



Using your oven

Le guide d'utilisation de votre four

Ο οδηγός χρήσης του φούρνου σας

O guia de utilização do seu forno



FV200

Brandt



Contents

| | |
|--|-------------|
| Introduction | P.3 |
| Steam cooking | P.4 |
| Your oven | |
| Accessories | P.5 |
| Visualization of the absence of water during cooking | P.5 |
| Water tank | P.5 |
| How to use your oven | |
| The timer | P.6 |
| How to cook | P.7 |
| How to install your oven | |
| Electrical connections | P.8 |
| Dimensions for installation use | P.9 |
| Troubleshooting | P.10 |

Throughout this manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice to help you make the best use of your oven

Introduction

GB

Dear Customer,

*Thank you for buying a **BRANDT oven**.*

Our design staff have produced a new generation of kitchen equipment, to make everyday cooking a pleasure.

*You will find that the clean lines and modern look of your **Brandt oven** blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.*

*Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new **Brandt oven**.*

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

Brandt has always been a leader in the development of new products, thus enhancing the quality of everyday life by providing increasingly efficient products, that are easy to use, respect the environment, and are attractive and reliable.

The BRANDT name.

Steam cooking

Cooking at atmospheric pressure at a temperature slightly above 100°C will enable you to prepare food that has not burst open, nor is full of water and whose savours and colours are preserved, which is not the case with pressure cooker systems. The cooking time for only one vegetable is a little longer than the cooking time when using a pressure cooker.

Your oven requires no other adjustment than setting the cooking time. The water in the tank enters the oven via the slope at the bottom. It is transformed into steam on coming into contact with a hot surface (the steam generator) at the bottom of the oven. You do not need to add water to your casserole (see recipe book). To give you REAL STEAM COOKING, your oven is supplied with a set of saucepans specially designed to ensure perfect cooking.

For a dish made up of several vegetables that have different cooking times, your cooking will be successful if you base your cooking time on the vegetable that takes longest to cook. In this way you will economise both in time and in handling.

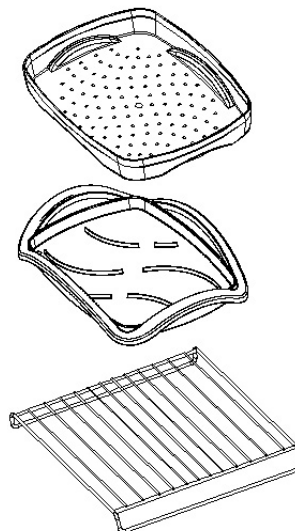
In order to facilitate use and guarantee perfect cooking, a single dish support height is suggested.

Your oven

Accessories

Your oven is equipped:

- A perforated dish so that any condensation does not remain in contact with foodstuffs,
- with a tray to collect water from condensation.
- with a removable support grid,



GB

Dishes can be washed in your washing-up machine.

Visualization of the absence of water during cooking

Empty water tank: flashing warning light + beep and suspension of steam production.



Water tank

Before each use, the water tank **MUST BE FILLED** with water, up to the maximum level, (if you shake the tank when empty, the level detection device will make a noise).

- To do this, remove the tank from its housing and fill it **only** with water.

Put the tank back in place, and push it as far as possible until it **CLICKS INTO PLACE**.

Important : Should your tap water be hard, we recommend using soft bottled water available from your usual supplier.

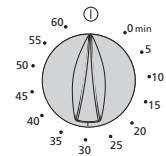
We do not recommend using demineralised water, as it is to be used with food-stuffs.

Every time you finish cooking, **IMPERATIVELY** pull the tank out and empty it to prevent any water stagnating. Then wipe away any drops of water you may find on the tank holder.

How to use your oven

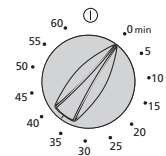
The timer

Stop position: oven switched



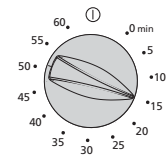
Position 0: oven switched on but not cooking. - keep warm function until return to stop position.

- The "ON" light comes on.
- Des bips sonores sont émis (only at the end of the cooking time).
- The cooling fan comes on.



Cooking position door closed, the oven is operating.

- To start cooking, close the door and turn the knob to the required cooking time (e.g. 15 minutes).
- The "ON" light comes on.



NB: Each time you start cooking, the empty level warning light may flash briefly. This corresponds to the initialisation of your oven's controls

How to use your oven

How to cook

GB

- Fill the tank and put it back in its holder.
- Place the cooking receptacle on the support grid and close the door.
- Turn the timer **clockwise** (e.g. 30 min. cooking time). Cooking starts immediately.

When cooking is over, the oven gives out a series of bleeps.

NB: Each time you start cooking, the empty level warning light may flash briefly. This corresponds to the initialisation of your oven's controls

- Open the door.
- Remove the tray and empty the water tank.
- Turn the knob back to the "STOP" position. The oven will stop bleeping. The oven is switched off.



Recommendations

Opening the door.

The cooking principle of your oven is based on having large quantities of steam inside it. For this reason, do not open the door until cooking is over and the oven has given out its bleep signal.

Cooking with ramekins.

In order to be able to deal with the condensed water generated by cooking with ramekins (eg: creams), place these on the perforated tray before starting cooking.

How to install your oven

Electrical connections

Connection to the mains

When installing the appliance or replacing the power supply cable (H05 RR-F 3x1mm², H05 RN-F 3x1mm² or H05 VV-F 3x1mm²), completely unscrew the connection screws before attaching the wires to the appropriate terminals.

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

If you require fixed connection, ensure that an omnipolar switch is placed in the mains supply conduit, respecting a contact distance of at least 3mm. If not, the appliance must be positioned in such a way that the mains plug remains accessible when the apparatus has been installed.

