

# **Brandt**

|    |                      |
|----|----------------------|
| FR | GUIDE D'UTILISATION  |
| CS | NÁVOD K POUŽITÍ      |
| DA | BETJENINGSVEJLEDNING |
| EN | INSTRUCTIONS FOR USE |
| NL | GEBRUIKSAANWIJZING   |
| PT | O GUIA DE UTILIZAÇÃO |

Four  
Trouba  
Ovn fra  
Oven  
Stoomoven  
Forno



# **Brandt**

**Chère Cliente, Cher Client,**

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

**Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.**

**Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de cuisinière, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four BRANDT.**

**Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).**

**Et connectez-vous aussi sur notre site [www.Brandt.com](http://www.Brandt.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.**

**BRANDT**

**Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.**



**Important :**

**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

**1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR**

- La cuisson vapeur .....04

**2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**

- Principe de fonctionnement .....05
- Présentation de votre four .....05
- Accessoires .....06
- Bandeau de commande et programmeur .....07

**3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

- Comment régler et modifier l'heure .....08
- Réglage du contraste .....08
- Verrouillage afficheur .....09
- Cuisson Vapeur immédiate .....10
- Gestion de l'eau .....10
- Décongélation .....11
- Conseils .....12
- Cuisson programmé .....13
- La fonction minuterie .....14

**4 / DESCRIPTION DES FONCTIONS ET TABLEAU DE CUISSON**

- Tableau de cuisson du four .....15

**5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT .....17****6 / SERVICE APRES-VENTE**

- Interventions .....18

**COMMENT ALIGNER LES APPAREILS .....18**

## • 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, 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.

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

## • 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 casseroles spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

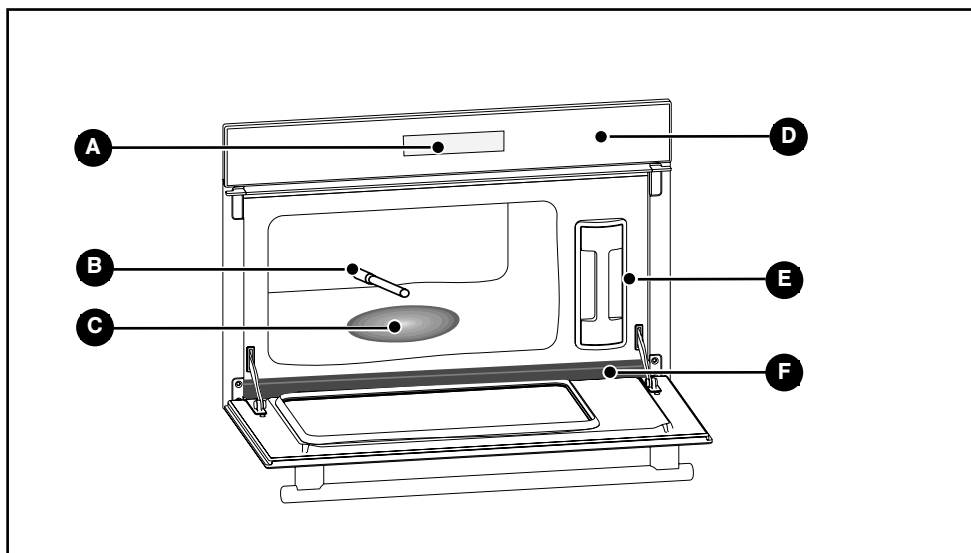
### ⚠ Attention

**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.**

### ⚠ Attention

**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.**

## • PRESENTATION DE VOTRE FOUR



**A** Afficheur

**B** Tuyau d'arrivée d'eau

**C** Générateur de vapeur

**D** Bandeau de commandes

**E** Réservoir

**F** Goulotte

## • ACCESSOIRES

### • Plat support aliment (fig.1)

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

### • Plat à condensats (fig.2)

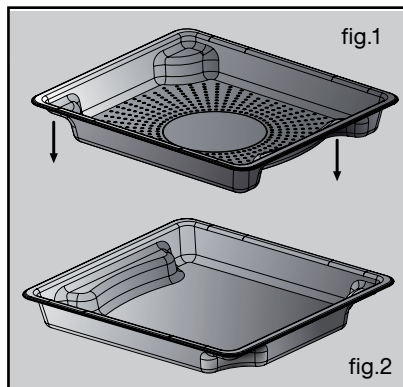
Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation



