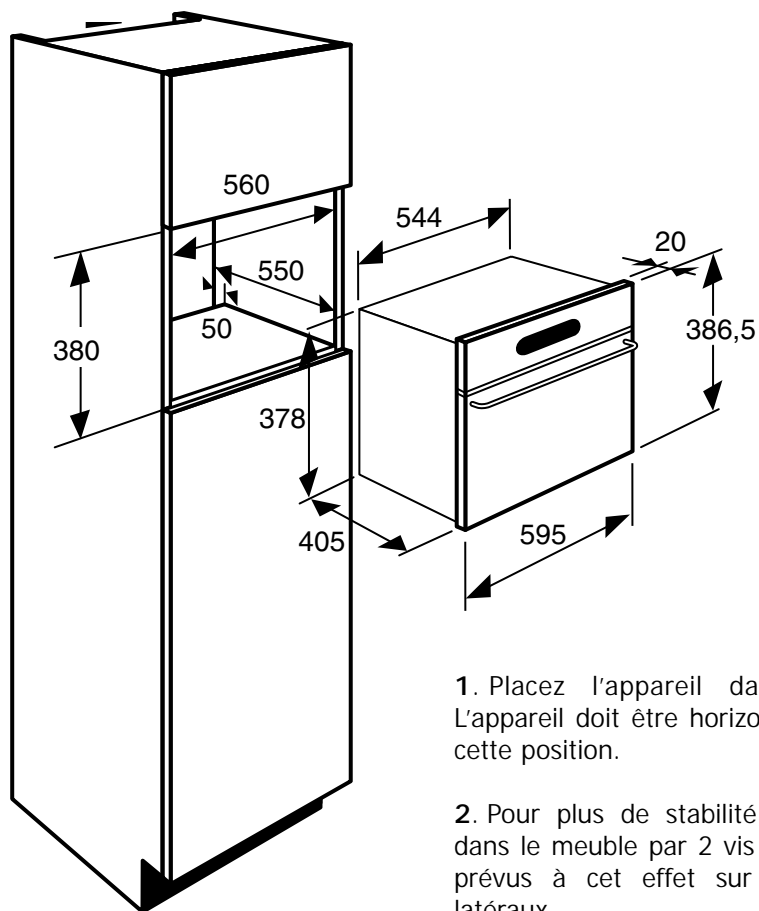
Largeur 38,5 cm

Hauteur 18,2 cm

Profondeur 33,5 cm

Volume utile 23,5 litres

Encastrement



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.



Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.

Comment faire une cuisson immédiate ?

Principe de fonctionnement

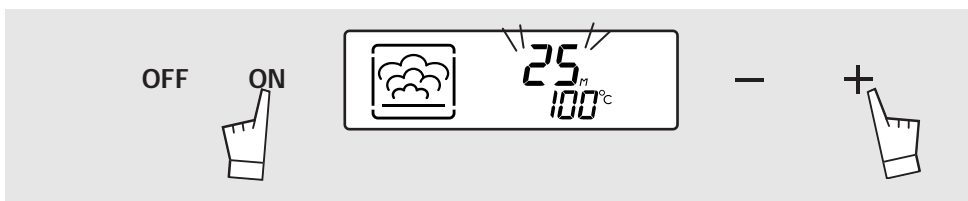
L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité : il s'agit du générateur de vapeur. Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroleserie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

FR

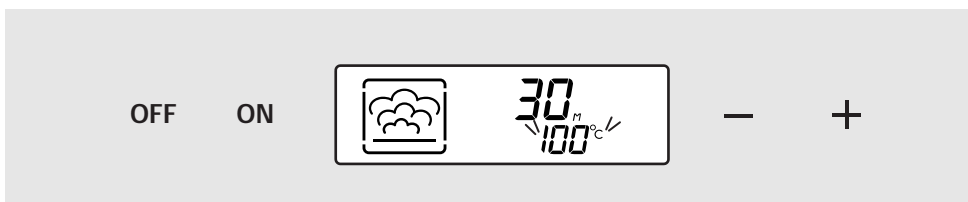
- ⚠ Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau **maxi** avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.
- ⚠ Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.


Cuisson à la vapeur


Cuisson vapeur à 100°C.



- 1** Appuyez sur la touche "Démarrage". Un temps de 25 minutes vous est proposé.
- 2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -
- 3** Validez avec la touche "Démarrage".



- 4** Le symbole  s'anime. Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.

 Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

Modification du temps de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson par les touches + ou -

Arrêt en cours de cuisson

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur la touche Arrêt (appui long d'environ 1 seconde).

Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît.

Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

En fin de cuisson

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.

Pour stopper les bips, appuyer sur la touche Arrêt ou ouvrez la porte.



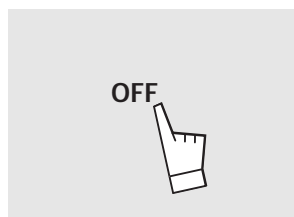
Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.



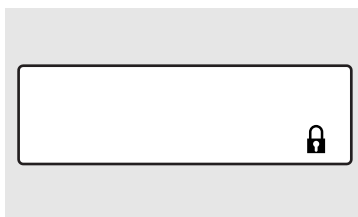
Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps après la fin de cuisson.

Verrouillage afficheur

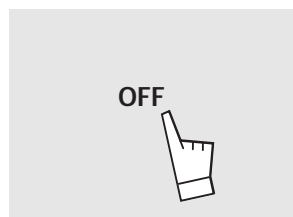
Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée



1 Appuyez sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes.



2 Un bip retentit et une "cadenas" apparaît sur l'écran. A partir de ce moment, aucune touche n'est active.

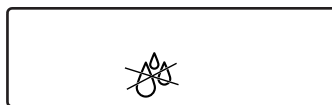


3 Pour déverrouiller, appuyez sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes, un bip retentit et la cadenas disparaît.

FR

Gestion de l'eau

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.



Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifier ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

Tableau de cuisson

LEGUMES	TEMPS <small>Quelle que soit la quantité</small>	PREPARATIONS	REMARQUES
Artichauts (Petits)	40 à 45 min.	<p>posés à l'envers dans le plat pour les pointes, réduire le temps</p> <p>en petits bouquets</p> <p>en fines rondelles</p> <p>en fines tranches</p> <p>en cubes</p> <p>en fines lamelles</p> <p>Bruxelles</p> <p>Fleurs en petits bouquets</p> <p>Vert émincés</p> <p>en rondelles</p> <p>(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés) " "</p> <p>trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur</p> <p>coupés en 2</p> <p>en cubes</p> <p>/</p> <p>coupés en 2</p> <p>coupées en rondelles entières</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne «<i>préparations</i>». • Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. <i>Exemple</i> : 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson. • Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.
Asperges	35 à 40 min.		
Brocolis	18 min.		
Carottes	20 à 22 min.		
Céleri-rave	25 à 30 min.		
Citrouille	15 à 20 min.		
Champignons	15 min.		
	30 à 35 min.		
Choux	22 min.		
	30 à 35 min.		
Courgettes	10 à 15 min.		
Crosnes	20 min.		
Epinards	20 min. 35 min		
Endives	30 min.		
Fenouil	22 min.		
Haricots verts	30 à 35 min.		
Navets	15 à 20 min.		
Petits pois frais	20 à 25 min.		
Poireaux	25 min.		
Pommes de terre	25 min. 40 à 45 min.		
COQUILLAGES CRUSTACES	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Coquilles St Jacques	10 à 12 min.	avec aromates	<ul style="list-style-type: none"> • Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre, ajoutez herbes aromatiques. • Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
Moules/Bigorneaux	20 à 25 min.	avec aromates	
Crabes/Tourteaux	25 min.	/	
Homards	30 à 35 min.	selon le poids	
Langoustines	12 à 15 min.	/	
FRUITS-CREMES	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Pommes/poires/ pêches	10 à 15 min.	entières, épluchées	<ul style="list-style-type: none"> • Temps selon maturité.
Compote	25 min.	fruits en lamelles	
Crèmes	10 min.	en ramequins	

POISSONS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Brochet	25 à 30 min.	entier (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> * Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne. Exigez des produits très frais. Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique. Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.
Cabillaud/Colin	13 à 15 min.	darnes (180 gr)*	
Dorade	20 à 25 min.	entière (1kg)	
Haddock	15 min.	filets	
Hareng	20 min.	entier (200gr)	
Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	darnes (180 gr)	
Lotte	15 min.	selon épaisseur	
Maquereau	20 min.	entier (250gr)	
Merlan/Morue	15 min.	filets	
Raie	25 à 30 min.		
Rougets	15 min.	entier (200gr)	
Rougets	10 min.	filets	
Saumonette	20 min.	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Saumon	15 à 20 min.	darnes (180/200 gr)	
Soles	10 à 12 min.	filets	
Thon	20 à 25 min.	darnes (180/200 gr)	
Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	entière (200gr) 13 à 15 min.	
VIANDES OEUFS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Boeuf	15 à 30 min.		<ul style="list-style-type: none"> Puis dorez au grill dans un autre plat.
PORC (filets mignon)	25 min.	Rôti 800 gr.: 55 à 60 min.	
Volaille (blancs, filets)	20 à 25 min.	Cuisses poulet: 35 à 40 min.	
(Paupiettes)	25 min.	Rôti dindonneau: 50 à 60 min.	
Saucisses	20 min.	Morteau 400 gr	
Boudins	10 à 15 min.		
Oeufs à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min. 5 à 6 min. 8 min. 10 à 12 min.	<u>Coque</u> : posé directement sur la grille. <u>Au plat</u> : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire. <u>Mollet</u> : posé directement sur la grille. <u>Dur</u> / <u>Cocotte</u> : voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMOULE	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.			
Riz au lait	30 min.	100g de riz lavé - 20cl de lait - 2 c. à soupe de sucre	<ul style="list-style-type: none"> Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.
Semoule	20 min.	200gr (1/4 litre d'eau)	

FR

Comment entretenir votre four ?

Entretien

Cavité (après chaque cuisson)

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entreouverte.

Tuyau d'arrivée d'eau (1 fois par mois)

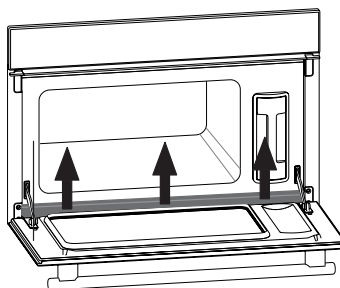
Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le tirant vers vous. Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

Générateur de vapeur (1 fois par mois)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau. Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

Nettoyage de la Goulotte



Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.

Que faire en cas d'anomalies ?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Votre afficheur ne s'allume pas</p>	<p>Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente.
<p>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</p>	<p>La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.

FR

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

Indholdsfortegnelse

Brev fra Brandt	s. 45
Dampkogning	
Generelle bemærkninger	s. 46
Oversigt over ovnen	s. 47
Tilbehør	s. 48
Sådan installeres ovnen	
Elektrisk forbindelse	s. 49
Indbygning	s. 50
Sådan tændes ovnen	s. 51-52
Fastlåsning af display	s. 53
Vandstyring	s. 53
Kogeoversigt	s. 54-55
Vedligeholdelse af ovnen	s. 56
Hvad skal jeg gøre i tilfælde af fejl?	s. 57

Brev fra Brandt

Kære kunde,

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

Vores forskningsteam har udviklet en ny generation kogeapparater, så dit arbejde i køkkenet bliver en glæde hver dag.

DK

*Med de rene linjer og et smart og moderne udseende bliver din nye **ovn fra Brandt** integreret på harmonisk vis i køkkenet samtidig med, at du sikres en fantastisk let brug og den bedste stegeeffekt.*

*Den brede vifte af produkter fra Brandt tilbyder ligeledes et stort udvalg af kogeborde, emhætter, vaskemaskiner og integrerede køleskabe, som du kan sammensætte med din nye **ovn fra Brandt**.*

Som banebryder bidrager Brandt til en forbedring af kvaliteten i hverdagen ved at tilbyde de mest effektive og konkurrencedygtige produkter, som er lette at anvende, og som respekterer miljøet, har et smukt design og er pålidelige og driftssikre.

*Mærket **BRANDT**.*

Dampkogning

Generelle bemærkninger

Der er mange fordele ved dampkogning, hvis man overholder brugsanvisningens retningslinjer. Dampkogning giver sund og naturlig mad, og fødevarerne beholder den gode smag. En god sauce eller lidt krydderier giver et ekstra pif.

Der udsendes ingen ubehagelige lugte. Du skal ikke tilsætte kogevandet urter eller krydderier, men i stedet krydre fisken ved at anbringe den på et leje af alger, eller fjerkræet ved at anbringe det på et leje af rosmarin eller estragon.

Dampkogning kan omfatte kød, fisk og grøntsager samtidigt.

Dampkogning varmer pasta, ris og puréer, uden at de klæber, og uden at de udtørres.

Dampkogning gør det lettere at tilberede kagecreme, buddinger, riskager osv. Da kondensvandet er overdækket af sølvpapir, fordampes det ikke.

Du skal ikke tilsætte salt i vandet før dampkogningen.

For at give kødet et bedre udseende kan du hurtigt brune det på alle sider i noget smør på en pande.

Sammenlignet med almindelig kogning, giver dampkogning en masse fordele:

Dampkogning er hurtig: Dampkogningen sker omgående, hvorimod almindelig kogning i vand først skal vente på, at det kolde vand koger op.

Dampkogning er sund: Vitaminer (de såkaldte vandopløselige vitaminer) og mineralsaltene bevares, fordi de kun opløses lidt i det kondensvand, der dækker fødevarerne.

Desuden anvendes der ingen fedtstoffer til dampkogning.

Dampen bevarer fødevarernes smag. Dampkogning giver ingen bismag overhovedet, og den gode smag forsvinder heller ikke fra den mad, der tilberedes, da der ikke er noget vand, den kan blive opløst i.

Bagsiden af medaljen: Du kan kun bruge frisk fisk eller friske grøntsager, som har ligget i køleskabet i mindre end en uge, til dampkogning: ellers får du det værste resultat!

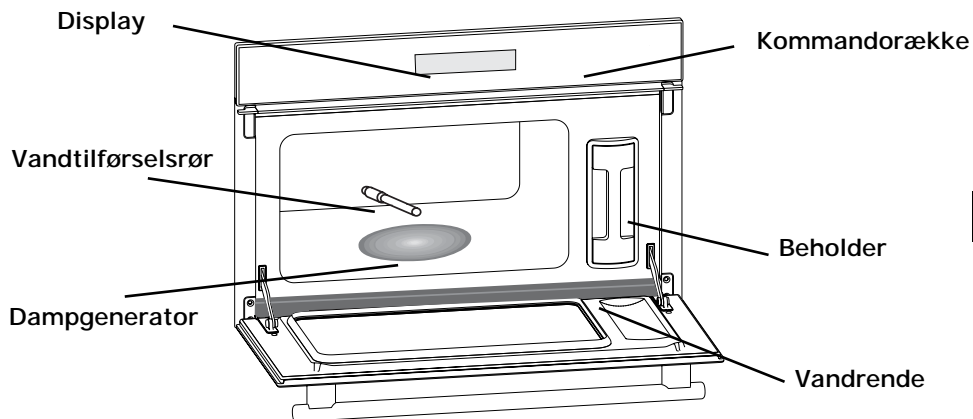
Dampkogning giver ingen gode smage eller dufte. Men du kan både vinde tid og spare penge ved f.eks. at stege fisken og tilberede desserten samtidigt, uden at de dog kommer i berøring med hinanden.

Dampkogning er også nyttig ved blanchering, opvarmning eller til at holde maden varm, især saucer.

Brun i meget lidt fedtstof kød, f.eks. fjerkræ, kalvekød eller svinekød, for at det får et appetitligt gyldent udseende. Færdiggør retten ved brug af dampkogning.

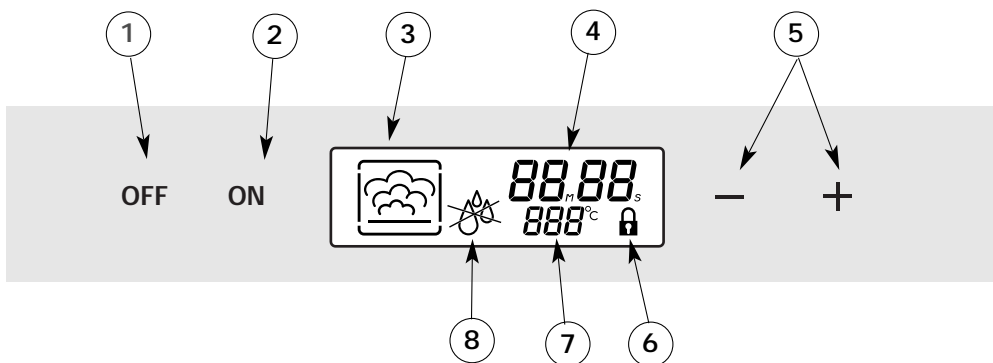
Hvis fødevarerne er i mindre stykker, bliver de hurtigere færdige og får en mere ensartet tilberedning, end hvis de er i hele stykker.

Oversigt over ovnen



DK

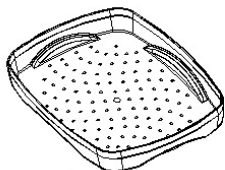
Udsnit af kommandorække



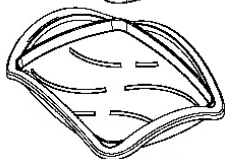
1. Stopknap
2. Startknap
3. Symbol for dampkogning
4. Symbol for kogetid
5. Knapperne + eller - til tidsregulering
6. Tastatur
7. Temperaturindiikator
8. Indikator for problemer ved vandkredsløbet

Tilbehør

Plader



Perforeret kogeplade for at undgå, at fødevarer og kondensvand kommer i berøring med hinanden.