We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Operating voltage / FV200 | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Operating voltage / FV260 | 220 - 240 V ~ 60 Hz |
| Total power of oven | 2,03 kW |

Energy consumption

-Heating to 100°C and maintaining temperature for 1 hour 1 kWh

Inside dimensions of oven

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

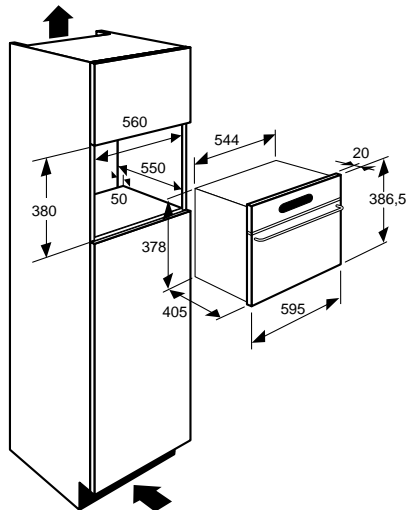
Effective volume 23,5 litres

These appliances comply with Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE.

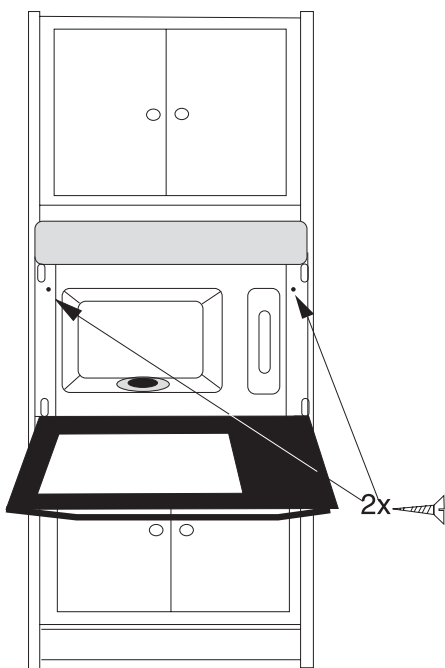
| network voltage | connection | min. diameter of cable | fuse |
|---------------------------|------------|------------------------|------|
| FV200 / 220-240V ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV200 / 220-240V 3N ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V 3N ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |

Dimensions for installation use

GB

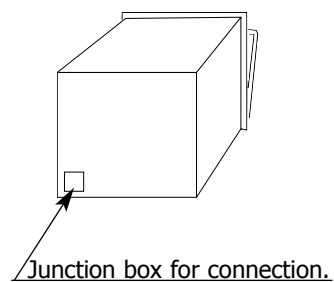


1. Place the appliance in the hole. The appliance must be horizontal. Check this position.



2. For improved stability, attach the oven to the housing using 2 screws in the holes pre-drilled for this purpose in the lateral mountings.

3. Make the electrical connection.



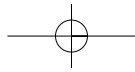
⚠ We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

Troubleshooting

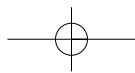
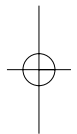
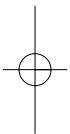
If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. ***In all cases, check the following points:***

| If you realize that.. | Possible causes | What should you do? |
|--|---|--|
| <p>The "tank empty" detector lights up during cooking when the tank is full.</p> | <p>The tank has not been put back in place correctly. Faulty detection system.</p> | <p>- Check that the tank has been pushed in completely - Contact the After-Sales Service.</p> |
| <p>No warning light.</p> | <p>A fault in the oven electrical supply. Electric card out of order.</p> | <p>- Check the fuse on the electricity supply. - Contact the After-Sales Service.</p> |
| <p>Check the fuse on the electricity supply.</p> | <p>The door is not shut correctly. The door seal is faulty.</p> | <p>- Check that the tank has been pushed in completely. - Contact the After-Sales Service.</p> |
| <p>A "purring" sound can be heard from time to time</p> | <p>The water feed pump</p> | <p>- This is normal, the oven is working correctly.</p> |

In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.



GB



Sommaire

| | |
|---|-------------|
| Edito | P.13 |
| Les cuissons vapeur | P.14 |
| Comment se présente votre four ? | |
| Accessoires | P.15 |
| Visualisation d'absence d'eau en cours de cuisson | P.15 |
| Réservoir | P.15 |
| Comment utiliser votre four ? | |
| La minuterie | P.16 |
| Comment faire une cuisson ? | P.17 |
| Comment installer votre four ? | |
| Raccordement électrique | P.18 |
| Dimensions utiles pour encastrer votre four | P.19 |
| Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ? | P.20 |

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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.

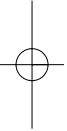
La Marque BRANDT.

FR




Les cuissons vapeurs

La cuisson à pression atmosphérique à une température légèrement supérieure à 100°C permet d'obtenir des aliments ni éclatés, ni gorgés d'eau dont les saveurs et les couleurs sont préservées, contrairement à un système de cuisson en surpression. La durée de cuisson pour un légume seul est légèrement supérieure à celle obtenue en utilisant un auto-cuiseur.



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



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

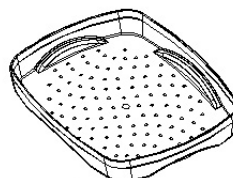
Afin de faciliter l'utilisation et de garantir un résultat de cuisson optimum, une seule hauteur du support de plat est proposée.

Comment se présente votre four ?