#### Conseil

*Pour la cuisson, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas (schéma ci-contre).*

*Pour le rangement, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.*



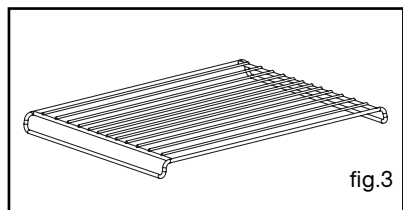
### • Grille (fig.3)

Grille support amovible en inox: à enfourner obligatoirement.



#### Conseil

*La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.*



### • Réservoir amovible (fig.4)

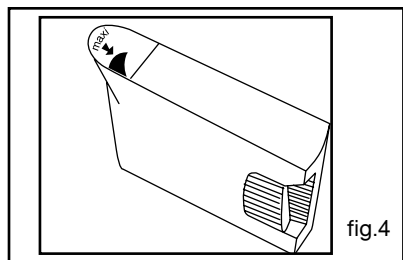
Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.

Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).



#### Conseil

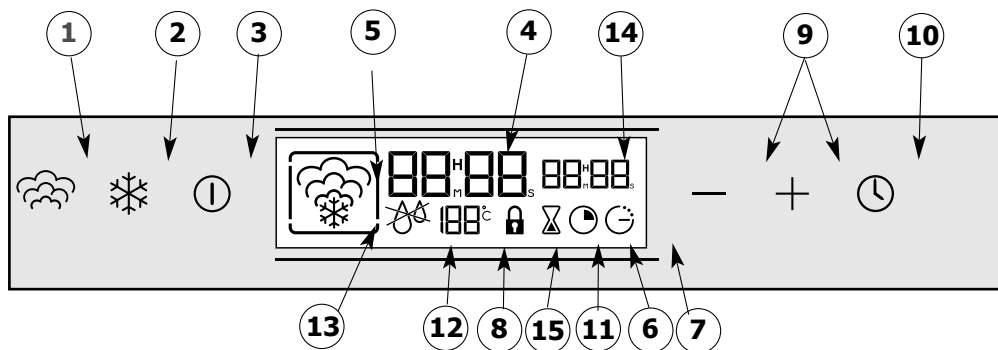
*L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.*



#### Attention

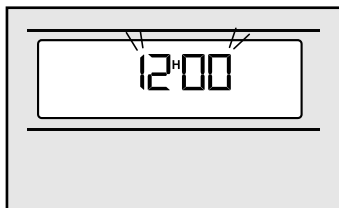
*L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).  
L'utilisation d'eau adoucie peut détériorer la surface du générateur de vapeur.  
Préférez de l'eau minérale en bouteille.*

• **BANDEAU DE COMMANDE ET PROGRAMMATEUR**

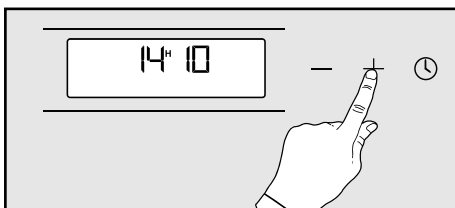


- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1.</b> Touche cuisson vapeur</p> <p><b>2.</b> Touche décongélation</p> <p><b>3.</b> Touche Start/Stop</p> <p><b>4.</b> Zone affichage heure ou durée sablier</p> <p><b>5.</b> Symbole cuisson vapeur</p> <p><b>6.</b> Sigle durée de cuisson</p> <p><b>7.</b> Sigle fin de cuisson</p> | <p><b>8.</b> Indication de température</p> <p><b>9.</b> Touches +ou - réglage du temps</p> <p><b>10.</b> Touche de sélection : SET</p> <p><b>11.</b> Sigle du minuteur indépendant</p> <p><b>12.</b> Indicateur de problème sur circuit d'eau</p> <p><b>13.</b> Symbole de décongélation</p> <p><b>14.</b> Zone d'affichage durée ou départ différé cuisson</p> <p><b>15.</b> Verrouillage clavier</p> |
|--|--|