Plade til opsamling af kondensvand.

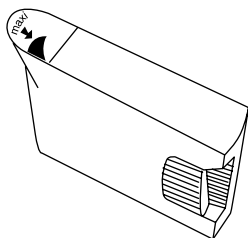


Udtagelig grill af rustfrit stål: skal indsættes i ovnen.



Pladerne kan rengøres i opvaskemaskine.

Udtagelig beholder



Beholder, der muliggør en uafhængig forsyning af vand i ovnen.

Beholderen kan indeholde ca. 1 liter (maks. Niveau.)



Jo mindre kalk, vandet indeholder, jo nemmere er det at vedligeholde ovnen.



Man må ikke bruge demineraliseret vand (andet end til menneskelig forbrug).

Sådan installeres ovnen

Elektrisk forbindelse

Ved brug af fast stikledning skal der anbringes en frakoblingsanordning i fødeledningen i overensstemmelse med installationsreglerne. Ellers skal apparatet anbringes på en sådan måde, at stikkontakten er tilgængelig, når det er indbygget.

Du skal bruge en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med gældende sikkerhedsregler.

Installationen skal være udstyret med en termisk beskyttelse på 10 ampere.

Ovnen må ikke anvendes, hvis fødeledning eller kontakt er ødelagte. I så fald skal de udskiftes af fabrikanten, forhandleren eller af en kvalificeret person for at undgå enhver fare.

DK

Driftsspænding.....	220-240 V ~ 50-60 Hz
Ovnens totaleffekt	1,77 kW

Energiforbrug

- ved opvarmning og opretholdelse af 100° C i 1 time

0,71 kWh

Nyttige størrelser til ovnen

Bredde.....

38,5 cm

Højde

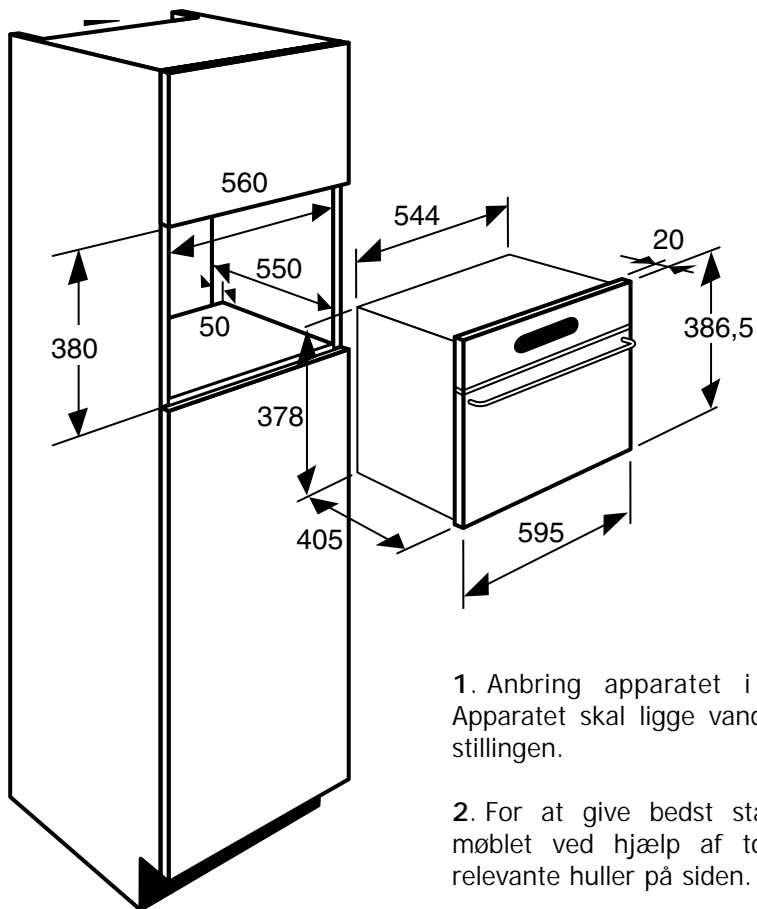
18,2 cm

Dybde.....

33,5 cm

Effektiv volumen..... 23,5 liter

Indbygning



1. Anbring apparatet i udhulningen. Apparatet skal ligge vandret. Kontroller stillingen.
2. For at give bedst stabilitet fastgør møblet ved hjælp af to skruer i de relevante huller på siden.
3. Sæt strømmen til.



Sørg for, at stikket er tilgængeligt efter installationen.

Sådan tændes ovnen

Funktionsprincipper

Vandet når beholderen gennem et rør. Vandet omdannes til damp, når det kommer i berøring med den varme overflade nederst i beholderen: Det er dampgeneratoren.

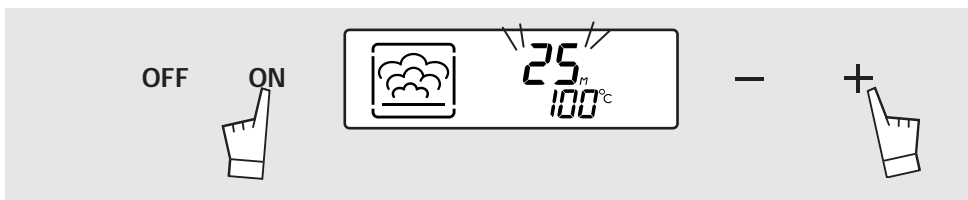
Det er ikke nødvendigt at tilføje vand på kogepladen. For at garantere en ÆGTE DAMPKOGNING leveres ovnen med plader, der er særligt udformet til en perfekt kogning.

DK

- ⚠ Fyld vandbeholderen (VIGTIGT) indtil niveauet **maks.** før kogning. Sæt beholderen på plads ved at indføre den forbi hakket, indtil du hører et klik.
- ⚠ Under kogningen bliver apparatet varmt. Der udsendes damp, når du åbner apparatets dør. Hold børn på afstand.

Dampkogning

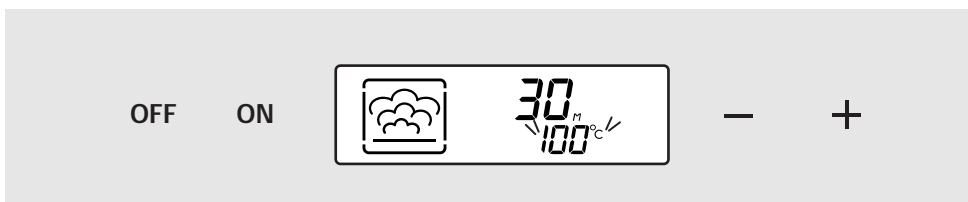
Dampkogning ved 100° C.





1 Tryk på knappen "Start". Der foreslås en kogetid på 25 minutter.

2 Regulér den ønskede kogetid (mini. 5 min. og maks. 60 min.) ved at trykke på + eller -.

3 Bekræft ved at trykke på "Start".



4 Symbolet  lyser. Når temperaturen har nået 100° C, hører du en bip-lyd.

 For ikke at ændre kogningens resultat må du ikke åbne apparatets dør under kogningen.

Ændring af kogetid

Under kogningen kan du ændre kogetiden ved hjælp af knapperne + eller -.

Stop under kogning

Du kan til enhver tid stoppe kogningen ved at trykke på knappen Stop (tryk nede længe i ca. 1 sekund). Hvis dampgenereringen ikke er startet (efter ca. 1 minut), stopper ovnen straks, og tiden forsvinder fra displayet.

Hvis dampegenereringen allerede er startet, går tiden automatisk til 3 minutter, og dampen forsvinder inden åbning af apparatet.

Efter kogning

0m00s vises på displayet. Undertrykkelse af animationen. Der udsendes nogle biplyde i 3 minutter. For at stoppe biplydene skal du trække på knappen Stop eller åbne døren.



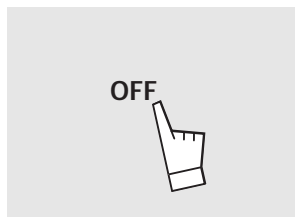
Tøm beholderen (VIGTIGT).



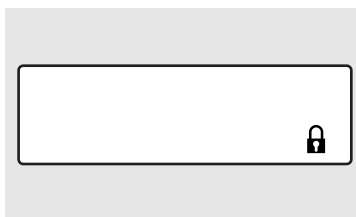
For at garantere en god pålidelighed af ovnen kører ventilatoren fortsat et stykke tid efter kogningen.

Fastlåsning af display

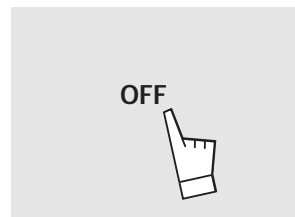
Du kan fastlåse displayet. Displayet kan kun aktiveres, når kogningen foregår i timetilstand eller differentieret tilstand.



1 Tryk på knappen "Stop" i nogle sekunder.



2 Du hører en biplyd, og en "hængelås" vises på displayet. Nu er ingen af knapperne aktive.

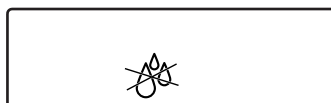


3 For at låse op skal du trykke på knappen "Stop" i nogle sekunder. Du hører en biplyd, og hængelåsen forsvinder fra displayet.

DK

Vandstyring

Hvis der er problemer med vandkredsløbet under kogningen, vises indikatoren "mangler vand", og du hører en biplyd.



Denne fejl kan skyldes:

- at beholderen er tom.
- at beholderen sidder forkert.

Når du har kontrolleret ovenstående, starter kogningen automatisk igen, efter at du har lukket lågen.

Kogeoversigt

GRØNTSAGER	TID Afhængigt af mængde	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Artiskokker (små)	40 til 45 min.	Anbragt på fad	<ul style="list-style-type: none"> Tiderne er afhængige af grøntsagernes art, tykkelse og friskhed. Følg anvisningerne i kolonnen "tilberedning". Kogetiden er den samme for alle mængder. <i>Eksempel:</i> 1 eller 4 artiskokker har samme kogetid. For at kontrollere kogningen skal du prikke med en gaffel på den tykkeste del af grøntsagen. Den er klar, når der ikke er mere modstand.
Asparges	35 til 40 min.	for spidser reduceres tiden	
Broccoli	18 min.	i små buketter	
Gulerødder	20 til 22 min.	I tynde ringe	
Knoldselleri	25 til 30 min.	I tynde skiver	
Græskar	15 til 20 min.	I terninger	
Champignoner	15 min.	I tynde flager	
	30 til 35 min.	rosenkål	
Blomkål	22 min.	Blomster i små buketter	
	30 til 35 min.	grønt i tynde skiver	
Courgetter	10 til 15 min.	I ringe	
Kinesiske artiskokker	20 min.		
Spinat	20 min.	(friske) rør rundt under kogning	
	35 min.	(frosne) " "	
Julesalat	30 min.	stokke fjernes og skæres i to dele på langs	
Fennikell	22 min.	skæres i to dele	
Grønne bønner	30 til 35 min.		
Kålroer	15 til 20 min.	I terninger	
Ærter	20 til 25 min.	/	
Porrer	25 min.	skæres i to dele	
Kartofler	25 min.	skæres i skiver	
	40 til 45 min.	hele	
SKALDYR	TID	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Muslinger	10 til 12 min.	med krydderier	<ul style="list-style-type: none"> Anbring skaldyr på glaspladens grill, og tilsæt urter. Anbring krebdyr på et leje af alger.
Blåmuslinger/snegle	20 til 25 min.	med krydderier	
Krabber/Taskekrabber	25 min.	/	
Krebs/Hummere	30 til 35 min.	afhængigt af vægten	
Jomfruhummere	12 til 15 min.	/	
FRUGT - CREME	TID	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Æbler/pærer/ ferskner	10 til 15 min.	hele, rensat	<ul style="list-style-type: none"> Tid i henhold til modenhed.
Kompot	25 min.	frugt i skiver	
Creme	10 min.	i fad	

FISK	TID	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Gedde	25 til 30 min.	Hele (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> • *Fisk i skiver: fiskeskiver på 2-3 cm tykkelse (180-200 g) pr. person. • Brug kun helt friske varer. • Anbring hele fisk i fadet, som de er eller med laurbærblade, fennikelfrø eller andre krydderier. • Efter kogningen fjernes skindet, som er let at fjerne.
Torsk/Sej	13 til 15 min.	skiver fisk (180 g)*	
Brasen	20 til 25 min.	Hele (1kg)	
Kuller	15 min.	fileter	
Sild	20 min.	Hele (200 g)	
Lubbe (sort og gul)	15 til 20 min.	skiver fisk (180 g)	
Havtaske	15 min.	afhængigt af tykkelse	
Makrel	20 min.	hele (250 g)	
Hvilling/Torsk	15 min.	fileter	
Rokke	25 til 30 min.		
Mulle	15 min.	hele (200 g)	
Mulle	10 min.	fileter	
Rødhaj	20 min.	store stykker (6-10 cm)	
Laks	15 til 20 min.	skiver fisk (180-200 g)	
Søtunge	10 til 12 min.	fileter	
Tun	20 til 25 min.	skiver fisk (180-200 g)	
Ørred hel (1kg)	20 til 25 min.	hele (200 g) 13-15 min.	
KØD ÆG	TID	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Oksekød	15 til 30 min.		<ul style="list-style-type: none"> • Sæt frishen under grillen i et andet fad.*
Svinekød (filet)	25 min.	Steg 800 g: 55 til 60 min.	
Fjerkræ (hvid,filet)	20 til 25 min.	Kyllingelår: 35 til 40 min.	
(benløse fugle)	25 min.	Kalkunsteg: 50 til 60 min.	
Pølser	20 min.	Stykke 400 g	
Blodpølse	10 til 15 min.		
Æg Brug meget friske, konserverede æg ved stuetemperatur	7 min. 5 til 6 min. 8 min. 10 til 12 min.	<u>Hane</u> : anbring direkte på grillen. <u>På fad</u> : anbring i stykker på et fad, og placer fadet på grillen med film over. <u>Lårben</u> : anbring direkte på grillen. <u>Hård / Høne</u> : Se opskrifterne.	
RIS, PASTAVARER	TID	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Anbring direkte i et fad og hæld vand eller mælk ved, så maden er dækket. Det er ikke tilstrækkeligt kun at hælde lidt væde ved, da maden opsuger væden. Læg sølvpapir over fadet for at holde på væden.			
Risengrød	30 min.	100 g skyllet ris i 2 dl mælk og 2 spiseskeer sukker	<ul style="list-style-type: none"> • Vend med en gaffel efter kogning.
Semulje	20 min.	200 g (1/4 l vand)	

DK

Vedligeholdelse af ovnen

Vedligeholdelse

Ovnen (efter hver brug)

Tør ovnens indvendige side af med en tør klud, når dampgeneratoren er afkølet, eller lad ovnen tørre ved at lade lågen stå på klem.

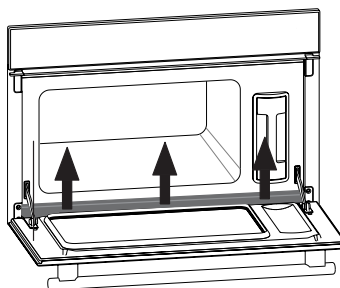
Vandforsyningsrør (1 gang om måneden)

Tag vandforsyningsrøret ud ved at trække den ud. Fjern de kedelstensaflejringer, som evt. har sat sig i apparatet (ved hjælp af en tyndt og spids genstand, som f.eks. en strikkepind).

Dampgenerator (1 gang om måneden)

Hæld 1/2 glas eddike på generatoren. Efter nogle få minutter kan du rense den og skylle efter med vand. Brug ikke en skuresvampe eller slibemidler eller et afkalkningsmiddel til kaffemaskiner.

Rengøring af vandrende



Afmonter vandrenden ved at trække den opad, tør den af, og sæt den på plads igen ved hjælp af de tre hakker til dette formål.



Rengøring af ovnen må ikke udføres med et dampapparat.

Hvad skal jeg gøre i tilfælde af fejl?

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT ...	MULIGE ÅRSAGER	HVAD SKAL JEG GØRE?
Displayet ikke tænder	Fejl til ovns elforsyningen. Det elektroniske kort er i uorden.	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller elforsyningen (installationens sikring). - Ring til eftersalgsservice.
Vand eller damp har rørt døren under kogningen.	Lågen er ikke lukket korrekt. Lågens pakning er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> - Ring til eftersalgsservice.

DK

**Hvis du ikke selv kan afhjælpe fejlen,
skal du altid straks kontakte eftersalgsservice.**

Περιεχόμενα

Εισαγωγικά λόγια	σ. 59
Το μαγείρεμα με ατμό	
Γενικά	σ. 60
Παρουσίαση του φούρνου σας;	σ. 61
Βοηθητικά εξαρτήματα	σ. 62
Πως να εγκαταστήσετε το φούρνο σας;	
Ηλεκτρική σύνδεση	σ. 63
Εντοιχισμός	σ. 64
Πως να μαγειρέψετε αμέσως;	σ. 65-66
Κλειδώμα του πίνακα ενδείξεων	σ. 67
Διαχείριση του νερού	σ. 67
Πίνακας ψησίματος	σ. 68-69
Πως να συντηρείτε το φούρνο σας;	σ. 70
Τι να κάνετε σε περίπτωση ανωμαλίας στη λειτουργία	σ. 71

Εισαγωγικά λόγια

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

*Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα **φούρνο της BRANDT**.*

Οι ομάδες έρευνας δημιουργούν για εσάς νέες γενιές προϊόντων και συσκευών για να είναι το μαγείρεμα καθημερινή απόλαυση.