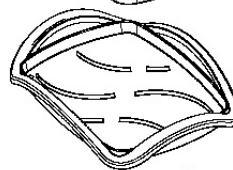
Accessoires

Votre four est équipé:

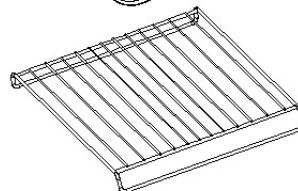
- d'un plat perforé permettant aux aliments de ne pas être en contact avec l'eau de condensation,



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



- d'une grille support amovible,



La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

FR

Visualisation d'absence d'eau en cours de cuisson

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



Réservoir

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

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

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

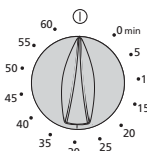
L'emploi d'eau déminéralisée est déconseillée ; celle-ci n'étant pas à usage alimentaire

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

Comment utiliser votre four ?

La minuterie

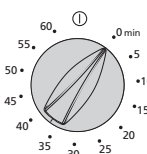
Position arrêt : four hors tension



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

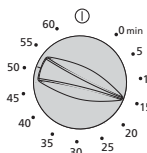
- fonction maintien au chaud jusqu'au retour position arrêt.

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



Position cuisson porte fermée, le four fonctionne

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



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

Comment utiliser votre four ?

Comment faire une cuisson ?

- Remplir et placer le réservoir.
- Déposer le plat de cuisson sur la grille support et fermer la porte.

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

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

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

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



Conseils

Ouverture de la porte.

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

Cuisson avec ramequins.

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

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique

Raccordement au réseau

Lors de l'installation de l'appareil ou lors du remplacement du câble d'alimentation (H05 RR-F 3x1mm², H05 RN-F 3x1mm² ou H05 VV-F 3x1mm²) desserrer complètement les vis de raccordement avant d'introduire les conducteurs dans les bornes appropriées.

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

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

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

| | |
|---|---------------------|
| Tension de fonctionnement / FV200 | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Tension de fonctionnement / FV260 | 220 - 240 V ~ 60 Hz |
| Puissance totale du four | 2,03 kW |

Consommation d'énergie

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

Dimensions utiles du four

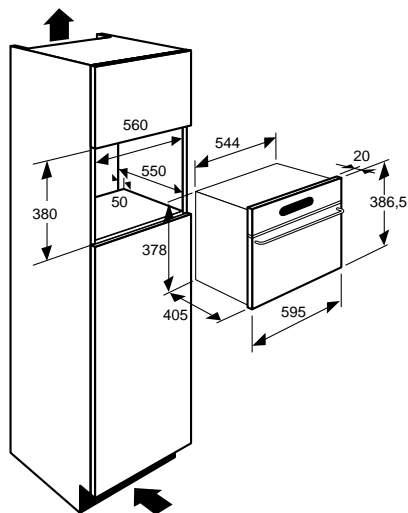
| | |
|------------------|---------|
| Largeur | 38,5 cm |
| Hauteur | 18,2 cm |
| Profondeur | 33,5 cm |

Volume utile 23,5 litres

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

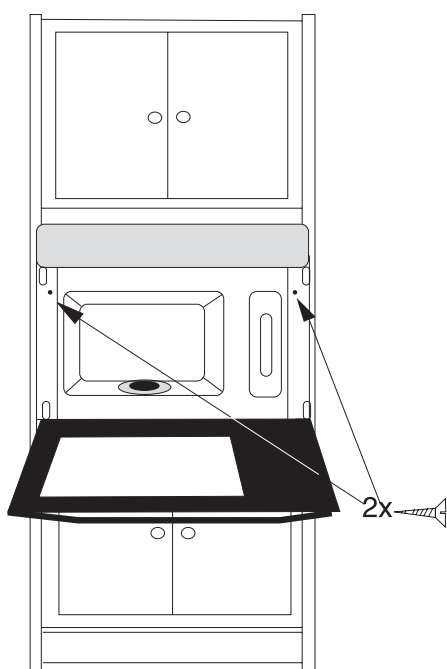
| secteur | branchement | section minimum du câble | calibre du dispositif de protection |
|---------------------------|-------------|--------------------------|-------------------------------------|
| FV200 / 220-240V ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV200 / 220-240V 3N ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V 3N ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |

Dimensions utiles pour encastrer votre four



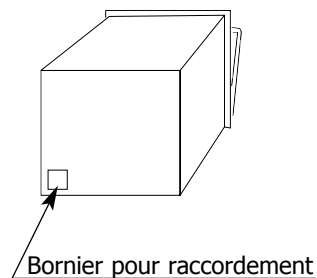
1. Placez l'appareil dans la niche.
L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.

FR



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.



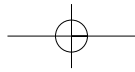
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

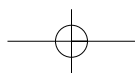
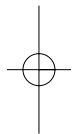
Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :***

| Vous constatez que... | Les causes possibles | Que faut-il faire ? |
|---|--|---|
| <i>La détection de niveau vide clignote alors que le réservoir est plein en cours de cuisson.</i> | Réservoir mal positionné. Système de détection défaillant. | - Vérifier que le réservoir est engagé à fond - Faire appel au Service Après-Vente. |
| Aucun voyant ne s'allume. | Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service. | - Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente. |
| <i>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</i> | La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux. | - Vérifier que le réservoir est engagé à fond. - Faire appel au Service Après-Vente. |
| <i>"Ronronnement" intermittent pendant la cuisson vapeur</i> | Fonctionnement de la pompe d'alimentation d'eau | - RAS, fonctionnement normal du four. |

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



FR



Περιεχόμενα

| | |
|---|---------------|
| Εισαγωγή | σελ.23 |
| Το ψήσιμο στον ατμό | σελ.24 |
| Πως φαίνεται ο φούρνος σας; | |
| Εξαρτήματα | σελ.25 |
| Ένδειξη απουσίας νερού κατά το ψήσιμο | σελ.25 |
| Ρεζερβουάρ | σελ.25 |
| Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας | |
| Ο χρονοδιακόπτης | σελ.26 |
| Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο | σελ.27 |
| Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας | |
| Ηλεκτρική σύνδεση | σελ.28 |
| Χρήσιμες διαστάσεις για να εντοιχίσετε τον φούρνο σας | σελ.29 |
| Τι να κάνουμε σε περίπτωση ανωμαλιών στη λειτουργία; | σελ.30 |

Σε όλο το εγχειρίδιο, το



σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,



σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνόσημα

Εισαγωγή

Αγαπητή Πελάτισσα, Αγαπητέ Πελάτη,

*Μόλις αποκτήσατε έναν **φούρνο BRANDT** και σας ευχαριστούμε γι' αυτό.*

Οι ερευνητικές μας ομάδες σχεδίασαν για σας μια νέα γενιά συσκευών για να μαγειρεύετε κάθε μέρα με ευχαρίστηση.