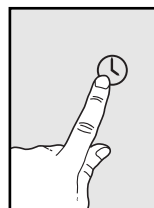
## • COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE



**1** L'afficheur fait apparaître 12h00 clignotant.

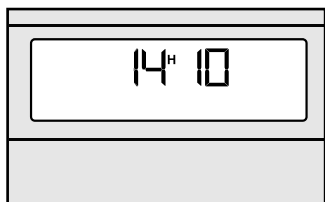


**2** Appuyez sur les touches + ou - et faites défiler l'heure.

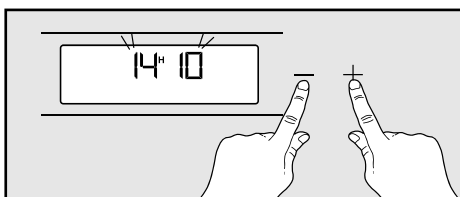


**3** Validez avec SET.

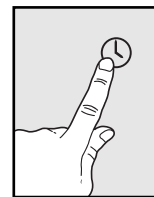
### Modification de l'heure



**1** Heure fixe est affichée.



**2** Appuyez simultanément sur les touches + ou - jusqu'au clignotement de l'heure. Réglez l'heure par les touches + ou -.



**3** Validez avec SET.



S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement est automatique au bout d'une minute.

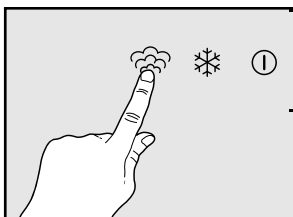
### Limitation consommation d'énergie

Après 1 minute sans utilisation, la luminosité de votre afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

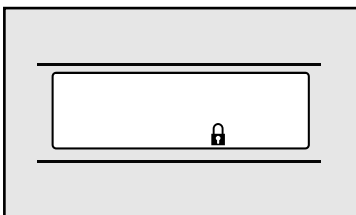


## • VERROUILLAGE AFFICHEUR

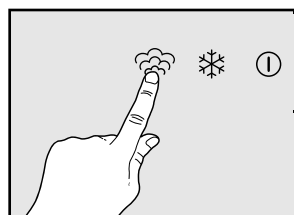
Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée



**1** Appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes.



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

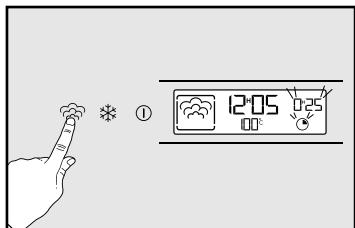


**3** Pour déverrouiller, appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes, un bip retentit et le cadenas disparaît.

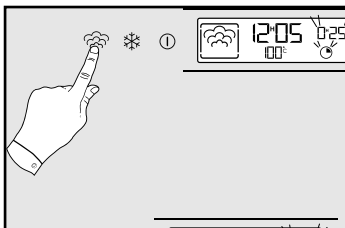
## • CUISSON VAPEUR IMMEDIATE

### Cuisson à la vapeur

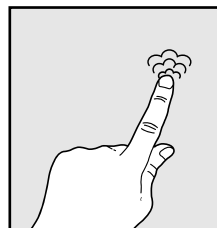
Cuisson vapeur à 100°C.