*Με απαλές γραμμές και σύγχρονη αισθητική, ο νέος **φούρνος σας BRANDT** ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζει τέλεια απόδοση και ευκολία χρήσης.*

*Η Brandt παράγει επίσης ολόκληρες σειρές από προϊόντα, όπως ηλεκτρικές κουζίνες, φούρνους, πλυντήρια πιάτων, ψυγεία. Όλα αυτά μπορούν να εντοιχιστούν ή να συνδυαστούν με τον νέο **φούρνο σας** από την **BRANDT**.*

*Ειδικός στις οικιακές συσκευές κουζίνας, η **BRANDT** συμβάλλει στην επιτυχία και την απόλαυση των φαγητών σας, καθώς και στη δημιουργία φιλικού περιβάλλοντος, προσφέροντάς σας όλο και πιο αποδοτικά, ευκολόχρηστα, οικολογικά, καλαίσθητα και αξιόπιστα προϊόντα.*

*Η μάρκα **BRANDT**.*

Το μαγείρεμα στον ατμό

Γενικά

Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ωφέλιμο όταν τηρούνται οι οδηγίες χρήσης. Υγιεινή και φυσική, η μαγειρική στον ατμό διατηρεί την καλή γεύση των τροφίμων. Μια εκλεπτισμένη σάλτσα ή αρωματικά φυτά δίνουν κάτι παραπάνω που θα κάνει τη διαφορά.

Δεν μεταδίδεται καμία μυρωδιά. Δεν χρειάζεται να αρωματίσετε το νερό ψήσιματος με καρυκεύματα ή μπαχαρικά, μπορείτε ωστόσο να αρωματίσετε ένα ψάρι τοποθετώντας το σε ένα στρώμα από φύκια ή ένα πουλερικό πάνω σε ένα μπουκέτο δενδρολίβανου ή εστραγκόν.

Χρησιμοποιείται ταυτόχρονα για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριών και λαχανικών.

Για να ζεσταίνετε απαλά, ρυζί ή πουρέ χωρίς κίνδυνο να κολλήσει ή να στεγνώσει το φαγητό.

Διευκολύνει το ψήσιμο των κρεμών, των φλαν, ρυζόγαλων... που όταν καλύπτονται με αλουμινόχαρτο, δεν τα βρέχει το νερό συμπίκνωσης.

Δεν χρειάζεται να αλατίσετε από πριν ούτε καν το νερό ψήσιματος.

Για να δώσετε μια καλύτερη όψη στο κρέας, καβουρδίστε το γρήγορα από όλες τις μεριές, στο τηγάνι με καυτό βούτυρο.

Σε σύγκριση με το βράσιμο στο νερό, το μαγείρεμα στον ατμό παρουσιάζει πολλά πλεονεκτήματα:

Είναι γρήγορο: το ψήσιμο αρχίζει αμέσως ενώ ο χρόνος ψήσιματος των τροφίμων σε μια κατσαρόλα με νερό αρχίζει να μετράει από την επαναφορά του κοχλασμού.

Είναι διαιτητικό: οι βιταμίνες (εκείνες που ονομάζονται υδατοδιαλυτές) και τα ανόργανα άλατα είναι καλά προστατευμένα αφού ούτε καν διαλύονται στο συμπακνωμένο νερό που βρέχει τα τρόφιμα.

Επιπλέον, δεν χρησιμοποιείται καμία λιπαρή ουσία για το μαγείρεμα.

Ο ατμός δεν αλλοιώνει τη γεύση των τροφίμων. Δεν προσθέτει άρωμα, ούτε τη γεύση του ψημένου στη σχάρα ή του τηγανητού και δεν αφαιρεί εξάλλου αφού δεν υπάρχει διάλυση στο νερό.

Σας συμβουλεύουμε ωστόσο: μη δοκιμάσετε να μαγειρέψετε με αυτό τον τρόπο ένα ψάρι που δεν είναι φρέσκο, ή λαχανικά που έχουν ξεχαστεί μία βδομάδα στο ψυγείο: καταστροφικό αποτέλεσμα!

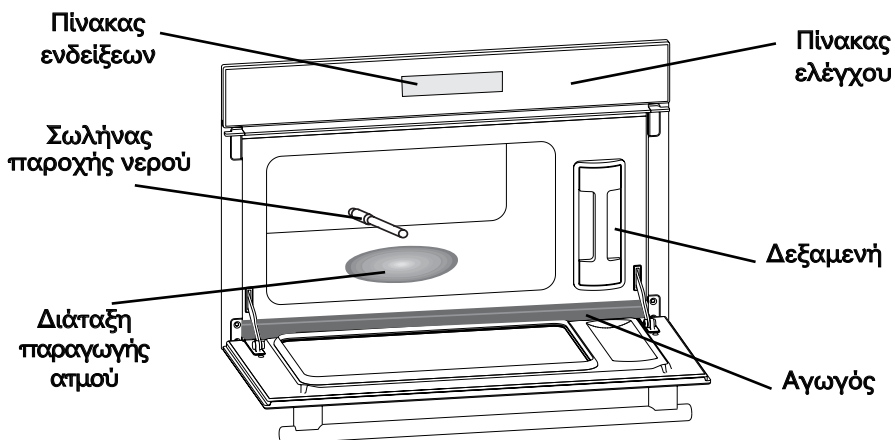
Ο ατμός δεν μεταδίδει ούτε τις γεύσεις ούτε τις μυρωδιές. Μπορείτε λοιπόν να κερδίσετε χρόνο και χρήμα ψήνοντας δίπλα-δίπλα χωρίς όμως να έρχονται σε επαφή το ένα το άλλο, ένα ψάρι και ένα επιδόρπιο παραδείγματος χάρη.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον ατμό, για να ζεματίσετε, να ξαναζεστάνετε ή να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά, ιδιαίτερα τις σάλτσες.

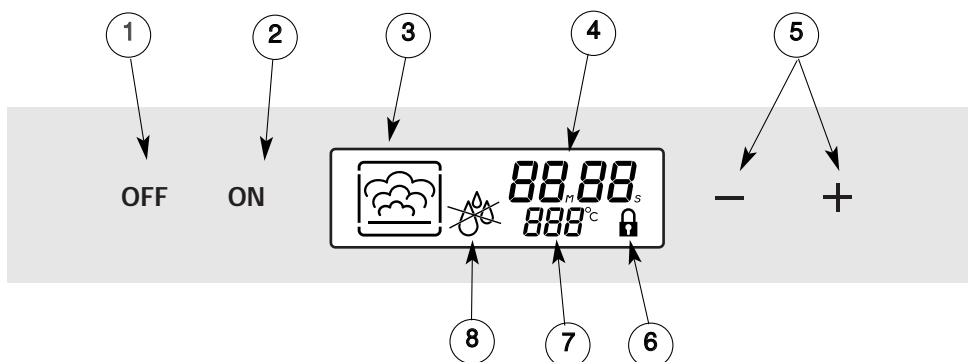
Καβουρδίστε πρώτα στο τηγάνι, με λίγα λιπαρά, τα κρέατα τύπου πουλερικό, μοσχάρι, χοιρινό, για να τους δώσετε δελεαστική όψη. Τελειώστε ύστερα το ψήσιμό τους στον ατμό.

Τα τρόφιμα ψήνονται πιο εύκολα και πιο ομοιόμορφα όταν είναι κομμένα σε κομμάτια παρά όταν είναι ολόκληρα.

Παρουσίαση του φούρνου σας;


EL

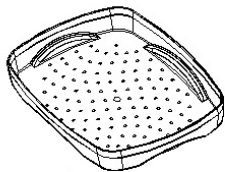
Περιγραφή του πίνακα ελέγχου



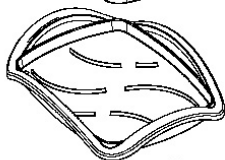
1. Πλήκτρο παύσης λειτουργίας
2. Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας
3. Σύμβολο ψησίματος στον ατμό
4. Διάρκεια ψησίματος
5. Πλήκτρα + ή - ρύθμισης του χρόνου
6. Κλειδώμα πληκτρολογίου
7. Ένδειξη θερμοκρασίας
8. Ένδειξη προβλήματος στο κύκλωμα νερού

Βοηθητικά εξαρτήματα

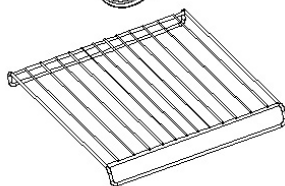
Κουζινικά σκεύη



Διάτρητο ταψί για να αποφεύγεται η επαφή των τροφίμων με το νερό από τη συμπύκνωση.



Ταψί για την περισυλλογή του νερού συμπύκνωσης.

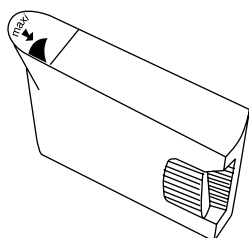


Σχάρα στήριξης αφαιρετή και ανοξείδωτη: τροφοδοτείται υποχρεωτικά.



Τα κουζινικά σκεύη μπορούν να καθαρίζονται σε πλυντήριο πιάτων.

Αφαιρετή δεξαμενή



Δεξαμενή για την ανεξάρτητη τροφοδοσία του φούρνου σε νερό.

Έχει περιεκτικότητα ενός λίτρου περίπου (υψηλότερη στάθμη)



Η χρήση ενός νερού με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα διευκολύνει τη συντήρηση του φούρνου.



Απαγορεύεται η χρήση απεσταγμένου νερού (μη θρεπτικό).

Πως να εγκαταστήσετε το φούρνο σας;

Ηλεκτρική σύνδεση

Για μια σταθερή σύνδεση, φροντίστε να βάλετε μέσα στον αγωγό σύνδεσης, ένα μέσο αποσύνδεσης σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Ειδικά η συσκευή πρέπει να τοποθετείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε ο ρευματολήπτης να είναι προσιτός όταν ο φούρνος έχει εντοιχιστεί.

Επιβάλλεται η χρήση μιας ηλεκτρικής πρίζας που φέρει έναν ακροδέκτη γείωσης και είναι συνδεδεμένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες ασφαλείας.

Η εγκατάστασή σας πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μια θερμική προστασία των 10 Αμπέρ.

Μη βάζετε σε λειτουργία το φούρνο εάν το καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν χαλάσει. Αν συμβαίνει κάτι τέτοιο, πρέπει να αλλαχθούν από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία του Τεχνικής Εξυπηρέτησης ή από άτομα με ανάλογη εξιδίκευση για να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.

EL

Τάση λειτουργίας 220-240 V ~ 50-60 Hz
Συνολική ισχύς του φούρνου 1,77 kW

Κατανάλωση ενέργειας

- ανέβασμα και διατήρηση της θερμοκρασίας των 100°C για 1 ώρα..... 0,71 kWh

Χρήσιμες διαστάσεις του φούρνου

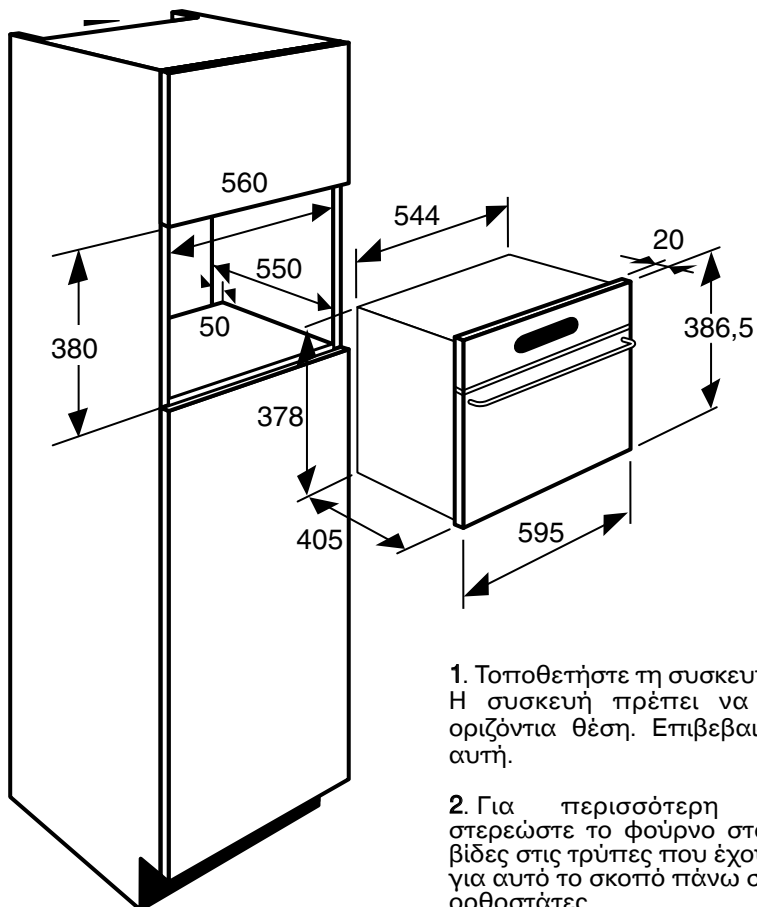
Πλάτος 38,5 cm

Ύψος 18,2 cm

Βάθος 33,5 cm

Χρήσιμος όγκος 23,5 λίτρα

Εντοιχισμός



1. Τοποθετήστε τη συσκευή στο κοίλωμα. Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε οριζόντια θέση. Επιβεβαιώστε τη θέση αυτή.

2. Για περισσότερη σταθερότητα, στερεώστε το φούρνο στο έπιπλο με 2 βίδες στις τρύπες που έχουν προβλεφθεί για αυτό το σκοπό πάνω στους πλαϊνούς ορθοστάτες.

3. Πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση.



Φροντίστε ώστε ο ρευματολήπτης να είναι προσιτός μετά την εγκατάσταση.

Πως να μαγειρέψετε αμέσως;

Αρχή λειτουργίας

Το νερό που περιέχεται στη δεξαμενή οδηγείται στο θάλαμο μέσω ενός σωλήνα. Το νερό αυτό μετατρέπεται σε ατμό όταν έρχεται σε επαφή με μια καυτή επιφάνεια που βρίσκεται στο κάτω μέρος του θαλάμου: πρόκειται για μια διάταξη παραγωγής ατμού.

Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό στο ταψί μαγειρέματος. Για να εξασφαλιζεται **ΕΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ**, ο φούρνος σας προσφέρεται με μαγειρικά σκεύη που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για ένα τέλειο ψήσιμο.

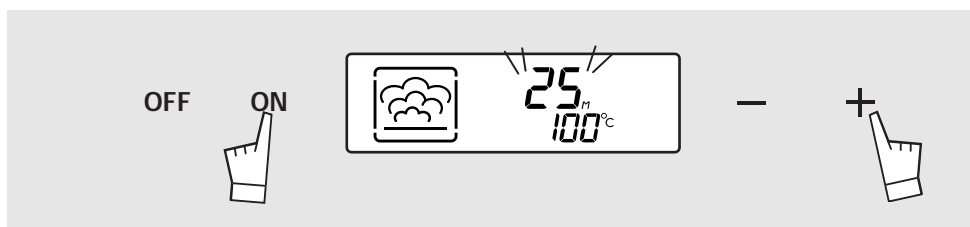
⚠ Γεμίστε **ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ** τη δεξαμενή νερού μέχρι τη στάθμη **maxi** πριν το ψήσιμο. Ξαναβάλτε τη δεξαμενή στην υποδοχή της σπρώχνοντάς την **ΣΕ ΒΑΘΟΣ** μέχρι να νοιώσετε το **ΠΕΡΑΣΜΑ ΕΝΟΣ ΟΔΟΝΤΩΜΑΤΟΣ**.

EL

⚠ Κατά τη διάρκεια ψησίματος, η συσκευή θερμαίνεται. Καυτός ατμός διαφεύγει όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής. Απομακρύνετε τα παιδιά.

Μαγείρεμα στον ατμό

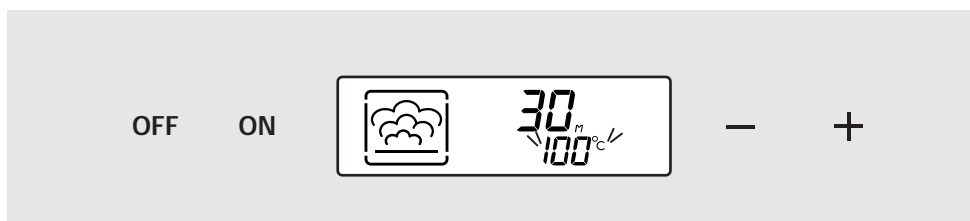
Μαγείρεμα στον ατμό στους 100°C.




1 Πατήστε το πλήκτρο “Εκκίνηση”. Σας προτείνεται ο χρόνος των 25 λεπτών.

2 Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια (ελάχ. 5 λεπ. και μέγ. 60 λεπ.) πατώντας το + ή -

3 Επικυρώστε με το πλήκτρο “Εκκίνηση” (ON).



4 Το σύμβολο  ενεργοποιείται. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία, η ένδειξη 100°C σταθεροποιείται και ακούγεται ένα μπιπ.

💡 Για να μην αλλοιωθούν τα αποτελέσματα του ψησίματος, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

Τροποποίηση του χρόνου ψησίματος

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορείτε να μεταβάλλετε το χρόνο ψησίματος με τα πλήκτρα + ou -

Στάση λειτουργίας κατά τη διάρκεια ψησίματος

Μπορείτε να σταματήσετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή, πατώντας το πλήκτρο OFF (παρατεταμένο πάτημα 1 δευτερολέπτου).