*Με απλές γραμμές και μοντέρνα αισθητική, ο νέος σας **φούρνος Brandt** ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζεται άψογα διευκολύνοντας τη χρήση και τις επιδόσεις του ψησίματος.*

*Θα βρείτε επίσης στη σειρά των προϊόντων της Brandt, μια τεράστια ποικιλία από σχάρες ψησίματος, απορροφητήρων, πλυντηρίων πιάτων και εντοιχιζόμενων ψυγείων που μπορείτε να ταιριάξετε με το νέο σας **φούρνο Brandt**.*

Φυσικά, νιώθοντας μια συνεχή αγωνία για την ικανοποίηση στο μέγιστο των απαιτήσεών σας σε σχέση με τα προϊόντα μας, η υπηρεσία καταναλωτών μας βρίσκεται στη διάθεσή σας και σας περιμένει για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας ή τις προτάσεις σας (τα στοιχεία της στο τέλος αυτού του εγχειριδίου).

Στο αποκορύφωμα της πρωτοπορίας, η Brandt συμβάλλει στη βελτίωση της καθημερινής ποιότητας ζωής προσφέροντάς σας προϊόντα όλο και πιο αποδοτικά, απλά στη χρήση, που σέβονται το περιβάλλον, καλαίσθητα και αξιόπιστα.

*Το εμπορικό σήμα **BRANDT**.*

GR

Το ψήσιμο στον ατμό

Το ψήσιμο με ατμοσφαιρική πίεση σε θερμοκρασία ελαφρώς υψηλότερη από τους 100°C σας επιτρέπει να πετύχετε φαγητά τα οποία δεν διαλύονται, ούτε είναι γεμάτα νερό και η γεύση και το χρώμα των οποίων διατηρούνται, αντίθετα από τα συστήματα ψησίματος σε υπερπίεση. Η διάρκεια ψησίματος για ένα λαχανικό σκέτο είναι ελάχιστα μεγαλύτερη από εκείνη που επιτυγχάνεται με τη χύτρα ταχύτητας.

Ο φούρνος σας δεν απαιτεί καμιά άλλη ρύθμιση από εκείνη του χρόνου ψησίματος. Το νερό που περιέχεται στο ρεζερβουάρ φτάνει στην κοιλότητα από ένα σωληνάκι. Το νερό αυτό μετατρέπεται σε ατμό όταν έρχεται σε επαφή με μια ζεστή επιφάνεια που βρίσκεται στο κάτω τμήμα της κοιλότητας. Δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε νερό στο σκεύος μαγειρέματος (βλέπε βιβλίο συνταγών). Για να εξασφαλίσετε ΕΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, ο φούρνος σας προτείνεται με ειδικά σχεδιασμένα σκεύη για ένα άριστο ψήσιμο. Για ένα φαγητό αποτελούμενο από διάφορα λαχανικά που απαιτούν άλλους χρόνους ψησίματος, το ψήσιμο θα πετύχει ρυθμίζοντας το χρονοδιακόπτη στο χρόνο ψησίματος του λαχανικού που απαιτεί τον μεγαλύτερο χρόνο. Μ' αυτό το τρόπο θα εξοικονομήσετε χρόνο και χειρισμούς.

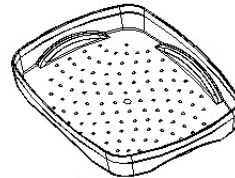
Προς διευκόλυνση της χρήσης και εξασφάλιση του βέλτιστου αποτελέσματος ψησίματος, προτείνεται αποκλειστικά ένα ύψος στηρίγματος του σκεύους.

Πως φαίνεται ο φούρνος σας;

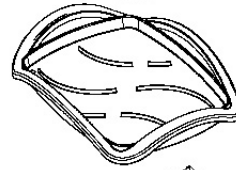
Εξαρτήματα

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με:

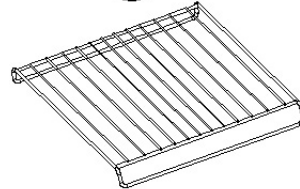
- ένα διάτρητο ταψί το οποίο επιτρέπει στα τρόφιμα να μην έρχονται σε επαφή με το νερό της συμπύκνωσης,



- ένα σκεύος συλλογής του νερού συμπύκνωσης,



- μια αφαιρέσιμη σχάρα στήριξης,



Τα σκεύη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

GR

Ένδειξη απουσίας νερού κατά το ψήσιμο

Άδειο ρεζερβουάρ: αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη + ηχητικό σήμα και διακοπή της παραγωγής ατμού.



Ρεζερβουάρ

Πριν από κάθε ψήσιμο, πρέπει **ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ να γεμίσετε** το ρεζερβουάρ με νερό μέχρι τη μέγιστη στάθμη. (Ο θόρυβος που ακούγεται όταν κουνάτε το άδειο ρεζερβουάρ οφείλεται στο σύστημα εντοπισμού της στάθμης).