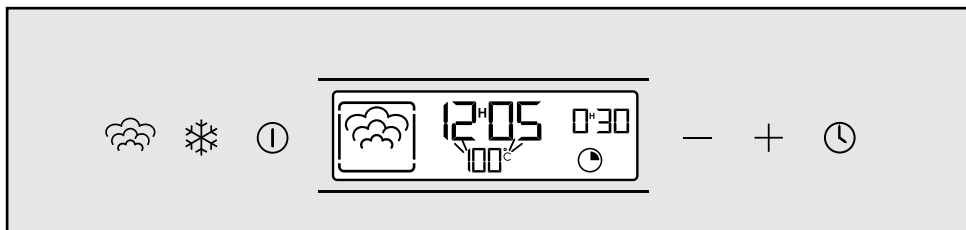
**1** Appuyez sur la touche . Un temps de 25 minutes vous est proposé.



**2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -



**3** Validez avec la touche START.



**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.

### 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 :

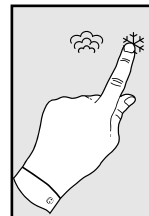
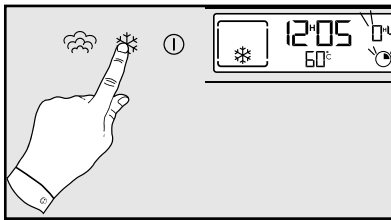
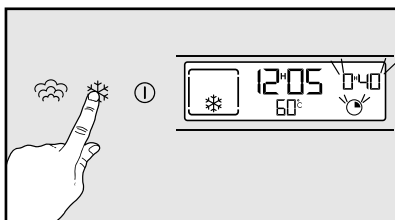
- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

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



## Décongélation

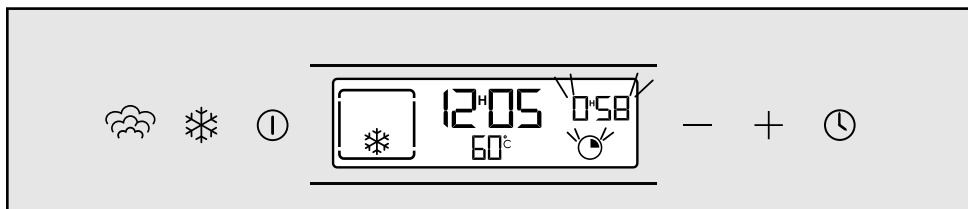
Décongélation à 60°C.



**1** Appuyez sur la touche ❄️  
Un temps de 40 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 START.



**4** Le symbole ❄️ s'anime. Lorsque la température est atteinte, 60°C devient fixe et un bip retentit.

## 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 START/ STOP (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 décomptage 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 STOP ou ouvrez la porte.



**Videz IMPÉRATIVEMENT le réservoir.**



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

## Conseils

Congelez des petites portions; la décongélation sera plus rapide, plus homogène et la qualité sera préservée. A mi-décongélation, vous pouvez retourner les aliments ou les étaler (cas des galets de légumes par exemple). Protégez la pâtisserie avec un film alimentaire ou conservez l'emballage d'origine. Essayez poissons, saucisses avant de les faire griller: l'humidité empêcherait de dorer. Pour les grosses pièces (rôtis, ...) procédez par étapes en retournant plusieurs fois la pièce et ajustez le temps en conséquence.

|             |   |   |                           |
|-------------|---|---|---------------------------|
| LEGUMES     | En galets (épinards....)                  | posés dans le plat  | 25 min                    |
|             | En bloc                                   | posés dans le plat  | 40/45 min                 |
| POISSONS    | Truites (entières)                        | posées dans le plat   | 30 min                    |
|             | Pavés de saumon                           | posés dans le plat, retournés à mi-temps                          | 25 min                    |
|             | Filets (protégés par un film)             | posés dans le plat  | 15/20 min selon épaisseur |
|             | Crevettes                                 | posées dans le plat   | 10/12 min                 |
| VIANDES     | Cuisses de poulet                         | posées dans le plat, retournées à mi-temps                        | 40/45 min                 |
|             | Blancs de volaille (protégés par un film) |   | 25 min                    |
|             | Saucisses                                 | posées dans le plat   | 25 min                    |
|             | Côtelettes (porc, veau...)                | posées dans le plat, protégées par un film, retournées à mi-temps | 25/30 min                 |
|             | Cubes de foies (pour brochettes)          | séparer à mi temps  | 55/60 min                 |
| FRUITS      | Fruits rouges en mélange                  | posés dans le plat  | 15 min                    |
|             | Compote (pommes...)                       | protégées par un film   | 35/40 min                 |
| PÂTISSERIES | Beignets                                  | conservés dans l'emballage, posés sur la grille                   | 15 min                    |
|             | Pains au chocolat                         | conservés dans l'emballage, posés sur la grille                   | 15 min                    |