Εάν δεν έχει ακόμη ενεργοποιηθεί η παραγωγή ατμού (περίπου 1 λεπτό), ο φούρνος σταματάει αμέσως και ο χρόνος εξαφανίζεται.

Εάν έχει ήδη αρχίσει η παραγωγή ατμού, ο χρόνος περνάει στα 3 λεπτά και πραγματοποιείται αντίστροφη μέτρηση, ο ατμός εκκενώνεται πριν το άνοιγμα.

Στο τέλος ψησίματος

0m00s απεικονίζεται σταθερά στην οθόνη. Εκπομπή ασυνεχών μπιπ για ένα διάστημα 3 λεπτών.

Για να σταματήσετε τα μπιπ, πατήστε το πλήκτρο OFF ή ανοίξτε την πόρτα.



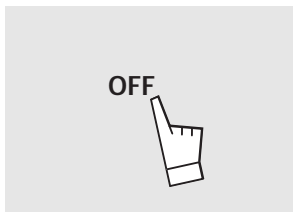
Αδειάζετε ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ τη δεξαμενή νερού.



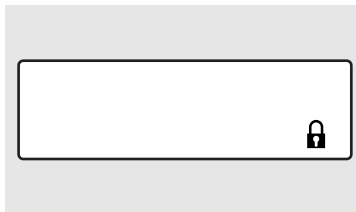
Για να εξασφαλιστεί η αξιοπιστία του φούρνου, ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για ορισμένο χρόνο μετά το τέλος του ψησίματος.

Κλειδωμα του πίνακα ενδείξεων

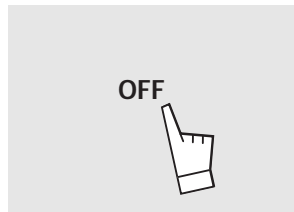
Μπορείτε να κλειδώσετε τον ηλεκτρονικό πίνακα ενδείξεων. Αυτός μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εκτός ώρας ψησίματος σε κατάσταση ρολογιού ή κατάσταση προγραμματισμένης λειτουργίας.



1 Πατήστε το πλήκτρο “Παύσης λειτουργίας” για λίγα δευτερόλεπτα.



2 Ακούγεται ένα μπίπ και ένα “λουκέτο” εμφανίζεται στην οθόνη. Από αυτή τη στιγμή κανένα πλήκτρο δεν είναι ενεργό.

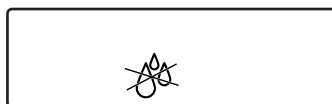


3 Για να τον ξεκλειδώσετε, πατήστε το πλήκτρο “OFF” για μερικά δευτερόλεπτα, ακούγεται ένα μπίπ και το λουκέτο εξαφανίζεται.

EL

Διαχείριση του νερού

Σε περίπτωση προβλήματος στο κύκλωμα νερού κατά τη διάρκεια ψησίματος, η ένδειξη “απουσία νερού” εμφανίζεται και ακούγεται ένα μπίπ.



Το ελάττωμα αυτό συνδέεται άμεσα με:

- μια άδεια δεξαμενή.
- μια δεξαμενή που δεν έχει μπει καλά στη θέση της.

Αφού ελεγχθούν και διορθωθούν τα δύο αυτά σημεία, ξαναρχίζει το ψήσιμο αυτομάτως μετά το κλείσιμο της πόρτας.

Πίνακας ψησίματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΧΡΟΝΟΣ <small>οποιαδήποτε ποσότητα</small>	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Αγγινάρες (Μικρές) Σπαράγγια	40 έως 45 min . 35 έως 40 λεπ.	ανάποδα μέσα στο ταψί για τις άκρες, μειώστε το χρόνο	<ul style="list-style-type: none"> • Οι χρόνοι αυτοί εξαρτώνται από τη φύση, το μέγεθος και τη φρεσκάδα των λαχανικών. Ακολουθήστε τις υποδείξεις που αναγράφονται στην κολόνα «προετοιμασίες» • Ο χρόνος ψησίματος μένει ο ίδιος ανεξάρτητα από την ποσότητα για ψήσιμο. <i>Παράδειγμα :</i> 1 ή 4 αγγινάρες χρειάζονται τον ίδιο χρόνο ψησίματος. • Για να ελέγξετε το βαθμό ψησίματος-τοσιπήστε στο πιο παχύ μέρος του λαχανικού; και εάν δεν έχει ψηθεί δεν θα υπάρξει αντίσταση.
Μπρόκολο	18 λεπ.	σε μικρά μπουκέτα	
Καρότα	20 έως 22 λεπ.	σε λεπτές ροδέλες	
Σέλινο-ράπανα	25 έως 30 λεπ.	σε λεπτές φέτες	
Κολοκύθα	15 έως 20 λεπ.	σε κύβους	
Μανιτάρια	15 λεπ.	σε λεπτές φέτες	
Λάχανο	30 έως 35 λεπ. 22 λεπ. 30 έως 35 λεπ.	Βρυξελών Λουλουδία σε μικρές φέτες Τεμαχισμένο	
Κολοκύθια	10 έως 15 λεπ.	σε ροδέλες	
Σπανάκι	20 λεπ. 35 min	(φρέσκο) ανακατέψτε στο ψήσιμο (κατεψυγμένα) " "	
Αντίβια	30 λεπ.	καθαρισμένα μέσα και κομμένα στα 2 κατά μήκος	
Μάραθος	22 λεπ.	κομμένο στα 2	
Πράσινα φασόλια	30 έως 35 λεπ.		
Γογγύλια	15 έως 20 λεπ.	σε κύβους	
Φρέσκος αρακάς	20 έως 25 λεπ.	/	
Πράσα	25 λεπ.	κομμένα στα 2	
Πατάτες	25 λεπ. 40 έως 45 λεπ.	κομμένες σε ροδέλες ολόκληρες	
ΜΑΛΑΚΙΑ ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Κοχύλια St Jacques	10 έως 12 λεπ.	με αρωματικά	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετήστε τα οστρακοειδή πάνω στη σχάρα του γυάλινου ταψιού, προσθέστε αρωματικά φυτά. • Ακουμπήστε τα οστρακοειδή πάνω σε ένα στρώμα από φύκια.
Μύδια	20 έως 25 λεπ.	με αρωματικά	
Καβούρια	25 λεπ.	/	
Αστακοί	30 έως 35 λεπ.	ανάλογα με το βάρος	
Καραβίδες	12 έως 15 λεπ.	/	
ΦΡΟΥΤΑ-ΚΡΕΜΕΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Μήλα/αχλάδια/ ροδάκινα	10 έως 15 λεπ.	ολόκληρα, καθαρισμένα	<ul style="list-style-type: none"> • Χρόνος ανάλογα με την ωρίμανση.
Κομπόστα	25 λεπ.	φρούτα σε φέτες	
Κρέμες	10 λεπ.	σε φορμάκια	

ΨΑΡΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Τούρνα	25 έως 30 λεπ.	ολόκληρο (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> • * Φέτες: στρογγυλές φέτες ψαριού πάχους 2 έως 3 cm (180/200g) ανά άτομο. • Να απαιτείτε φρέσκα προϊόντα. • Βάλτε ολόκληρα τα ψάρια μέσα στο ταψί όπως είναι ή πάνω σε φύλλα δάφνης, μάραθου ή άλλων αρωματικών φυτών. • Μόλις τελειώσει το ψήσιμο βγάλτε την πέτσα που ξεκολλάει πολύ εύκολα.
Γάδος	13 έως 15 λεπ.	φέτες (180 gr)*	
Τσιπούρα	20 έως 25 λεπ.	ολόκληρη (1kg)	
Καπν. μπακαλ.	15 λεπ.	φιλέτα	
Ρέγγα	20 λεπ.	ολόκληρη (200gr)	
Μπακ. (μαύρο&κίτρι.)	15 έως 20 λεπ.	φέτες (180 gr)	
Πεσκαντρίτσα	15 λεπ.	ανάλογα με το πάχος	
Σκουμπρί	20 λεπ.	ολόκληρος (250gr)	
Νταούκι του Ατλ.	15 λεπ.	φιλέτα	
Σελάχι	25 έως 30 λεπ.		
Μπαρμπούνια	15 λεπ.	ολόκληρα (200gr)	
Μπαρμπούνια	10 λεπ.	φιλέτα	
Σολομός μικρός	20 λεπ.	μεγάλα κομμάτια (6 έως 10cm μήκ.)	
Σολομός	15 έως 20 λεπ.	φέτες (180/200 gr)	
Γλώσσες	10 έως 12 λεπ.	φιλέτα	
Τόνος	20 έως 25 λεπ.	φέτες (180/200 gr)	
Πέστροφα (1kg)	20 έως 25 λεπ.	ολόκληρη (200gr) 13 έως 15 λεπ.	
ΚΡΕΑΤΑ / ΑΥΓΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Βοδινό	15 έως 30 λεπ.		<ul style="list-style-type: none"> • Μετά ροδίστε στο γκριλ σε άλλο ταψί.
Χοιρινό (ψαρονέφρι)	25 λεπ.	Ψητό 800 gr.: 55 έως 60 λεπ.	
Πουλερικά (στήθος)	20 έως 25 λεπ.	Μπουτία κοτόπ.: 35 έως 40 λεπ.	
(Φιλέτα, με γέμιση)	25 λεπ.	Ψητό γαλόπουλο: 50 έως 60 λεπ.	
Λουκάνικα	20 λεπ.	Κομμάτι 400 gr	
Λουκάνικα αίματος	10 έως 15 λεπ.		
Αυγά με πολύ φρέσκα αυγά διατηρημένα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.	7 λεπ. 5 έως 6 λεπ. 8 λεπ. 10 έως 12 λεπ.	<u>Βραστό:</u> ψήνεται κατευθείαν πάνω στη σχάρα. <u>Μάτι:</u> το σπάτε σε ένα ατομικό ταψί πάνω στη σχάρα καλυμμένο με μια τροφική μεμβράνη. <u>Μελάτο:</u> τοποθετείται κατευθείαν πάνω στη σχάρα. <u>Σκληρό</u> / <u>Χύτρα:</u> βλέπε ειδικές συνταγές.	
ΡΥΖΙ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Βάλτε τα κατευθείαν σε ένα ταψί, καλύψτε με νερό ή γάλα. Πράγματι, ο ατμός δεν αρκεί για να κορέσει τα τρόφιμα αυτά που φουσκώνουν. Βάλτε ένα φύλλο αλουμινοχαρτού μέσα στο ταψί για να μην πέφτουν σταγονίτσες νερού.			
Ρυζόγαλο	30 λεπ.	100g πλυμένο ρύζι 20cl γάλα-2 κουτάλια σουπας ζάχαρη	<ul style="list-style-type: none"> • Βγάξτε τους κόκκους με το πτηρούνι μέχρι να τελειώσει το ψήσιμο.
Σιμιγδάλι	20 λεπ.	200gr (1/4 λίτρο νερού)	

EL

Πώς να συντηρείτε το φούρνο σας;

Συντήρηση

Θάλαμος (μετά από κάθε χρήση)

Σκουπίστε το εσωτερικό του θαλάμου με ένα στεγνό πανί αφού πρώτα κρυώσει η ατμογόνος διάταξη ή αφήστε το θάλαμο να στεγνώσει κρατώντας την πόρτα μισάνοιχτη.

Σωλήνας λήψης νερού (1 φορά το μήνα)

Αφαιρέστε το σωλήνα λήψης νερού τραβώντας το προς το μέρος σας.

Βγάλτε το πουρί που ενδεχομένως έχει κατακαθήσει στο εσωτερικό (με τη βοήθεια ενός λεπτού και μυτερού αντικειμένου όπως μια βελόνα για κέντημα ένα σουβλάκι κλπ.

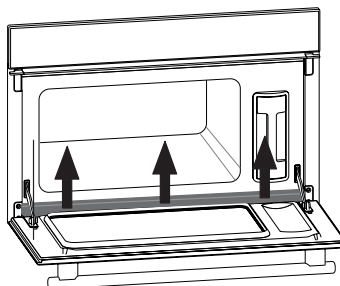
Διάταξη παραγωγής ατμού (1 φορά το μήνα)

Χύστε 1/2 ποτήρι ξύδι από λευκό αλκοόλ πάνω στη διάταξη.

Αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά, καθαρίστε και ξεβγάλτε με νερό.

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρι ή αποξεστικές σκόνες, ούτε σκόνες αφαίρεσης πουριού από την καφετιέρα.

Καθαρισμός του αγωγού



Ξεμοντάρετε αυτό το λούκι τραβώντας το προς τα πάνω, καθαρίστε το και βάλτε το πάλι στη θέση του οδηγούμενοι από τις εγκοπές που έχουν προβλεφθεί για αυτό το σκοπό.



Για το καθάρισμα του φούρνου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Τι να κάνετε σε περίπτωση ανωμαλίας στη λειτουργία;

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ ΟΤΙ...	ΟΙ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;
<p>Η οθόνη δεν ανάβει</p>	<p>Ελάττωμα τροφοδοσίας του φούρνου. Ηλεκτρονική κάρτα εκτός λειτουργίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε το σύστημα ηλεκτρ. τροφοδοσίας (ασφάλεια πήξης της εγκατάστασής σας). - Καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.
<p>Διαρροή νερού ή ατμού στο επίπεδο της πόρτας κατά τη διάρκεια του ψησίματος</p>	<p>Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά. Το παρέμβυσμα της πόρτας είναι ελαττωματικό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

EL

Σε όλες τις περιπτώσεις, εάν η επέμβασή σας δεν αρκεί, επικοινωνήστε αμέσως με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

Sumário

Editorial	p. 73
Cozer a vapor	
Generalidades	p. 74
Como é que se apresenta o seu forno?	p. 75
Acessórios	p. 76
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	p. 77
Encastramento	p. 78
Como efectuar uma cozedura imediata?	p. 79-80
Bloqueio do visor	p. 81
Gestão da água	p. 81
Tabela de cozedura	p. 82-83
Como limpar o forno?	p. 84
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	p. 85

Editorial

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um **forno Brandt** e estamos lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de pesquisa conceberam uma nova geração de aparelhos a pensar em si, para que cozinhar seja um prazer no dia-a-dia.

*Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo **forno Brandt** integrase harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.*

PT

*Na gama de produtos Brandt, encontrará igualmente uma vasta gama de placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo **forno Brandt**.*

Estando na vanguarda da inovação, a Brandt está a contribuir para a melhoria da qualidade da vida diária, proporcionando lhe produtos cada vez mais eficazes, simples de usar, respeitadores do ambiente, estéticos e fiáveis.

A Marca BRANDT.

Cozer a vapor

Generalidades

Cozer a vapor traz imensos benefícios se se respeitar o modo de utilização. Saudável e natural, a cozinha a vapor conserva o paladar dos alimentos. Um molho requintado ou à base de ervas aromáticas dá aquele sabor especial que faz a diferença.

Além disso, não transmite cheiros. Não vale a pena aromatizar a água de cozer com especiarias ou ervas aromáticas, mas, em contrapartida, pode se aromatizar um peixe, depositando o sobre algas, ou a carne de aves, colocando a sobre uma ramo de alecrim ou de estragão.

A cozinha a vapor permite cozer simultaneamente carne, peixe e legumes.

Permite aquecer com suavidade massa, arroz e purés sem os ressequir e sem correr o risco que estes peguem aos recipientes.

Facilita a cozedura de pudins, flans, arroz doce... cobertos com papel de alumínio, a água de condensação não os embebe.

É inútil salgar antecipadamente os alimentos, bem como a água de cozer.

Para dar um melhor aspecto à carne, aloure-a rapidamente de todos os lados numa frigideira com manteiga quente.

Comparada com a cozedura em água, a cozinha a vapor só apresenta vantagens:

É rápida: a cozedura tem início imediato, ao passo que o tempo de cozedura dos alimentos num recipiente com água só começa quando a água recomeça a ferver.

É dietética: as vitaminas (as que são hidrosolúveis) e os sais minerais são bem preservados, já que se dissolvem escassamente na água condensada que cobre os alimentos.

Além disso, não é utilizada qualquer gordura para proceder à cozedura.

O vapor respeita o paladar dos alimentos. Não acrescenta qualquer aroma nem sabor a grelhado ou a frito, mas também não retira nenhum, pois os alimentos não são diluídos na água.

Reverso da medalha: não vale a pena cozer a vapor peixe que não seja fresco ou legumes esquecidos há uma semana no frigorífico, pois o resultado é catastrófico!

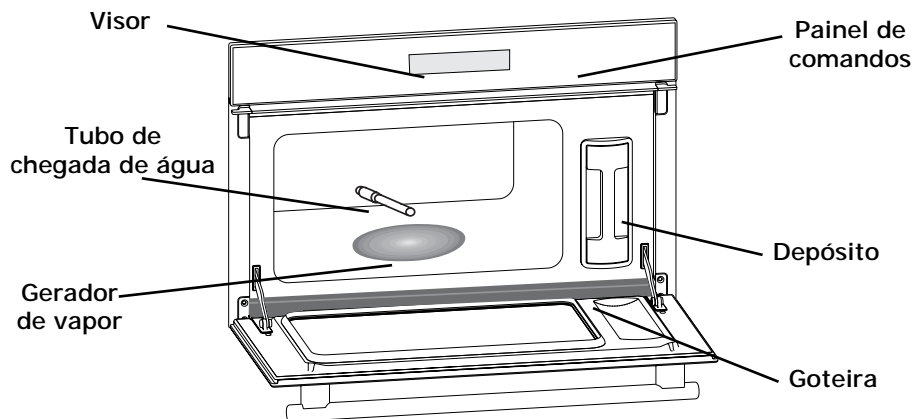
O vapor não comunica sabores nem cheiros, portanto, não hesite em ganhar tempo e dinheiro, fazendo cozer lado a lado - mas sem se tocarem -, por exemplo um peixe e uma sobremesa.