-Γι αυτό αφαιρέστε το ρεζερβουάρ από την υποδοχή του και γεμίστε το **αποκλειστικά** με νερό. Επανατοποθετήστε το ρεζερβουάρ στην εσοχή του σπρώχνοντάς το μέχρι ΤΕΡΜΑ μέχρι να νιώσετε ΠΩΣ ΕΙΣΗΛΘΕ ΣΕ ΕΓΚΟΠΗ.

Σημαντικό: Σε περίπτωση που το νερό της βρύσης περιέχει πολλά άλατα, **συνιστάται η χρήση κάποιου αφαλατωμένου, μη αεριούχου νερού του εμπορίου.**

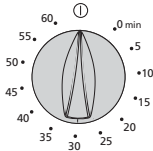
Η χρήση απομεταλλοποιημένου νερού δε συνιστάται, διότι δεν προορίζεται στη διατροφή.

Μετά από κάθε ψήσιμο, αφαιρείτε και αδειάζετε **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΩΣ** το ρεζερβουάρ για να αποφύγετε τα στάσιμα νερά, και σκουπίστε τα ίχνη νερού από τη βάση του ρεζερβουάρ.

Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας

Ο χρονοδιακόπτης

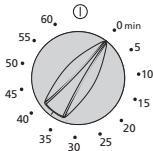
Θέση διακοπής: φούρνος εκτός τάσης



Θέση 0: - Φούρνος υπό τάση χωρίς όμως να ψήνει.

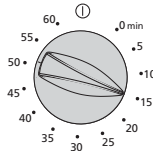
- λειτουργία διατήρησης της θερμότητας μέχρι την επιστροφή στη θέση διακοπής.

- Η φωτεινή ένδειξη θέσης υπό τάση είναι αναμμένη
- Ακούγονται ηχητικά σήματα (μόνο στο τέλος του ψησίματος).
- Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί.

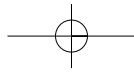


Θέση ψησίματος πόρτα κλειστή, ο φούρνος λειτουργεί

- Για να ξεκινήσετε ένα ψήσιμο, κλείστε την πόρτα και τοποθετήστε το διακόπτη σε κάποιο χρόνο ψησίματος (π.χ. 15 λεπτά).
- Η φωτεινή ένδειξη θέσης υπό τάση είναι αναμμένη.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε κάθε ξεκίνημα ψησίματος, η φωτεινή ένδειξη άδειας στάθμης μπορεί να αναβοσβήσει για λίγο. Αυτό αντιστοιχεί στην ενεργοποίηση των ελέγχων του φούρνου σας.



Πως να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας

Πως να κάνετε ένα άμεσο ψήσιμο

- Γεμίστε και τοποθετήστε το ρεζερβουάρ.
- Ακουμπήστε το σκεύος ψησίματος στη σχάρα στήριξης και κλείστε την πόρτα.

- Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **προς τα δεξιά** (π.χ.: 30 λεπτά ψήσιμο). Άμεσα ξεκινά το ψήσιμο.

Στο τέλος του ψησίματος, ακούγεται μια σειρά διακεκομμένων ηχητικών σημάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε κάθε ξεκίνημα ψησίματος, η φωτεινή ένδειξη άδειας στάθμης μπορεί να αναβοσβήσει για λίγο. Αυτό αντιστοιχεί στην ενεργοποίηση των ελέγχων του φούρνου σας.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Βγάλτε το φαγητό σας και αδειάστε το ρεζερβουάρ.

- Επαναφέρετε το διακόπτη στη θέση ΔΙΑΚΟΠΗ. Τα διακεκομμένα ηχητικά σήματα σταματάνε. Ο φούρνος δεν είναι πια υπό τάση.

GR



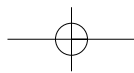
Συμβουλές

Άνοιγμα της πόρτας.

Αυτός ο τρόπος ψησίματος επιφέρει μια σημαντική ποσότητα ατμού μέσα στην κοιλότητα. Το άνοιγμα της πόρτας πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά τα ηχητικά σήματα τέλους ψησίματος.

Ψήσιμο σε φορμάκια.

Για να μπορέσετε να διαχειριστείτε καλύτερα το νερό της συμπύκνωσης που δημιουργείται κατά το ψήσιμο σε φορμάκια (π.χ.: κρέμες), τοποθετήστε τα στο διάτρητο ταψί πριν αρχίσετε το ψήσιμο.



Πως να εγκαταστήσετε τον φούρνο σας

Ηλεκτρική σύνδεση

Σύνδεση στο δίκτυο

Κατά την εγκατάσταση της συσκευής ή κατά την αντικατάσταση του καλωδίου παροχής ρεύματος (H05 RR-F 3X1mm², H05 RN-F 3X1mm² ή H05 VV-F 3X1mm²) ξεσφίξτε εντελώς τις βίδες σύνδεσης πριν τοποθετήσετε τους αγωγούς στους κατάλληλους ακροδέκτες.

Ο προστατευτικός αγωγός πρέπει να συνδεθεί στον ακροδέκτη της συσκευής.

Αν επιθυμείτε σταθερή σύνδεση, φροντίστε να τοποθετήσετε στον αγωγό τροφοδοσίας έναν διακόπτη καθολικής διακοπής τηρώντας μια ελάχιστη απόσταση επαφής 3 mm. Ειδάλλως η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε το φινις της ηλεκτρικής πρίζας να είναι προσβάσιμο όταν έχει εντοιχιστεί.

Δεν έχουμε ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος που οφείλεται σε ανύπαρκτη, ελαττωματική ή λανθασμένη γείωση.