## Réchauffage

Vous pouvez réchauffer un plat cuisiné dans votre four vapeur, le plat ne sera pas dessèché, ne sera pas surcuit, ne risquera pas d'éclabousser ou d'attacher. Séquence vapeur à 100°C, posez le plat ou l'assiette sur la grille, protégez avec une feuille de papier aluminium ou un film alimentaire pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau et réchauffez pendant 20 à 25 min selon la nature du plat et vos goûts.

### Exemples:

Une assiette de choucroute: 20 min

Un bol de potage (30 cl): 20/25 min

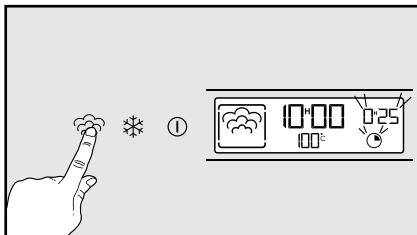
## • COMMENT FAIRE UNE CUISSON DIFFÉRÉE


Cuisson à la vapeur à 100°C.

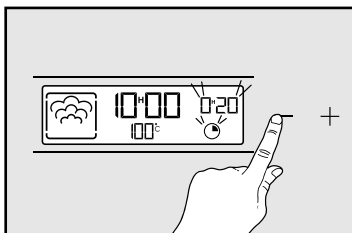
Vous pouvez programmer le temps de cuisson de façon à ce que votre plat soit prêt à une heure voulue.

Exemple:

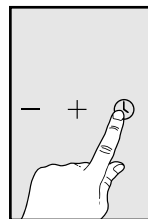
Il est 10h00, vous devez vous absenter; votre plat doit être prêt pour 12h00 et la cuisson dure 20mn.



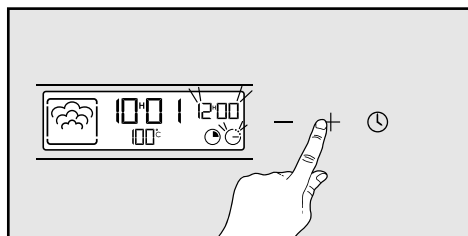
**1** Appuyez sur la touche . Un temps de 25 minutes vous est proposé.



**2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur les touches + ou -.  
Exemple: 20 min.



**3** Validez avec la touche SET.

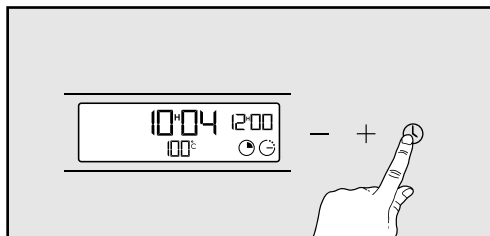


**4** L'heure et le symbole de fin de cuisson s'affichent et clignotent.

Le réglage de l'heure de fin de cuisson est alors possible:

Appuyez sur les touches + ou -

Exemple: 12h00



**5** Validez avec la touche SET.

L'heure et le symbole de fin de cuisson deviennent fixes.

Le symbole de durée de cuisson et l'heure s'affichent.



S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement de la programmation est annulée, l'affichage du temps disparaît et l'heure se réaffiche.


### Modification du temps de cuisson et heure de fin de cuisson

Vous avez la possibilité à tout moment de consulter ou de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche SET.