O vapor também é adequado para esquentar, aquecer ou ainda manter os alimentos quentes, especialmente os molhos.

Antes de tudo, aloure as carnes de tipo aves, vitela e porco numa frigideira, em muito pouca gordura, para ficarem com um aspecto dourado apetitoso. De seguida, acabe de as cozer a vapor.

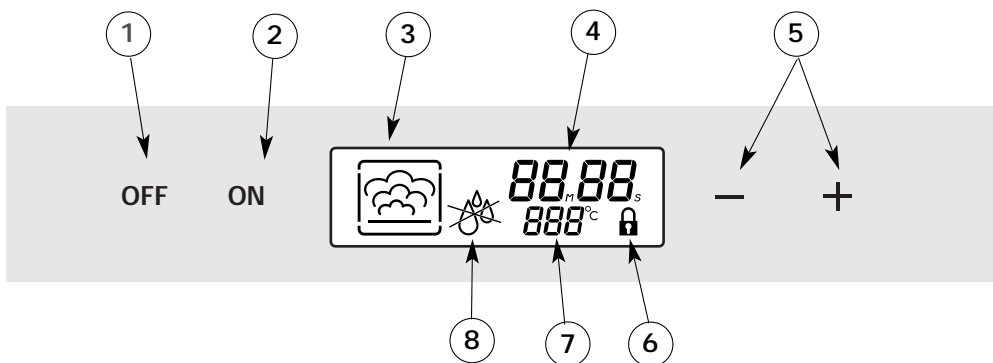
Cortados em pedaços, os alimentos cozem mais depressa e de forma mais homogénea do que se forem conservados inteiros.

Como é que se apresenta o seu forno?



PT

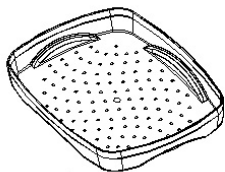
Pormenor do painel de comandos



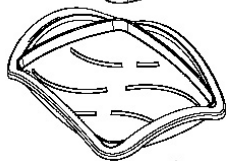
1. Tecla Desligar
2. Tecla Ligar
3. Símbolo de cozedura a vapor
4. Sigla do tempo de cozedura
5. Teclas + ou - para regulação do tempo
6. Bloqueio do teclado
7. Indicador de temperatura
8. Indicador de problemas no circuito de água

Acessórios

Tabuleiros e grelhas



Tabuleiro perfurado para cozedura que evita o contacto entre os alimentos e a água de condensação.



Tabuleiro para recuperação da água de condensação.

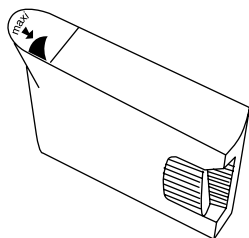


Grelha amovível em inox para suporte: a meter obrigatoriamente no forno.



Os tabuleiros e grelhas podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Depósito amovível



Depósito que permite o abastecimento independente de água para o forno. A sua capacidade é de cerca de 1 litro (nível máximo).



O uso de água com fraco teor calcário facilitará a manutenção do forno.



É proibido usar água desmineralizada (não alimentar).

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica

Para efectuar uma ligação fixa, coloque na conduta de alimentação um meio de desconexão em conformidade com os regulamentos de instalação. Caso contrário, o aparelho tem de ser instalado de modo a que a ficha ligada à tomada eléctrica fique acessível quando este estiver encastrado.

Utilize obrigatoriamente uma tomada eléctrica com um terminal de ligação à terra e que esteja ligada de acordo com as normas de segurança em vigor.

A sua instalação deve estar equipada com uma protecção térmica de 10 Amperes.

Não faça funcionar o forno se o fio de alimentação ou a sua ficha estiverem danificados. Se isso acontecer e para evitar qualquer perigo, os mesmos deverão ser substituídos pelo fabricante, pelo seu Serviço de Pós-Venda ou por pessoas com semelhante qualificação.

PT

Tensão de funcionamento 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência total do forno 1,77 kW

Consumo de energia

- de subida e de mantimento a 100°C durante 1 hora 0,71 kWh

Dimensões úteis do forno

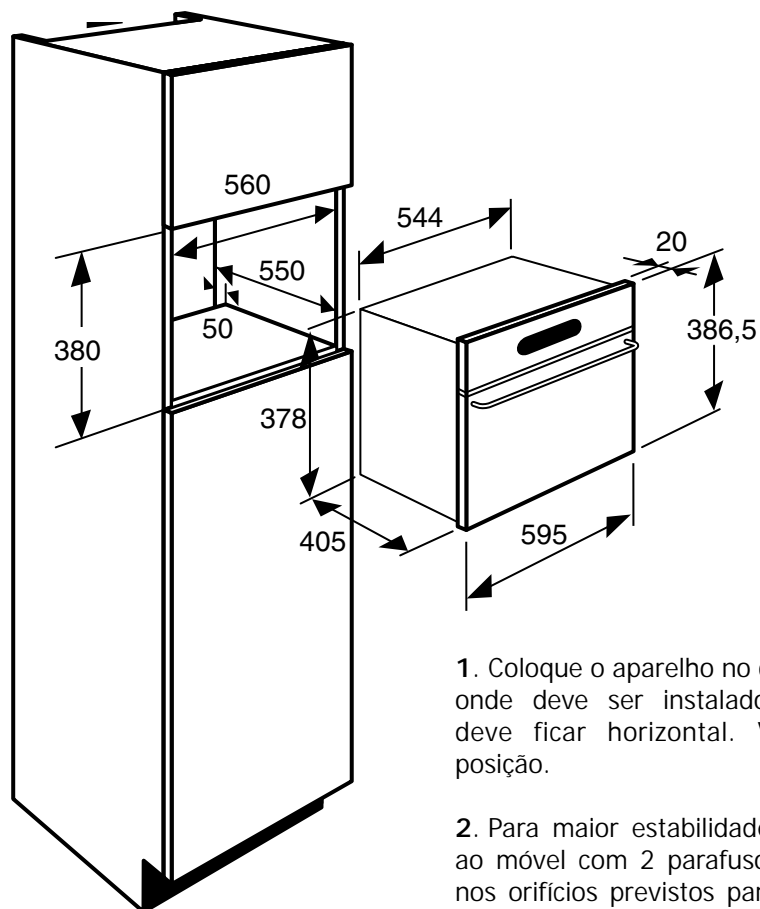
Largura 38,5 cm

Altura 18,2 cm

Profundidade 33,5 cm

Volume útil 23,5 litros

Encastramento



1. Coloque o aparelho no compartimento onde deve ser instalado. O aparelho deve ficar horizontal. Verifique esta posição.

2. Para maior estabilidade, fixe o forno ao móvel com 2 parafusos introduzidos nos orifícios previstos para o efeito nas partes laterais.

3. Proceda à ligação eléctrica.



Certifique-se de que a ficha se encontra acessível após a instalação.

Como efectuar uma cozedura imediata?

Princípios de funcionamento

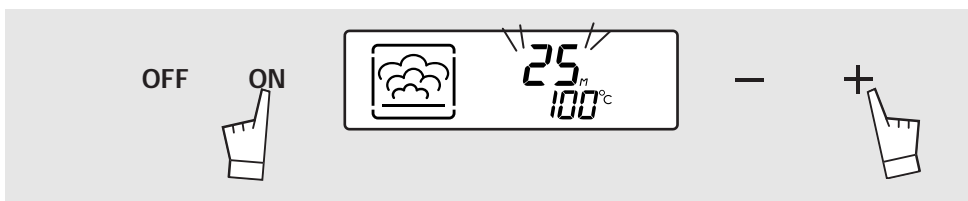
A água contida no depósito chega à cavidade por um tubo. Esta água é transformada em vapor quando entra em contacto com uma superfície quente, instalada na parte inferior da cavidade: trata-se do gerador de vapor. Não é necessário acrescentar água no tabuleiro de cozedura. Para garantir UMA COZEDURA AUTÊNTICA A VAPOR, este forno está equipado com tabuleiros e grelhas especialmente concebidos para obter uma cozedura perfeita.

- ⚠ Antes de meter os alimentos a cozer, encha **IMPERATIVAMENTE** o depósito de água até ao nível **máximo**. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o **COMPLETAMENTE** até sentir que está **ENGATADO**.
- ⚠ O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças.

PT

Cozer a vapor

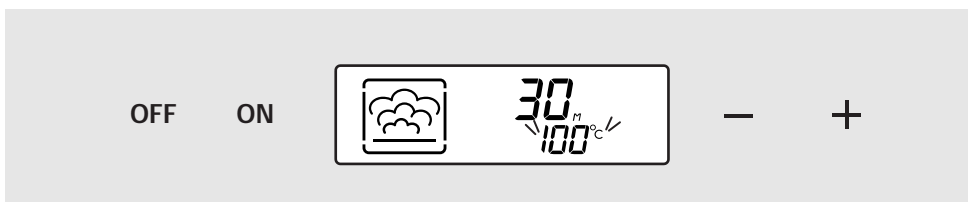
Cozer a vapor a 100°C.





1 Carregue na tecla "Ligar". É proposta uma duração de 25 minutos.

2 Regule o tempo desejado (min. 5 min. e máx. 60 min.), carregando nas teclas + ou -

3 Confirme com a tecla "Ligar".



4 O símbolo  anima-se. Quando a temperatura for alcançada, o símbolo 100°C torna-se fixo e ouve-se um sinal sonoro.

 Para não perturbar os resultados da cozedura, não abra a porta do forno enquanto este estiver a cozer.

Modificação do tempo de cozedura

Para alterar o tempo de cozedura quando o forno está a cozer, basta carregar nas teclas + ou -.

Interrupção da cozedura

Para parar a cozedura a qualquer instante, basta carregar na tecla Desligar (premir durante cerca de 1 segundo).

Se a formação de vapor ainda não tiver tido início (cerca de 1 minuto), o forno pára de imediato e o tempo desaparece.

Se a formação de vapor já tiver tido início, o tempo passa para 3 minutos e começa a contagem decrescente. O vapor é evacuado antes da abertura.

No fim da cozedura

Aparece 0m00s. Extinção da animação. Emissão de sinais sonoros descontínuos durante 3 minutos.

Para parar os sinais sonoros, carregar na tecla Desligar ou abrir a porta.



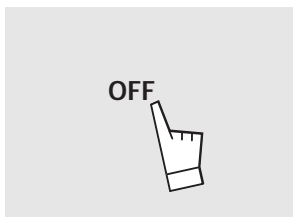
Esvazie OBRIGATORIAMENTE o depósito.



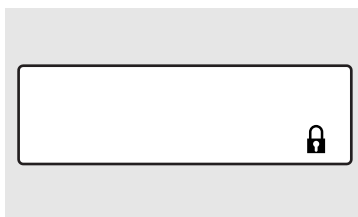
Para garantir uma boa fiabilidade do forno, o ventilador continua a funcionar durante algum tempo após o fim da cozedura.

Bloqueio do visor

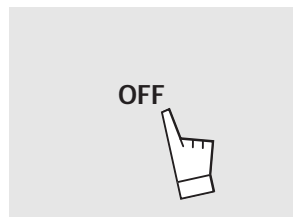
É possível proceder ao bloqueio do visor. Este só pode ser activado quando não estiver a cozer - no modo hora ou no modo cozedura diferida.



1 Carregue na tecla "Desligar" durante alguns segundos.



2 Ouve se um sinal sonoro e no ecrã aparece um "cadeado". A partir deste momento, as teclas deixam de estar activas.

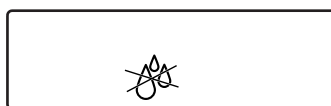


3 Para desbloquear, carregue na tecla "Desligar" durante alguns segundos. Ouve se então um sinal sonoro e o cadeado desaparece.

PT

Gestão da água

Em caso de problemas relacionados com o circuito de água quando o forno está a cozer, o indicador "ausência de água" aparece e é emitido um sinal sonoro.



Esta falha deve se especialmente ao facto de o:

- depósito estar vazio.
- depósito estar mal encaixado.

Depois de ter verificado estes dois aspectos, a cozedura arranca automaticamente após o fecho da porta.

Tabela de cozedura

LEGUMES	TEMPO <small>Independente- mente da quantidade</small>	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Alcachofras (pequenas)	40 a 45 min.	dispostas ao contrário no recipiente	<ul style="list-style-type: none"> • Os tempos indicados variam em função da natureza, da espessura e da frescura dos legumes. Seguir as indicações que constam na coluna "Preparações". • O tempo de cozedura é o mesmo, seja qual for a quantidade a cozinhar. <i>Exemplo:</i> 1 ou 4 alcachofras têm o mesmo tempo de cozedura. • Para verificar a cozedura, espete um palito na parte mais carnuda do legume; se estiver cozido, não haverá resistência.
Espargos	35 a 40 min.	para as pontas, reduzir o tempo	
Brócolos	18 min.	em raminhos	
Cenouras	20 a 22 min.	em rodela finas	
Aipo-rábano	25 a 30 min.	em fatias finas	
Abóbora	15 a 20 min.	aos cubos	
Cogumelos	15 min.	em lascas finas	
Couve	30 a 35 min.	Bruxelas	
	22 min.	Flor, em ramos finos	
	30 a 35 min.	Verde, cortada finamente	
Courgetes	10 a 15 min.	às rodela	
"Crosnes"	20 min.		
Espinafres	20 min.	(frescos) mexer durante a cozedura	
	35 min.	(ultracongelados) " "	
Endívias	30 min.	talo retirado e cortadas ao meio ao comprido.	
Funcho	22 min.	cortados ao meio	
Feijão verde	30 a 35 min.		
Nabo	15 a 20 min.	aos cubos	
Ervilhas frescas	20 a 25 min.	/	
Alho francês	25 min.	cortados ao meio	
Batata	25 min.	cortadas às rodela	
	40 a 45 min.	inteiras	
MOLUSCOS E MARISCO	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Vieiras	10 a 12 min.	com especiarias ou ervas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os moluscos na grelha do tabuleiro de vidro e tempere com ervas aromáticas. • Disponha o marisco sobre uma camada de algas.
Mexilhão/burrié	20 a 25 min.	com especiarias ou ervas aromáticas	
Caranguejo/Sapateira	25 min.	/	
Lavagante	30 a 35 min.	consoante o peso	
Lagostim	12 a 15 min.	/	
FRUTA - PUDINS	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Maças/pêras/ pêssegos	10 a 15 min.	inteiros, descascados	<ul style="list-style-type: none"> • Tempo conforme a maturidade da fruta.
Compota	25 min.	fruta em fatias finas	
Pudins	10 min.	em tacinhas	

PEIXE	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Lúcio	25 a 30 min.	inteiro (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> • *Postas: fatias redondas de peixe com 2 a 3 cm de espessura (180/200g) por pessoa. • Exija produtos bastante frescos. • Coloque peixes inteiros directamente no recipiente ou sobre folhas de louro, funcho ou outras ervas aromáticas. • No fim da cozedura, retire a pele, que se descolará com muita facilidade.
Bacalhau fresco/Pescada	13 a 15 min.	postas (180 gr)*	
Dourada	20 a 25 min.	inteira (1kg)	
Eglefim fumado	15 min.	filetes	
Arenque	20 min.	inteiro (200gr)	
Garoupa (preta & branca)	15 a 20 min.	postas (180 gr)	
Tamboril	15 min.	conforme a grossura	
Cavala	20 min.	inteiro (250gr)	
Marmota/Bacalhau	15 min.	filetes	
Raia	25 a 30 min.		
Salmonete	15 min.	inteiro (200gr)	
Salmonete	10 min.	filetes	
Pata-roxa	20 min.	postas grandes (6 a 10 cm de comprimento)	
Salmão	15 a 20 min.	postas (180/200 gr)	
Linguado	10 a 12 min.	filetes	
Atum	20 a 25 min.	postas (180/200 gr)	
Truta inteira (1kg)	20 a 25 min.	inteira (200gr) 13 a 15 min.	
CARNES OVOS	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Vaca	15 a 30 min.	Assado 800 gr.: 55 a 60 min. Coxas de frango: 35 a 40 min. Rolo de peru: 50 a 60 min. Tipo "Morteau" 400 gr	<ul style="list-style-type: none"> • Depois leve a alourar no grelhador, dentro de outro recipiente.
Porco (lombo)	25 min.		
Aves (peito, escalopes) (Rolinhos)	20 a 25 min. 25 min.		
Salsichas	20 min.		
Morcelas	10 a 15 min.		
Ovos Com ovos muito frescos conservados a temperatura ambiente	7 min. 5 a 6 min. 8 min. 10 a 12 min.	<u>Cozido "à la coque"</u> : Colocado directamente em cima da grelha. <u>Estrelado</u> : partido para um prato individual colocado na grelha e coberto com película aderente. <u>Cozido à "Mollet"</u> : Colocado directamente em cima da grelha. <u>Cozido duro / Cozido à "cocotte"</u> : ver receitas detalhadas.	
ARROZ, MASSAS E SÊMOLA	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Coloque directamente num recipiente, cubra com água ou leite. Com efeito, o vapor não é suficiente para saturar este tipo de alimentos que aumentam de volume. Coloque uma folha de alumínio por cima do recipiente para evitar a queda de gotas de água.			
Arroz doce	30 min.	100 g de arroz lavado-20 cl. de leite - 2 colheres de sopa de açúcar	<ul style="list-style-type: none"> • Separe os grãos com um garfo no fim da cozedura.
Sêmola	20 min.	200 g (1/4 litro de água)	

PT

Como limpar o forno?