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Τάση λειτουργίας / FV200..... | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Τάση λειτουργίας / FV260..... | 220 - 240 V ~ 60 Hz |
| Συνολική ισχύς του φούρνου | 2,03 kW |

Κατανάλωση ενέργειας

-ανόδου και διατήρησης στους 100°C για 1 ώρα 1 kWh

Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου

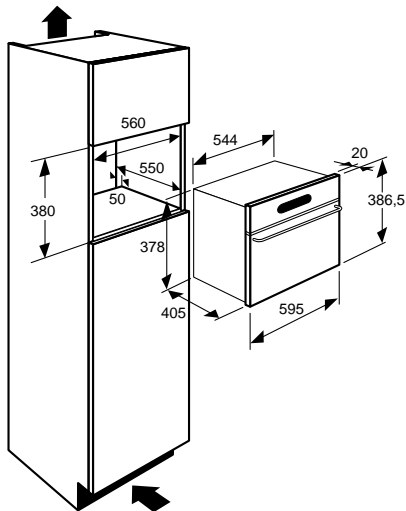
| | |
|--------------|---------|
| Πλάτος | 38,5 cm |
| Ύψος | 18,2 cm |
| Βάθος | 33,5 cm |

Χωρητικότητα 23,5 λίτρα

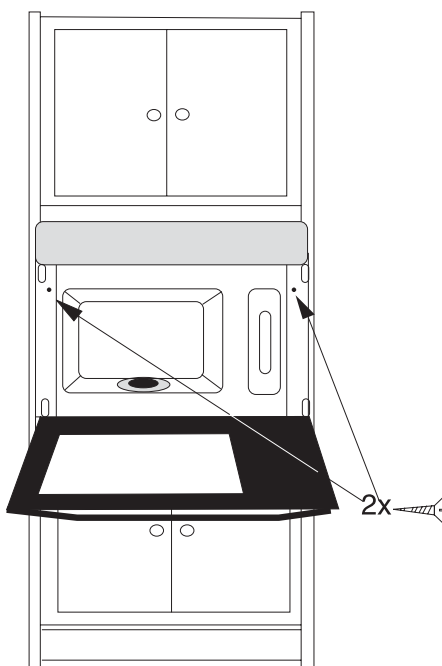
ΟΙ συσκευές αυτές είναι σύμφωνες προς την οδηγία 73/23/CEE και 89/336/CEE.

| Ρεύμα | σύνδεση | ελάχιστη διατομή καλωδίου | διαμέτρημα δι' άταξης προστασίας |
|---------------------------|----------|---------------------------|----------------------------------|
| FV200 / 220-240V ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV200 / 220-240V 3N ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V 3N ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |

Χρήσιμες διαστάσεις για να εντοιχίσετε τον φούρνο σας

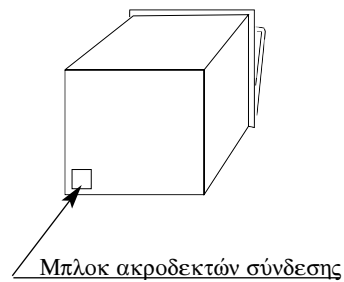


1. Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση της. Η συσκευή πρέπει να είναι οριζόντια. Ελέγξτε τη θέση αυτή.

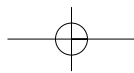


2. Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε το φούρνο στο έπιπλο με 2 βίδες στις οπές που προβλέπονται για αυτό στα πλαίσιά.

3. Προβείτε στην ηλεκτρική σύνδεση.



Δεν έχουμε ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος που οφείλεται σε ανύπαρκτη, ελαττωματική ή λανθασμένη γείωση.

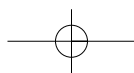


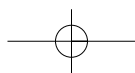
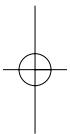
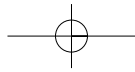
Τι να κάνουμε σε περίπτωση ανωμαλιών στη λειτουργία;

Έχετε κάποια αμφιβολία για την καλή λειτουργία του φούρνου σας, αυτό δεν σημαίνει όμως οπωσδήποτε ότι υπάρχει κάποια βλάβη. Σε κάθε περίπτωση, ελέγξτε τα ακόλουθα σημεία:

| Διαπιστώνετε ότι... | Οι πιθανές αιτίες | Τι πρέπει να κάνω? |
|--|--|---|
| Η ένδειξη άδειου ρεζερβουάρ αναβοσβήνει ενώ το ρεζερβουάρ είναι γεμάτο κατά το ψήσιμο. | Λάθος τοποθετημένο ρεζερβουάρ. Ελαττωματικό σύστημα ανίχνευσης. | - Βεβαιωθείτε πως το ρεζερβουάρ έχει τοποθετηθεί καλά - Καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης. |
| Δεν αναβοσβήνει καμία φωτεινή ένδειξη. | Ελάττωμα στην τροφοδοσία του φούρνου. Ηλεκτρονική κάρτα εκτός λειτουργίας. | - Ελέγξτε την παροχή ρεύματος (ασφάλεια της εγκατάστασής σας). - Καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης. |
| Διαρροή νερού ή ατμού στο επίπεδο της πόρτας κατά το ψήσιμο. | Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά. Το παρέμβυσμα της πόρτας είναι ελαττωματικό. | - Βεβαιωθείτε πως το ρεζερβουάρ έχει τοποθετηθεί καλά. - Καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης. |
| Διακεκομμένο "γουργούρισμα" κατά το ψήσιμο στον ατμό. | Λειτουργία της αντλίας τροφοδοσίας νερού. | - Κανονική λειτουργία του φούρνου. |

Σε κάθε περίπτωση, αν η επέμβασή σας δεν επαρκεί, επικοινωνήστε χωρίς καθυστέρηση με την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.