Manutenção

Cavidade (depois de cada utilização)

Limpe a cavidade com um pano seco depois de o gerador de vapor ter arrefecido ou então deixe secar a cavidade, mantendo a porta entreaberta.

Tubo de chegada de água (1 vez por mês)

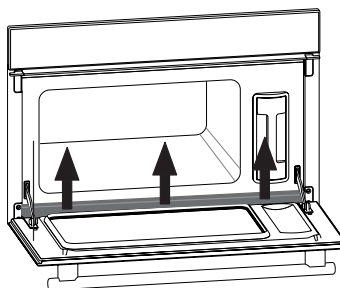
Retire o tubo de chegada de água, puxando o para fora. Remova o tártaro que se encontra eventualmente depositado no interior (com o auxílio de um objecto fino e bicudo, do tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

Gerador de vapor (1 vez por mês)

Deite 1/2 copo de vinagre branco de álcool sobre o gerador.

Deixe agir durante alguns minutos, limpe e enxagúe com água. Não usar esponjas, detergentes abrasivos em pó ou produtos para o tártaro das máquinas de café.

Limpeza da Goteira



Desmonte a goteira puxando a para cima, seque a com um pano e volte a colocá-la, encaixando a nos três encaixes previstos para este efeito.



A limpeza do forno não deve ser efectuada com máquinas de limpar a vapor.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

SE CONSTATAR...	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE SE DEVE FAZER?
Que o visor não se acende	Defeito de alimentação do forno. Cartão electrónico fora de serviço.	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar a alimentação (fusível da instalação). - Contactar o Serviço Pós-Venda.
Fugas de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura.	A porta está mal fechada. A junta da porta está defeituosa.	<ul style="list-style-type: none"> - Contactar o Serviço Pós-Venda.

PT

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não bastar contacte imediatamente o Serviço Pós-Venda.

Inhoud

Inleiding	p. 87
Stomen	
Algemeen	p. 88
Indeling van uw oven	p. 89
Oventoebehoren	p. 90
Installatie van uw oven	
Elektrische aansluiting	p. 91
Inbouw	p. 92
Onmiddellijk koken	p. 93-94
Vergrendeling display	p. 95
Waterbeheer	p. 95
Kooktabel	p. 96-97
Onderhoud van uw oven	p. 98
Problemen en oplossingen	p. 99

Inleiding

Geachte klant,

*U heeft net een **oven van Brandt** aangekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld om elke dag met plezier te koken.

*Dankzij het verfijnde ontwerp en het moderne uitzicht zal uw nieuwe **oven van Brandt** probleemloos in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw oven is een perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimale kookprestaties.*

NL

*In het gamma van Brandt-producten vindt u ook een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe **oven van Brandt** kunnen worden gecombineerd.*

Brandt, een pionier op het vlak van innovatie, maakt het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler, door u producten aan te bieden die almaar doeltreffender, gebruiks- en milieuvriendelijker, esthetischer en betrouwbaarder worden.

BRANDT.

Stomen

Algemeen

Stomen heeft talloze voordelen als u zich aan de regels houdt. Met deze gezonde en natuurlijke kookwijze behouden gerechten hun lekkere smaak. Een fijne of gekruide saus vormt het extraatje dat het verschil maakt.

Er komen geen geuren vrij. U hoeft geen kruiden of specerijen in het kookwater te doen. U kan wel vis lekker doen geuren, door hem op een bedje van algen te leggen. Hetzelfde kan u doen met gevogelte op een bosje rozemarijn of dragon.

Vlees, vis en groenten worden gelijktijdig gekookt.

Deegwaren, rijst en puree worden zachtjes opgewarmd, zonder het risico dat ze gaan plakken of uitdrogen.

Crèmes, flans en rijsttaarten zijn eenvoudig te bereiden. Doordat ze zijn bedekt met aluminiumfolie, komen ze niet in aanraking met het condensatievocht.

U hoeft vooraf geen zout toe te voegen, zelfs niet in het kookwater.

Om een stuk vlees er mooier te doen uitzien, laat u het snel aan alle kanten bruinen in de pan, met hete boter.

Vergeleken met koken met water heeft stomen niets dan voordelen:

Het gaat snel: het koken begint onmiddellijk, terwijl in een pot water de kooktijd van de gerechten pas begint te lopen zodra het kookpunt is bereikt.

Het is goed voor de lijn: de (in water oplosbare) vitaminen en minerale zouten gaan niet verloren, vermits ze amper oplossen in het gecondenseerde vocht dat de gerechten bedekt.

Bovendien worden bij het koken geen vetten gebruikt.

De stoom houdt de smaak van de gerechten in stand. Stomen voegt geen geur of smaak toe van grillen of bakken. Geur en smaak verminderen ook niet, vermits de gerechten niet worden aangelengd in water.

Keerzijde van de medaille: het heeft geen zin op deze manier vis te koken die niet meer vers is, of groenten die al een week in de koelkast liggen, want dat draait zeker uit op een ramp !

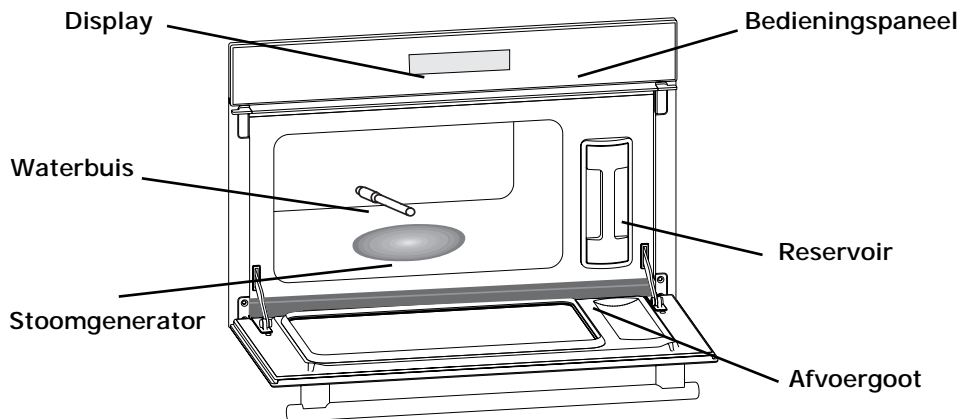
Stoom brengt geen smaken of geuren over; u kan dus gerust tijd winnen door bijvoorbeeld een stuk vis en een dessert zij aan zij klaar te maken. Zorg er wel voor dat ze mekaar niet raken.

Stomen is ook geschikt om gerechten te blancheren, te warmen of warm te houden, in het bijzonder sausen.

Laat gevogelte, kalfs- of varkensvlees eerst met heel weinig vet aanbraden in de pan, zodat het een mooi goudbruin kleurtje krijgt. Vervolgens kan u ze stomen.

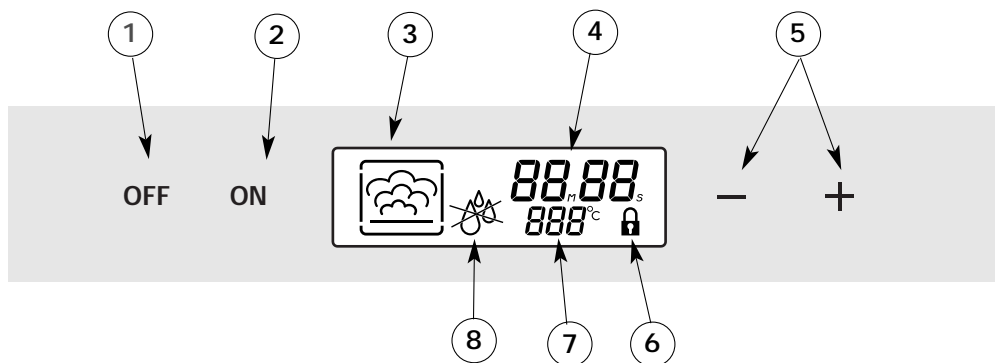
Wanneer u de voedingsmiddelen in stukken snijdt, koken ze sneller en homogener dan wanneer ze nog heel zijn.

Indeling van uw oven



NL

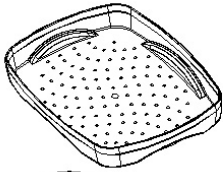
Het bedieningspaneel



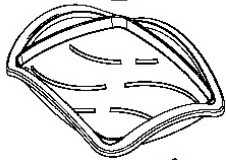
1. Uit-toets
2. Start-toets
3. Symbool stomen
4. Kookduur
5. Toetsen voor instellen van de tijd
6. Vergrendeling toetsen
7. Indicator temperatuur
8. Indicator probleem in watercircuit

Oventoebehoren

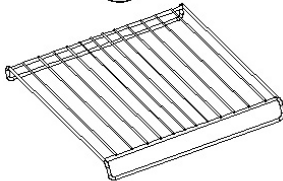
Schotels en rooster



Schotel met gaatjes, waardoor de gerechten niet in aanraking komen met het condensatiewater.



Schotel voor opvang van het condensatiewater.

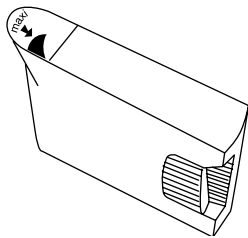


Verwijderbaar ovenrooster van roestvrij staal: moet altijd worden aangebracht.



De schotels en het rooster mogen in de vaatwasser.

Verwijderbaar reservoir



Reservoir waarmee uw oven zelfstandig van water kan worden voorzien.

Het heeft een inhoud van ongeveer 1 liter (maximumpeil).



Het gebruik van water met weinig kalk vergemakkelijkt het onderhoud van uw oven.



Het gebruik van gedemineraliseerd water is verboden (niet voor voeding).

Installatie van uw oven

Elektrische aansluiting

Bij een vaste aansluiting plaatst u aan de voedingszijde een ontkoppelingselement dat voldoet aan de installatieregels. Anders moet de oven zodanig worden geplaatst dat de stekker bereikbaar is wanneer het apparaat wordt ingebouwd.

Gebruik een stopcontact dat voorzien is van een aardingsklem en volgens de geldende veiligheidsnormen is aangesloten.

Uw installatie moet uitgerust zijn met een zekering van 10 A.

Laat de oven niet werken als de voedingskabel of de stekker ervan beschadigd is. Om elk risico te vermijden, moet een beschadigde kabel of stekker door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkend vakman worden vervangen.

NL

Werkspanning 220-240 V ~ 50-60 Hz
 Totaal vermogen van de oven 1,77 kW

Energieverbruik

- temperatuurstijging tot 100°C en behoud gedurende 1 uur 0,71 kWh

Nuttige afmetingen van de oven

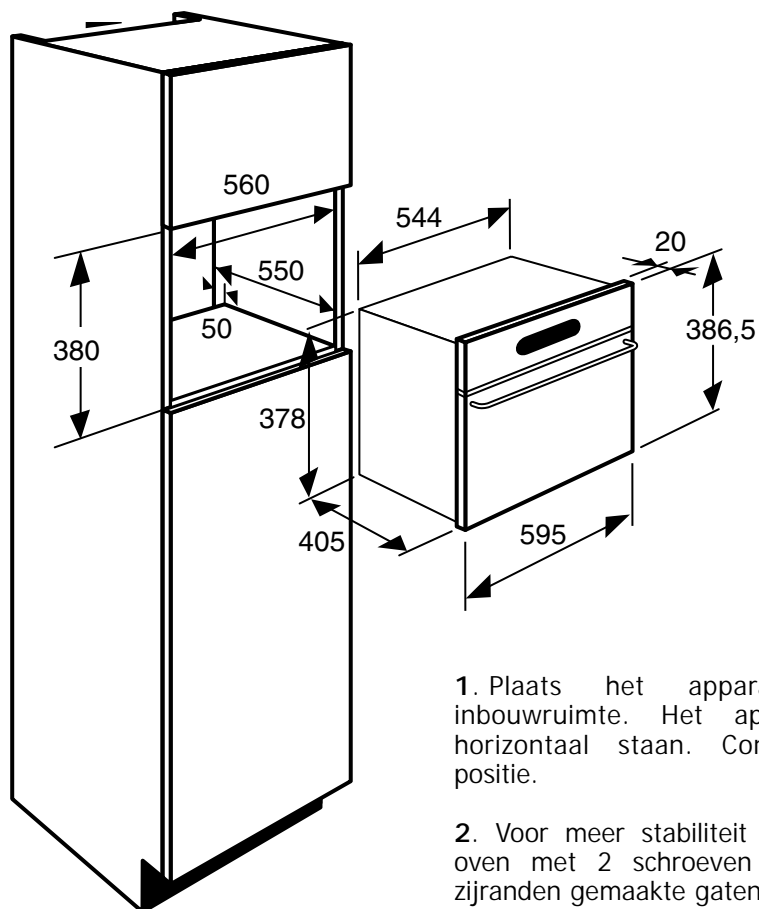
Breedte..... 38,5 cm

Hoogte 18,2 cm

Diepte 33,5 cm

Nuttig volume 23,5 liter

Inbouw



1. Plaats het apparaat in de inbouwruimte. Het apparaat moet horizontaal staan. Controleer deze positie.
2. Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in de zijranden gemaakte gaten in het meubel vast.
3. Voer de elektrische aansluiting uit.




Zorg dat de stekker na de installatie bereikbaar is.


Onmiddellijk koken

Werkingsprincipe

Het water van het reservoir komt langs een buis in de ovenruimte terecht. Het wordt dan omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich beneden in de ruimte bevindt: dit is de stoomgenerator.

U hoeft geen extra water in de kookschotel te doen. Om perfect te KUNNEN KOKEN MET STOOM, wordt bij uw oven kookgerei geleverd dat daarvoor speciaal ontworpen is.

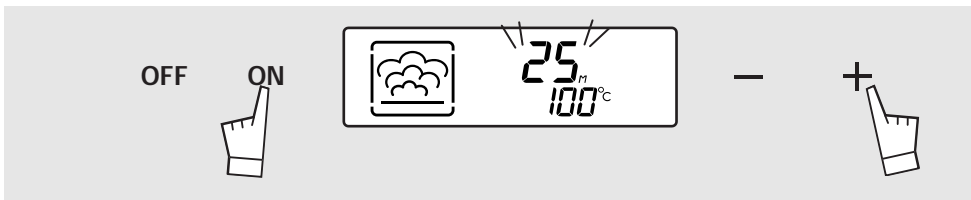
 Vul vooraf **ALTIJD** het waterreservoir tot het **maximumpeil**. Duw het reservoir **HELEMAAL TERUG** in de behuizing, tot u voelt dat het **VOORBIJ EEN INKEPING** komt.

 Tijdens het koken wordt de oven heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Hou kinderen op een afstand.

NL

Stomen

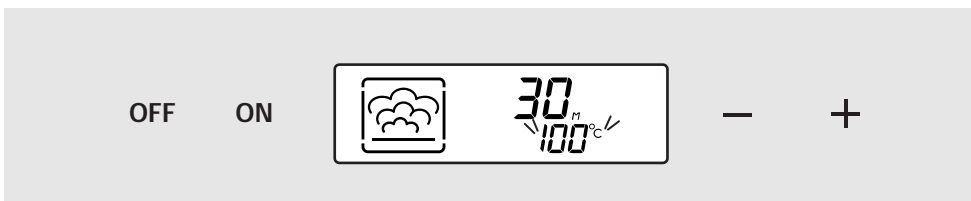
Stomen op 100°C.





1 Druk op de "Start"-toets. Er wordt u een tijd van 25 minuten voorgesteld.

2 Stel de gewenste duur in (min. 5 min en max. 60 min) door op + of - te drukken.

3 Bevestig met de "Start"-toets.



4 Het symbol  gaat aan. Wanneer de temperatuur is bereikt, stopt 100°C met knipperen en weerklinkt een biepton.

 Laat de ovendeur tijdens het koken dicht, om de kookresultaten niet te beïnvloeden.

Wijzigen van de kooktijd

Tijdens het koken kan u met de toetsen + en - de kooktijd aanpassen.

De oven stoppen

U kan op elk moment de oven stoppen door de Uit-toets ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden.

Als er zich nog geen stoom heeft ontwikkeld (ongeveer 1 minuut), stopt de oven onmiddellijk en verdwijnt de tijd.

Als er zich al stoom heeft ontwikkeld, duurt het nog 3 minuten. De stoom wordt afgevoerd voordat de oven deur geopend wordt.

Aan het einde van de kooktijd

Verschijnt 0m00s. Verdwijnen van de animatie. Er weerklinkt 3 minuten lang een onderbroken bieptoon.

Om de bieptoon te stoppen, drukt u op de Uit-toets of opent u de deur.



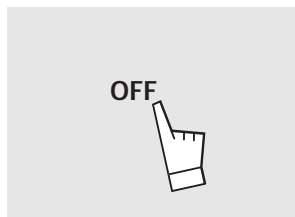
Maak ALTIJD het reservoir leeg.



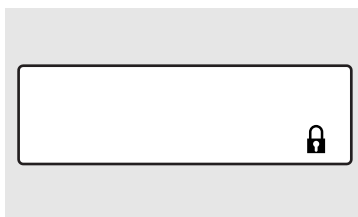
Om de betrouwbaarheid van de oven te waarborgen, blijft de ventilator na het einde van de kooktijd nog even werken.

Vergrendeling display

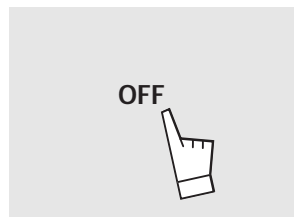
Het display kan worden vergrendeld. Het kan alleen worden geactiveerd buiten het koken in de uurstand of in de stand uitgesteld koken.