Sumário

| | |
|---|-------------|
| Editorial | P.33 |
| As cozeduras vapor | P.34 |
| Como se apresenta o seu forno? | |
| Acessórios | P.35 |
| Visualização de ausência de água durante a cozedura | P.35 |
| Depósito | P.35 |
| Como utilizar o seu forno? | |
| O temporizador | P.36 |
| Como fazer uma cozedura? | P.37 |
| Como instalar o seu forno? | |
| Ligação eléctrica | P.38 |
| Dimensões úteis para encastrar o seu forno | P.39 |
| Que fazer em caso de anomalias de funcionamento? | P.40 |

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,

assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente,

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

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

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

*Encontrará igualmente na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo **forno Brandt**.*

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente manual).

Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para o melhoramento da qualidade da vida do dia a dia, proporcionando-lhe produtos cada vez mais performantes, de utilização simples, amigos do ambiente, com um lindo design e fiáveis.

A Marca BRANDT.

PT

As cozeduras vapor

A cozedura por pressão atmosférica, a uma temperatura ligeiramente superior a 100°C, permite evitar que os alimentos rebentem ou fiquem inchados de água, preservando assim os sabores e as cores, ao contrário de um sistema de cozedura em sobrepressão. A duração de cozedura para um único legume é ligeiramente superior àquela que se obtém numa panela de pressão.

O seu forno não necessita de qualquer outra regulação a não ser a do tempo de cozedura. A água contida no depósito chega à cavidade por intermédio de um tubo. Esta água é transformada em vapor ao contacto com uma superfície quente colocada na parte inferior da cavidade. Não é necessário acrescentar água no prato de cozedura (ver livro de receitas). Para garantir UMA VERDADEIRA COZEDURA VAPOR, o seu forno é proposto com acessórios especialmente estudados para uma cozedura perfeita.

Para um prato composto por diferentes legumes, com um tempo de cozedura diferente para cada um deles, a cozedura será conseguida se regular o temporizador sobre o tempo de cozedura do legume que leva mais tempo a cozer. Realizará assim uma economia de tempo e de manipulação.

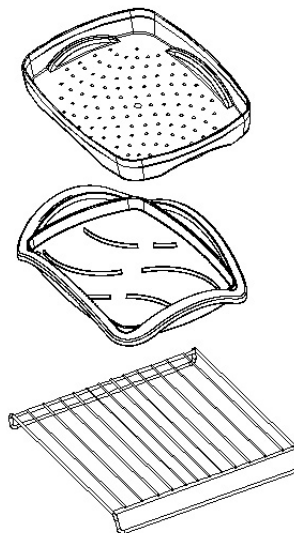
A fim de facilitar a utilização e garantir um resultado de cozedura óptimo, é proposta uma única altura do suporte.

Como se apresenta o seu forno?

Acessórios

O seu forno está equipado:

- com um prato que permite que os alimentos não estejam em contacto com a água de condensação,
- com um prato para recuperar a água de condensação,
- com uma grelha de suporte amovível,



Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar loiça.

Visualização de ausência de água durante a cozedura

Depósito vazio: o indicador luminoso acende por intermitência + emissão sonora e paragem da geração de vapor.



Depósito

Antes de cada cozedura, o depósito deve, **IMPERATIVAMENTE**, estar cheio de água até ao nível máximo. (O ruído que se ouve quando se agita o depósito vazio é devido ao sistema de detecção de nível).

PT

- Para encher o depósito, deve retirá-lo do seu habitáculo e enchê-lo **exclusivamente** com água. Colocar de novo o depósito no seu habitáculo empurrando-o até ao FUNDO até ouvir o CLIQUE.

Importante: Se a água da torneira for demasiado calcária, aconselha-se a utilização de uma água não calcária e não gasosa vendida no comércio.

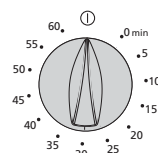
A utilização de água desmineralizada é desaconselhada; esta não é destinada ao uso alimentar.

Após cada cozedura, retirar e esvaziar **IMPERATIVAMENTE** o depósito para evitar que a água estagne e limpar as marcas de água presentes no suporte do depósito.

Como utilizar o seu forno?

O temporizador

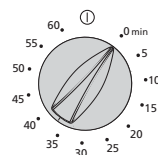
Posição paragem: forno fora de tensão



Posição 0: forno sob tensão mas não se realiza qualquer cozedura.

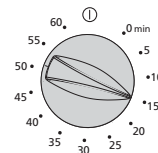
- função "manter quente" até voltar à posição de paragem.

- O indicador luminoso de colocação sob tensão está aceso.
- Um som é emitido (final de cozedura unicamente).
- O ventilador de arrefecimento funciona.



Posição cozedura porta fechada, o forno funciona

- Para iniciar uma cozedura, fechar a porta e posicionar o manípulo sobre um tempo de cozedura (ex. 15 minutos).
- O indicador luminoso de colocação sob tensão está aceso.



NOTA: sempre que se lançar uma cozedura, o indicador de nível vazio pode acender por intermitência durante um curto instante. Tal facto corresponde à inicialização dos comandos do forno.

Como utilizar o seu forno?

Como fazer uma cozedura?

- Encher e colocar o depósito.
 - Colocar o prato de cozedura sobre a grelha de suporte e fechar a porta.
 - Girar o temporizador **no sentido dos ponteiros de um relógio** (Ex.: 30 mn de cozedura). A cozedura começa instantaneamente.
- Em fim de cozedura, é emitida uma série contínua de sons.

NOTA: *sempre que se lançar uma cozedura, o indicador de nível vazio pode acender por intermitência durante um curto instante. Tal facto corresponde à inicialização dos comandos do forno.*

- Abrir a porta.
- Retirar o seu prato e esvaziar o depósito.
- Colocar de novo o manípulo na posição PARAGEM. Os sinais sonoros descontinuos cessam. O forno deixa de estar sob tensão.



Conselhos

PT

Abertura da porta.

Este princípio de cozedura produz uma presença significativa de vapor na cavidade. A abertura da porta deve ser efectuada após os sinais sonoros de fim de cozedura.

Cozedura em tigelas.

Para gerir melhor a água de condensação gerada pela cozedura com tigelas (ex.: cremes), colocá-las sobre o prato perfurado antes de começar a cozedura.

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica

Ligação à rede

Quando da instalação do aparelho ou quando da substituição do cabo eléctrico (H05 RR-F 3x1 mm², H05 RN-F 3x1mm² ou H05 VV-Ff 3x1mm²) desparafusar completamente os parafusos de ligação antes de introduzir os condutores nos terminais adequados.

O condutor de protecção deve estar ligado ao terminal do aparelho.

Se desejar uma ligação fixa, deve proceder de modo a colocar na conduta de alimentação um interruptor omnipolar respeitando a distância de contacto de pelo menos 3 mm. Caso contrário, o aparelho deve ser colocado de maneira a que a ficha de tomada eléctrica fique acessível quando o referido aparelho estiver encastrado.

Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Tensão de funcionamento / FV200 | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Tensão de funcionamento / FV260 | 220 - 240 V ~ 60 Hz |
| Potência total do forno | 2,03 kW |

Consumo de energia

-de subida e manutenção a 100°C durante 1 hora 1 kWh

Dimensões úteis do forno

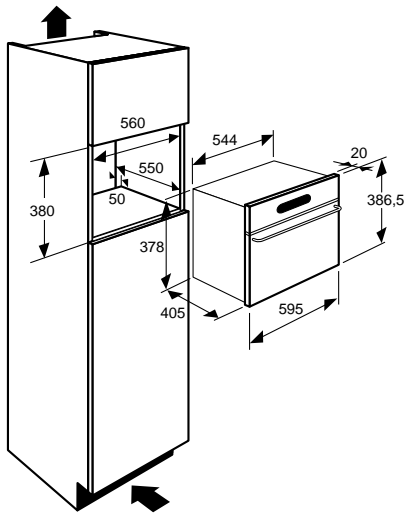
Largura 38,5 cm
 Altura 18,2 cm
 Profundidade 33,5 cm

Volume útil 23,5 litros

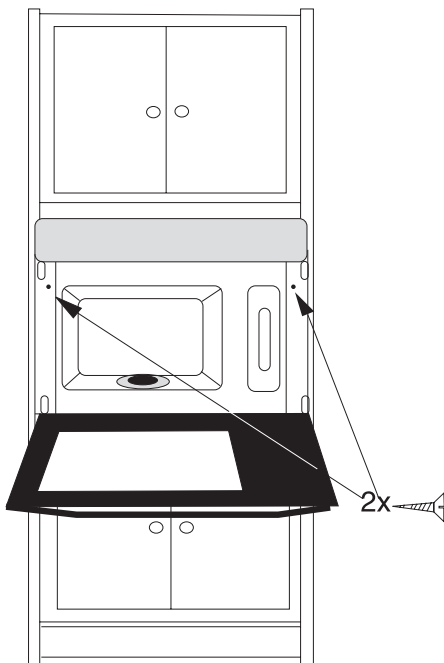
Estes aparelhos estão em conformidade com a directiva 73/23/CEE e 89/336/CEE

| Sector | Ligação | Secção mínima do cabo | Calibre do dispositivo de protecção |
|---------------------------|----------|-----------------------|-------------------------------------|
| FV200 / 220-240V ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV200 / 220-240V 3N ~50Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |
| FV260 / 220-240V 3N ~60Hz | 1 Ph + N | 3 x 1mm ² | 16 A |

Dimensões úteis para encastrar o seu forno

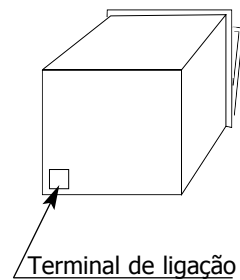


1. Coloque o aparelho no nicho.
O aparelho deve ficar horizontal. Controle esta posição.



2. Para uma maior estabilidade, fixe o forno no móvel por intermédio de 2 parafusos nos orifícios previstos para tal efeito, sobre os montantes laterais.

3. Terminal para ligação.



PT



Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

O seu forno apresenta defeitos de funcionamento, isto não significa obrigatoriamente que esteja avariado.. *Seja qual for o problema, verifique os pontos seguintes:*

| Problema constatado. | Causas possíveis | O que se deve fazer? |
|--|--|---|
| <i>A detecção de nível vazio acende por intermitência quando o depósito está cheio durante a cozedura.</i> | <i>Depósito mal colocado Sistema de detecção defeituoso.</i> | <i>- Verificar se o depósito foi encaixado até ao fundo. - Telefonar para o serviço Pós-venda.</i> |
| <i>Nenhum indicador luminoso acende</i> | <i>Defeito de alimentação do forno. Cartão electrónico fora de serviço</i> | <i>- Verificar a alimentação (fusível da sua instalação). - Telefonar para o serviço Pós-venda.</i> |
| <i>Fuga de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura.</i> | <i>A porta está mal fechada. A junta de porta apresenta um defeito.</i> | <i>- Verificar se o depósito foi encaixado até ao fundo. -Telefonar para o serviço Pós-venda.</i> |
| <i>"Ronrom" intermitente durante a cozedura vapor.</i> | <i>Funcionamento da bomba de alimentação de água.</i> | <i>- RAS, funcionamento normal do forno.</i> |

Em todos os casos, se a sua intervenção não for suficiente, contactar sem demora o Serviço Pós-Venda.