1 Druk enkele seconden op de "Uit"-toets.



2 Er weerklinkt een biepton en op het scherm verschijnt een "hangslot". Vanaf dan is geen enkele toets nog actief.

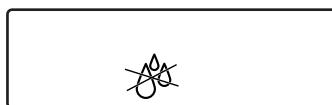


3 Om te ontgrendelen, drukt u enkele seconden op de "Uit"-toets: er weerklinkt een biepton en het hangslot verdwijnt.

NL

Waterbeheer

Als er tijdens het koken problemen zijn met het watercircuit, verschijnt de indicator "geen water" en weerklinkt een biepton.



Dit probleem treedt met name op:

- wanneer het reservoir leeg is.
- wanneer het reservoir slecht is aangebracht.

Nadat u beide punten heeft gecontroleerd, wordt het koken automatisch hervat nadat de ovendeur gesloten is.

Kooktabel

GROENTEN	TIJDEN <small>Ongeacht de hoeveelheid</small>	BEREIDINGEN	OPMERKINGEN
Artisjokken (kleine)	40 tot 45 min.	omgekeerd in de schotel gelegd	<ul style="list-style-type: none"> • Deze tijden hangen af van de aard, de dikte en de versheid van de groenten. Volg de aanwijzingen in de kolom "bereidingen". • De kooktijd blijft dezelfde voor elke hoeveelheid. <i>Voorbeeld :</i> 1 of 4 artisjokken zelfde kooktijd. • Prik in het dikste gedeelte van de groente om de gaarheid te controleren; als ze gaar is, zal u er vlot kunnen inprikken.
Asperges	35 tot 40 min.	voor de punten, de tijd verkorten	
Broccoli	18 min.	in bosjes	
Wortelen	20 tot 22 min.	in schijfjes	
Knolselder	25 tot 30 min.	in sneetjes	
Pompoen	15 tot 20 min.	in blokjes	
Champignons	15 min.	in plakjes	
Kolen	30 tot 35 min. 22 min. 30 tot 35 min.	Spruitjes Bloemen in bosjes Groen in schijfjes	
Courgettes	10 tot 15 min.	gesneden	
Chinese artisjokken	20 min.		
Spinazie	20 min. 35 min.	(vers) roeren tijdens het koken (diepgevroren) " "	
Andijvie	30 min.	klokhuis verwijderd en in de lengte doormidden gesneden	
Venkel	22 min.	in 2 gesneden	
Sperziebonen	30 tot 35 min.		
Rapen	15 tot 20 min.	in blokjes	
Verse erwten	20 tot 25 min.	/	
Prei	25 min.	in 2 gesneden	
Aardappelen	25 min. 40 tot 45 min.	in schijfjes gesneden heel	
SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	TIJDEN	BEREIDINGEN	
Jakobsschelpen	10 tot 12 min.	met aromaten	<ul style="list-style-type: none"> • Leg de schelpdieren op het rooster van de glazen schotel, voeg geurige kruiden toe. • Leg de schaaldieren op een bedje van algen.
Mosselen/Alikruikken	20 tot 25 min.	met aromaten	
Krabben/ Noordzeekrabben	25 min.	/	
Kreeft	30 tot 35 min.	volgens het gewicht	
Langoestines	12 tot 15 min.	/	
VRUCHTEN-CREMES	TIJDEN	BEREIDINGEN	OPMERKINGEN
Appelen/peren/ perziken	10 tot 15 min.	heel, geschild	<ul style="list-style-type: none"> • Tijden volgens rijpheid.
Compote	25 min.	vruchten in plakjes	
Crèmes	10 min.	in ovenschaaltjes	

VIS	TIJDEN	BEREIDINGEN	OPMERKINGEN
Snoek	25 tot 30 min.	hele (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> * Moten: schijfjes vis van 2 tot 3 cm dik (180/200 g) per persoon. Eis heel verse producten. Leg hele vissen als dusdanig in de schotel, of op blaadjes laurier, venkel of andere geurige kruiden. Na afloop van de kooktijd verwijdert u het vel, dat heel gemakkelijk loskomt.
Kabeljauw/Koolvis	13 tot 15 min.	moten (180 gr)*	
Goudbrasem	20 tot 25 min.	hele (1 kg)	
Gerookte schelvis	15 min.	filets	
Haring	20 min.	hele (200 gr)	
Koolvis en pollak	15 tot 20 min.	moten (180 gr)	
Zeeduivel	15 min.	volgens dikte	
Makreel	20 min.	hele (250 gr)	
Wijting/Stokvis	15 min.	filets	
Rog	25 tot 30 min.		
Mullen	15 min.	hele (200 gr)	
Mullen	10 min.	filets	
Hondshaai	20 min.	grote stukken (6 tot 10 cm lang)	
Zalm	15 tot 20 min.	moten (180/200 gr)	
Tong	10 tot 12 min.	filets	
Tonijn	20 tot 25 min.	moten (180/200 gr)	
Hele forel (1 kg)	20 tot 25 min.	hele (200 gr) 13 tot 15 min.	
VLEES EIEREN	TIJDEN	BEREIDINGEN	OPMERKINGEN
Rundvlees	15 tot 30 min.		<ul style="list-style-type: none"> • Gril daarna in een andere schotel.*
Varkensvlees (varkenshaasje)	25 min.	Gebraad 800 gr.: 55 tot 60 min.	
Gevogelte (borst, filets) (Blinde vinken)	20 tot 25 min. 25 min.	Kippenbillen: 35 tot 40 min. Kalkoengebraad: 50 tot 60 min.	
Worsten	20 min.	Stuk 400 gr	
Pensen	10 tot 15 min.		
Eieren op basis van heel verse eieren bewaard op omgevings- temperatuur	7 min. 5 tot 6 min. 8 min. 10 tot 12 min.	<u>Zachtgekookt</u> : rechtstreeks op het rooster gelegd. <u>Spiegelei</u> : gebroken in een aparte schotel op het rooster en bedekt met huishoudfolie. <u>Zacht</u> : rechtstreeks op het rooster gelegd. <u>Hard / Cocotte</u> : zie gedetailleerde recepten.	
RIJST, DEEGWAREN VAN GRIES	TIJDEN	BEREIDINGEN	OPMERKINGEN
Doe rechtstreeks in een schotel en giet er water of melk bij. De stoom volstaat immers niet om deze rijzende producten te verzadigen. Bedek de schotel met een aluminiumfolie, zodat de waterdruppeltjes er niet in vallen.			
Rijstpap	30 min.	100 g gewassen rijst - 20 cl melk - 2 eetlepels suiker	<ul style="list-style-type: none"> • Rist af met een vork aan het einde van de kooktijd.
Gries	20 min.	200 gr (1/4 liter water)	

Onderhoud van uw oven

Onderhoud

Ovenruimte (na elk kookproces)

Laat de stoomgenerator afkoelen en veeg daarna de ruimte schoon met een droge doek, of laat de ruimte drogen met de ovendeur op een kier.

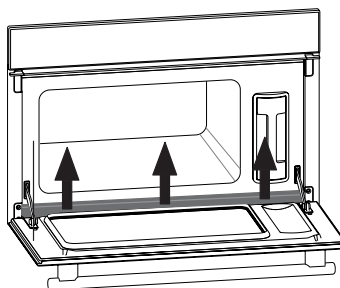
Waterbuis (1 keer per maand)

Trek de waterbuis naar u toe. Verwijder de eventuele kalkaanslag binnenin (met een fijn en puntig voorwerp zoals een fijne spies of een breinaald).

Stoomgenerator (1 keer per maand)

Giet 1/2 glas witte alcoholazijn over de generator. Laat enkele minuten inwerken, maak schoon en spoel met water. Gebruik geen schuurspons of -poeder en geen ontkalkingsmiddel voor de koffiemachine.

Reiniging van de afvoergoot



Trek deze goot naar boven, wrijf ze schoon en plaats ze terug in de drie daartoe bestemde gleuven.



De oven mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

Problemen en oplossingen

APROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het display gaat niet aan	De oven krijgt geen stroom. Elektronische kaart buiten dienst.	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer de voeding (zekering van uw installatie) - Neem contact op met de servicedienst.
Water- of stoomlek ter hoogte van de deur tijdens het koken.	De deur is slecht gesloten. De deuropakking is defect.	- Neem contact op met de servicedienst.

NL

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, dan contacteert u best meteen de servicedienst.

목차

머리말	p. 101
증기 요리	
증기 요리의 특징	p. 102
오븐 소개	p. 103
액세서리	p. 104
오븐 설치법	
전원 연결	p. 105
빌트인(built-in) 설치법	p. 106
어떻게 즉각적인 조리가 가능한가?	p. 107-108
디스플레이 잠금	p. 109
조리용수 관리	p. 109
조리시간표	p. 110-111
오븐 관리법	p.112
이상이 있을 경우의 대처법	p. 113

머리말

고객님 안녕하십니까.

저희 **브란트 오븐**을 구입해 주셔서 감사합니다.

저희의 연구팀은 매일 요리의 즐거움을 만끽하실 수 있도록 신세대 제품을 개발하였습니다.

미니멀한 라인, 현대적 디자인의 **브란트 오븐**은 고객님의 주방과 잘 어울릴 것입니다. 저희 오븐은 조리 성능이 뛰어난 동시에 사용이 간편합니다.

브란트는 또한 레인지, 통풍 팬, 빌트인이 가능한 세탁기와 냉장고 등 다양한 제품을 선보이고 있으므로 고객님의 **브란트 오븐**과 어울리는 주방연출을 하실 수 있습니다.

브란트는 언제나 혁신의 첨단에서 보다 성능이 뛰어나고 사용이 간편하며 환경과 윤리를 존중하고 믿을 수 있는 제품을 고객 여러분께 제공함으로써, 여러분의 삶의 질 제고에 기여하기 위해 끊임없이 노력하고 있습니다.

브란트 브랜드.

KR

증기 요리

증기 요리의 특징

증기 요리는 제대로 한다면 단점은 없이 장점밖에 없는 조리법이라 하겠습니다. 증기 요리는 건강에 좋고 자연적인 조리법으로, 음식물의 맛을 보존해 줍니다. 맛있는 소스, 향료나 허브를 첨가하면 더욱 각별한 맛을 느낄 수 있습니다.

증기는 전혀 냄새를 전달하지 않습니다. 그러므로 조리용수에 허브나 향신료를 추가할 필요가 없습니다. 대신 생선을 해초 위에 올려놓고 조리하거나 닭고기를 로즈마리나 태리건 등의 허브 부케 위에 올려놓고 조리할 경우 섬세한 향을 가미해 줄 수 있습니다. 증기를 사용하면 고기, 생선, 야채를 동시에 익힐 수 있습니다.

또한 파스타, 밥, 매쉬드 포테이토나 채소 등을 데워도 달라붙거나 마르지 않습니다. 증기를 사용하면 크림, 푸딩, 라이스 푸딩 등의 조리를 쉽게 할 수 있습니다. 알루미늄 호일로 덮어 주면 응결수에 젖지 않습니다.

재료나 조리용 용 물에 미리 소금을 첨가할 필요가 없습니다.

육류를 보기 좋게 조리하려면 프라이팬을 달군 후 버터로 표면을 잠시 노릇노릇하게 구어 주면 됩니다.

물을 사용하는 방식과 비교하면 증기를 사용하는 방식은 다음과 같은 모든 면에서 더 좋습니다.

물을 사용할 경우 물이 끓기 시작한 후에야 음식물이 조리되기 시작하는 데 비해 증기 요리의 경우 즉시 음식물이 조리되기 시작하므로, 빠른 조리가 가능합니다.

(수용성) 비타민과 무기질이 잘 보존되므로 증기 요리는 건강에도 좋습니다. 조리 후에도 비타민이나 무기질이 음식물의 표면에 쌓인 수분에 약간 녹기 시작하는 정도이기 때문입니다.

더구나 조리엔 전혀 지방 성분을 사용하지 않아도 됩니다.

증기는 또한 음식물의 맛을 보존해 줍니다. 향을 추가하지도 않고 그릴이나 프라이팬으로 구운 맛을 추가하지도 않으며, 맛이 수분에 녹는 것이 아니므로 재료 고유의 맛을 감소시키지도 않습니다.

한 가지 주의할 점: 신선하지 않은 생선이나 냉장고 속에 넣어 두고 잊어버린 지 일주일이나 되는 야채라면 증기로 요리하지 않는 것이 좋습니다. 맛이 엉망일테니까요!

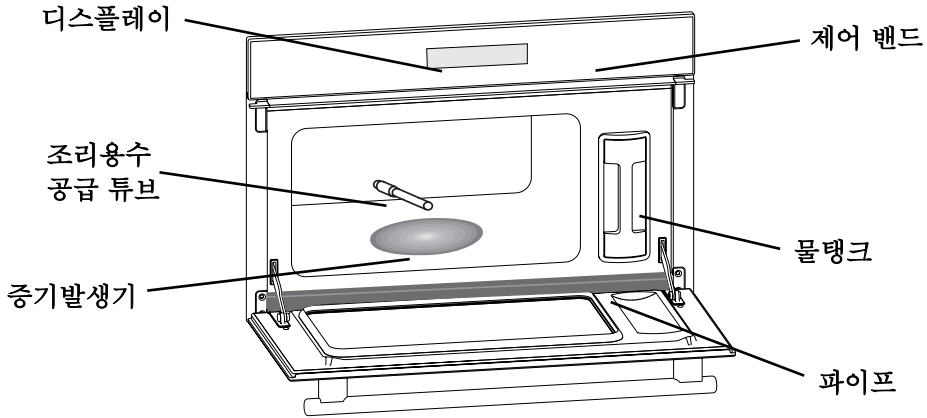
증기는 맛이나 냄새를 전달하지 않습니다. 재료가 서로 닿지만 않는다면 생선 옆에 디저트를 놓고 조리하여도 아무 문제가 없으므로, 시간과 경비를 절약할 수 있습니다.

증기는 또한 재료의 예비 조리, 해동, 데우기, 보온에도 매우 좋습니다. 특히 소스는 증기로 보온해 주면 좋습니다.

가금류, 송아지, 돼지 고기 등의 육류는 우선 팬에 약간의 지방 성분을 두른 후 표면을 노릇노릇하게 살짝 구어 준 후 증기요리를 하면 보기에 좋습니다

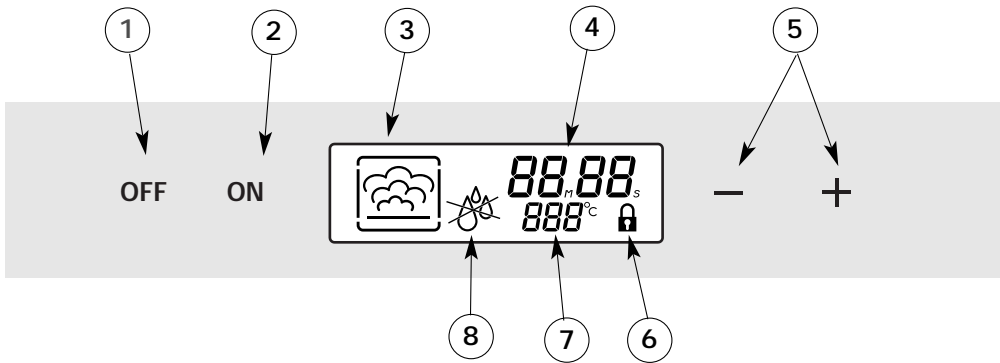
재료를 작은 조각으로 자르면 큰 덩어리로 조리하는 것보다 더 빨리, 골고루 익습니다.

오븐 소개



제어 밴드의 상세 설명

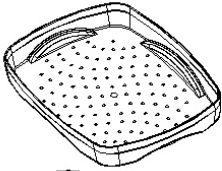
KR



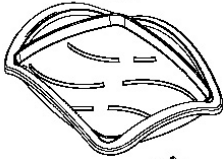
1. 정지 버튼
2. 시작 버튼
3. 증기 요리 표시
4. 조리 시간 표시
5. 조리시간 조절용 +, - 버튼
6. 키패드 잠금
7. 온도 표시기
8. 조리용수 회로 이상 표시기

액세서리

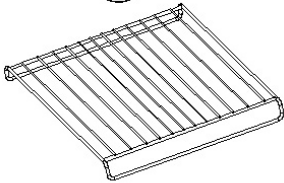
조리용 용기



음식물과 응결수 사이의 접촉을 막아주는, 천공된 조리용기.



응결수를 받는 용기.

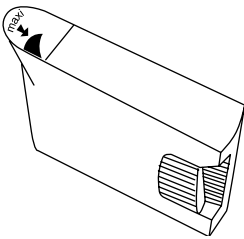


탈착식 스테인레스 그릴: 반드시 오븐에 장착할 것.



조리용 용기는 식기세척기로 세척할 수 있습니다

탈착식 물탱크



독자적으로 오븐에 물을 공급할 수 있도록 해 주는 물탱크.

용량 약 1 리터 (최대 용량.)



석회질 함량이 낮은 물을 사용하시면 오븐 관리가 더욱 용이합니다.



미네랄 제거수는 사용할 수 없습니다 (음용수가 아님).

오븐 설치법

전원 연결

오븐을 고정적으로 설치하는 경우에는 설치 방법에 부합하는 방식으로 연결을 중단할 수 있는 장치를 전기 배선설비에 장착하여 주십시오. 그렇지 않은 경우라면 빌트인의 경우에도 전기 플러그가 접근가능하도록 설치되어야 합니다.

현재 시행중인 안전법규에 따라 접지봉이 연결된 플러그를 반드시 사용하여야 합니다.

해당 전기설비에는 10 암페어의 온도보호장치가 장착되어 있어야 합니다.

전원 케이블이나 플러그가 손상된 경우는 오븐을 작동시키지 마십시오. 전원 케이블이나 플러그가 손상된 경우에는 안전을 위해 반드시 제조업체, 제조업체의 애프터 서비스, 또는 유사한 자격을 가진 요원에게 교체를 의뢰하십시오.

KR

작동시 전압 220-240 V ~ 50-60 Hz
 오븐의 총 출력 1.77 kW

에너지 소모

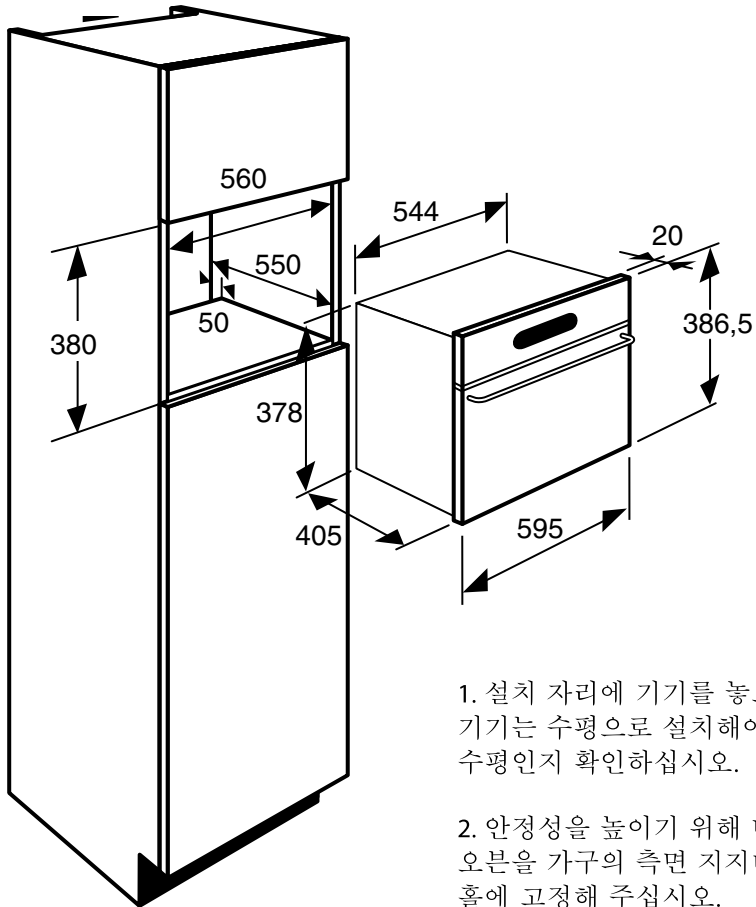
- 100 °C에 도달한 후 1 시간 동안 100 °C를 유지할 경우 0.71 kWh

오븐의 가용 규격

넓이 38.5 cm
 높이 18.2 cm
 깊이 33.5 cm

가용 용량 23.5 리터

빌트인 설치



1. 설치 자리에 기기를 놓으십시오.
기기는 수평으로 설치해야 합니다.
수평인지 확인하십시오.
2. 안정성을 높이기 위해 나사 2 개로
오븐을 가구의 측면 지지대의 고정용
홀에 고정해 주십시오.
3. 전원 연결을 하십시오.



설치 후에도 플러그가 접근 가능해야
합니다.

어떻게 즉각적인 조리가 가능한가?

작동 원칙

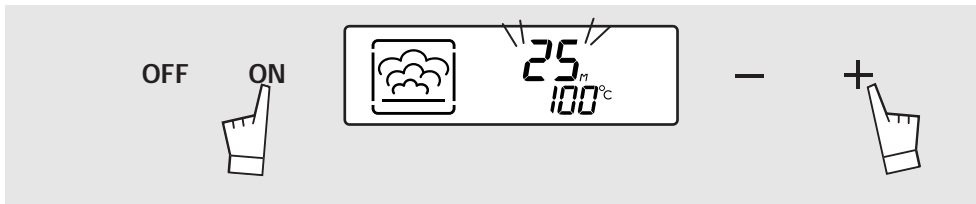
물탱크의 물이 파이프를 따라 오븐 내 공간으로 흘러나온 후, 이 공간 아래쪽에 위치한 뜨거운 판에 닿아 증기로 변합니다. 이것이 바로 증기 발생기의 원칙입니다.

조리 용기에 물을 첨가할 필요가 없습니다. 제대로 증기요리를 하실 수 있도록, 완벽한 조리를 위해 개발된 용기가 함께 제공됩니다.

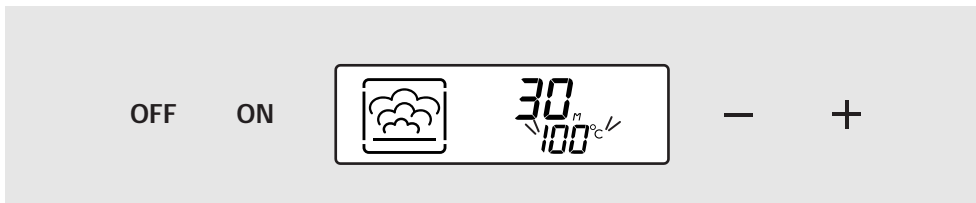
- ⚠️ 조리 전 물탱크를 반드시 **최대** 용량까지 채운 후 다시 끼워 주십시오. 끼워지는 느낌이 올 때까지 끝까지 밀어넣어 주십시오.
- ⚠️ 조리시 오븐이 뜨거워지며, 오븐 문을 열 때 뜨거운 증기가 밖으로 배출됩니다. 소아의 접근을 막아 주십시오.

증기요리

100 °C 증기 요리.



- 1** "시작" 버튼을 눌러 주십시오. 조리 시간 25 분이 디스플레이됩니다.
- 2** +, - 버튼을 사용하여 원하는 조리 시간으로 조절해 주십시오. (최소 5 분 최대 60 분)
- 3** "시작" 버튼을 다시 누르면 조리가 시작됩니다.



- 4** 표시가 동화면으로 디스플레이됩니다. 적정 온도에 달하면 100 °C가 고정적으로 디스플레이되며 삐 소리가 납니다.

💡 조리에 영향을 미치지 않기 위해 조리 중에는 오븐의 문을 열지 마십시오.

조리 시간 변경*

조리 도중에도 +, - 버튼을 사용하여 조리 시간을 변경할 수 있습니다.

조리 중 정지

언제든 정지 버튼을 누르면 조리가 정지됩니다 (약 1 초 동안 지속적으로 누를 것).

증기 발생 전에 (증기 발생에 약 1 분 정도 소요됨)

정지시킬 경우, 오븐이 즉각적으로 정지되고

디스플레이된 시간이 사라집니다.

증기가 발생되기 시작한 이후에 정지시키면 오븐 정지에

약 3 분 정도 소요됩니다. 정지까지 남은 시간이

디스플레이되는데, 이는 문을 열기 전에 증기를

배출하기 위한 것입니다.


조리 종료

0분 00초가 디스플레이되며 동화면이 사라집니다. 3 분

동안 불연속적으로 삐 소리가 납니다.

경고음을 정지시키려면 정지 버튼을 누르거나 오븐의

문을 열어 주십시오.

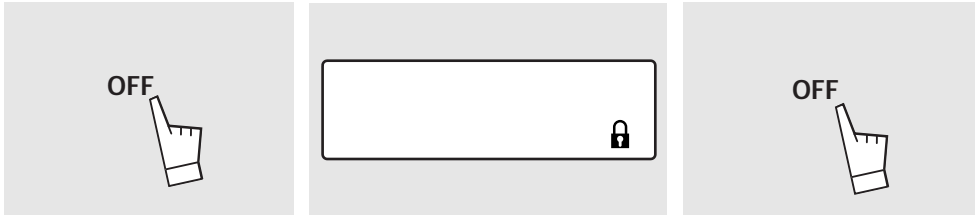
 반드시 물탱크를 비우십시오.*



오븐 작동의 신뢰도를 높이기 위해 조리 종료 후에도 일정 시간 동안 팬이 작동됩니다.

디스플레이 잠금

디스플레이 잠금이 가능합니다. 조리중이지 않을 때에만 시간 모드나 예약 조리 모드로 디스플레이 잠금을 가동시킬 수 있습니다.



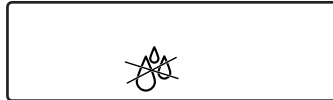
1 몇 초 동안 "정지" 버튼을 누르십시오.

2 삐 소리가 나면서 "자물쇠" 그림이 스크린에 나타납니다. 이 순간부터 모든 키 패드가 불활성화됩니다.

3 잠금을 해제하려면 "정지" 버튼을 몇 초 동안 누르십시오. 삐 소리가 나면서 자물쇠 그림이 사라집니다.

조리용수 관리

조리중 조리용수 회로에 문제가 발행할 경우 "물 없음" 표시가 나타나며 삐 소리가 납니다.



이는 특히 다음 두 가지 경우에 해당될 때가 많습니다.

- 물탱크가 비었을 때.
- 물탱크를 잘못 끼웠을 때.

이 두 가지를 확인하고 나서 문을 닫으면 조리가 자동으로 재개됩니다.

KR

조리시간표

야채	시간 양과 무관함	준비	참고
아티초크(소)	40 ~ 45 분	용기 내에 뒤집어서 놓을 것.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 시간은 야채의 특성, 크기, 신선도에 따라 달라집니다. "준비" 칸에 기재된 사항에 따라 조리해 주십시오. • 조리하는 양에 상관없이 조리시간은 동일합니다. 예: 아티초크 1 개나 4 개나 조리시간은 동일합니다. • 조리 정도를 확인하려면 야채의 가장 두꺼운 부분을 찢러 보십시오. 속 들어가면 익은 것입니다.
아스파라거스	35 ~ 40 분	끝 부분 조리의 경우 시간을 줄일 것.	
브로콜리	18 분	작은 송이로	
당근	20 ~ 22 분	둥글게 얇게 썰어서	
셀레리액	25 ~ 30 분	얇게 썰어서	
호박(붉은)	15 ~ 20 분	사각형으로 썰어서	
버섯	15 분	얇게 저며서	
양배추	30 ~ 35 분	브러셀 스프라우트	
	22 분	콜리 플라워는 작은 송이로	
	30 ~ 35 분	녹색 양배추는 얇게 썰어서	
호박(푸른)	10 ~ 15 분	동그랗게 썰어서	
두루미냉이	20 분	(생 야채) 조리 도중 저어줄 것.	
시금치	20 분	(냉동) " "	
꽃상추(엔다이브)	35 분	씨를 빼고 세로로 반을 잘라서	
회향풀(피늘)	22 분	반으로 잘라서	
강낭콩깍지	30 ~ 35 분		
서양무	15 ~ 20 분	사각형으로 썰어서	
생 강낭콩	20 ~ 25 분	/	
대파	25 분	반으로 잘라서	
감자	25 분	동그랗게 썰어서	
	40 ~ 45 분	통째로	
조개류 및 갑각류 해산물	시간	준비	참고
가리비	10 ~ 12 분	향신료와 함께	<ul style="list-style-type: none"> • 조개류는 유리 용기의 그릴 위에 놓고 허브를 뿌려 주십시오. • 갑각류 해산물은 해초 위에 올려놓고 조리해 주십시오.
홍합/경단고둥	20 ~ 25 분	향신료와 함께	
게/큰 게	25 분	/	
바닷가재	30 ~ 35 분	중량에 따라	
스캠피(새우의 일종)	12 ~ 15 분	/	
과일-크림	시간	준비	참고
사과/배/복숭아	10 ~ 15 분	통째로, 껍질을 벗겨서	<ul style="list-style-type: none"> • 숙성도에 따라 조리시간이 달라집니다.
과일설탕졸임	25 분	과일을 얇게 저며서	
크림	10 분	작은 용기에 넣어서	

생선	시간	준비	참고
곤들매기 대구 도미 해독 (대구의 일종) 청어 폴락 (대구의 일종) (블랙 & 옐로우) 아구 고등어 폴락 (대구의 일종)/카드 (대구의 일종) 홍어 고우트피시 (노란촉수의 일종) 고우트피시 (노란촉수의 일종) 소형 연어 연어 가자미 참치 송어 1 마리 (1kg)	25 ~ 30 분 13 ~ 15 분 20 ~ 25 분 15 분 20 분 15 ~ 20 분 15 분 20 분 15 분 25 ~ 30 분 15 분 10 분 20 분 15 ~ 20 분 10 ~ 12 분 20 ~ 25 분 20 ~ 25 분	통째로 (1 kg) 피쉬 스테이크 (180 gr)* 통째로 (1 kg) 넓적한 조각으로 통째로 (200 gr) 피쉬 스테이크 (180 gr) 두께에 따라 통째로 (250 gr) 넓적한 조각으로 통째로 (200 gr) 넓적한 조각으로 큰 조각으로 (길이 6 ~ 10 cm) 피쉬 스테이크 (180/200 gr) 넓적한 조각으로 피쉬 스테이크 (180/200 gr) 통째로 (200 gr) 13 ~ 15 분	<ul style="list-style-type: none"> *피쉬 스테이크: 몸통 단면이 둥근 생선을 1인당 2 ~ 3 cm 너비로 가로로 썬 조각 (180/200 g). • 구입시 매우 신선한 재료를 요구하십시오. • 통생선은 그대로 용기에 놓거나 월계수 잎, 회향풀, 기타 허브 위에 놓으십시오. • 조리가 끝나고 나면 껍질을 벗기십시오. 껍질이 매우 쉽게 벗겨질 것입니다.
육류 / 달걀	시간	준비	참고
쇠고기 돼지고기 (필레 미봉) 가금류 (흰살, 가슴살) (싸서 조리하는 경우) 소시지 서양 순대	15 ~ 30 분 25 분 20 ~ 25 분 25 분 20 분 10 ~ 15 분	구이 800 gr.: 55 ~ 60 분 닭 조리: 35 ~ 40 분 소형 칠면조 구이: 50 ~ 60 분 모르또 400 gr	<ul style="list-style-type: none"> • 그리고 나서 다른 용기에 담아 그릴로 노릇노릇하게 구워 주십시오.*
달걀 상온에서 보관한 신선한 달걀 사용	7 분 5 ~ 6 분 8 분 10 ~ 12 분	통째로: 그릴 위에 놓을 것. 프라이: 개별 용기에 달걀을 깨 넣고 식품용 랩 등으로 덮을 것. 반숙: 그릴 위에 놓을 것. 완숙 / 번비 조리: 상세 요리법을 볼 것.	
밥, 파스타, 스물	시간	준비	참고
용기에 직접 넣고 물이나 우유를 뿌려 주십시오. 많이 부푸는 재료이므로 증기만으로는 충분하지 않기 때문입니다. 물방울이 떨어지지 않도록 용기 위에 호일을 덮어 주십시오.			
라이스 푸딩 스물	30 분 20 분	씻은 쌀 100 g 우유 20 cl 설탕 2 큰술 200 gr (물 ¼ 리터)	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 후 포크로 저어 알갱이가 들러붙지 않게 해 주십시오.

KR

오븐 관리법

관리

오븐 내 공간 (매번 조리 후)

증기 발생기가 식은 후 마른 수건으로 닦아 주거나 문을 약간 열어둔 채 말려 주십시오.

조리용수 공급 튜브 (1 달에 한번)

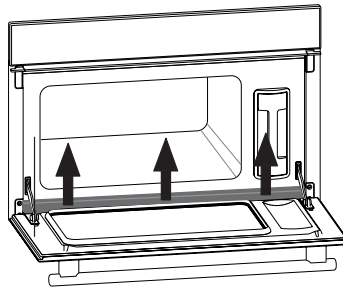
조리용수 공급 파이프를 앞 쪽으로 당겨서 빼 주십시오. 내부에 물때가 끼었으면 제거해 주십시오 (얇은 꼬치나 뜨게바늘 등 얇고 뾰족한 물체로).

증기발생기 (1 달에 한번)

증기발생기 위에 백색 알콜 식초 ½ 잔을 부어 주십시오. 몇 분간 기다린 후 청소하고 물로 씻어내 주십시오.

스폰지나 마모성 파우더, 커피메이커 청소용 제품 등을 사용하지 마십시오.

파이프 청소



위 쪽으로 당겨 파이프를 뺀 후 닦아 줍니다. 다시 끼울 수 있도록 세 군데에 오목눈이 마련되어 있으니 이를 이용해 다시 끼워 주십시오.

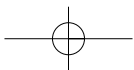
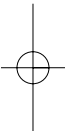
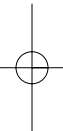
⚠ 증기 청소기로 오븐을 청소하시면 안됩니다.

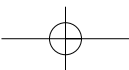
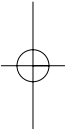
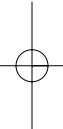
이상이 있을 경우의 대처법

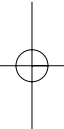
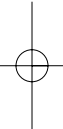
다음과 같은 이상이 발견될 때...	가능한 원인	대처법
디스플레이가 켜지지 않는다	오븐의 전원 연결이 잘못 되었다. 전자보드가 고장났다.	- 전원 연결을 확인하십시오 (설치 시설의 퓨즈 확인). - 애프터 서비스에 연락하십시오.
조리 중 오븐의 문을 통해 물이나 증기가 새어 나온다.	문이 잘못 닫혔다. 실링에 문제가 있다.	-애프터 서비스에 연락하십시오.

KR

어떠한 경우든 직접 확인해 보신 것으로 문제가 해결되지 않을 시에는 즉시 애프터 서비스에 연락해 주십시오.







99634041 07/04