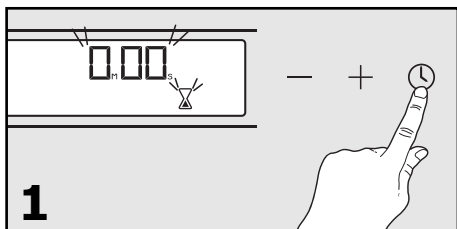
Pour annuler la programmation, appuyez sur START/STOP.

## • MINUTEUR

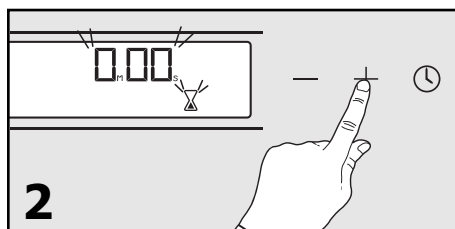
Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

 Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut pas commander un arrêt de cuisson automatique.

Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.



**1** Appuyez sur la touche SET quelques secondes. 0m00s et le symbole minuteur clignotent.



**2** Réglez la durée souhaitée (maxi. 59 min 50 secondes) en appuyant sur les touches + ou -. Au bout de quelques secondes, la minuterie décompte le temps.

Une fois le temps écoulé, des bips retentissent quelques secondes. 0m00s s'affiche et clignote.

## • MODIFICATION ET ARRÊT DE LA MINUTERIE

L'arrêt des bips se fait par un appui long sur SET ou START.

Lorsque le décompte est commencé, vous pouvez modifier le temps restant en appuyant quelques secondes sur SET puis sur les touches + ou -.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur SET quelques secondes puis ramenez le temps sur 0m00s.

| ALIMENTS<br>Quelle que soit la quantité |                          | TEMPS                                   | PREPARATIONS   | REMARQUES  |
|---|--------------------------|---|--|--|
| LEGUMES                                 | Artichauts (petits)      | 40 à 45 min .                           | posés à l'envers dans le plat                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>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>».</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul> |
|   | Asperges                 | 35 à 40 min.                            | pour les pointes, réduire le temps                     |  |
|   | Brocolis                 | 18 min.                                 | en petits bouquets                                     |  |
|   | Carottes                 | 20 à 22 min.                            | en fines rondelles                                     |  |
|   | Céleri-rave              | 25 à 30 min.                            | en fines tranches                                      |  |
|   | Citrouille               | 15 à 20 min.                            | en cubes   |  |
|   | Champignons              | 15 min.                                 | en fines lamelles                                      |  |
|   | Choux                    | 30 à 35 min.<br>22 min.<br>30 à 35 min. | Bruxelles<br>Fleurs en petits bouquets<br>Vert émincés |  |
|   | Courgettes               | 10 à 15 min.                            | en rondelles   |  |
|   | Crosnes                  | 20 min.                                 |  |  |
|   | Epinards                 | 20 min.<br>35 min                       | (frais) remuer en cours de cuisson<br>(surgelés) " "   |  |
|   | Endives                  | 30 min.                                 | trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur           |  |
|   | Fenouil                  | 22 min.                                 | coupés en 2  |  |
|   | Haricots verts           | 30 à 35 min.                            |  |  |
|   | Navets                   | 15 à 20 min.                            | en cubes   |  |
| Petits pois frais                       | 20 à 25 min.             | /                                       |  |  |
| Poireaux                                | 25 min.                  | coupés en 2                             |  |  |
| Pommes de terre                         | 25 min.<br>40 à 45 min.  | coupées en rondelles entières           |  |  |
| COQUILLAGES<br>CRUSTACÉS                | Coquilles                | 10 à 12 min.                            | avec aromates  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre,ajoutez herbes aromatiques.</li> <li>Déposez les crustacés sur un lit d'algues.</li> </ul>  |
|   | St Jacques               |   |  |  |
|   | Moules/<br>Bigorneaux    | 20 à 25 min.                            | avec aromates  |  |
|   | Crabes/<br>Tourteaux     | 25 min.                                 | /  |  |
|   | Homards                  | 30 à 35 min.                            | selon le poids   |  |
| Langoustines                            | 12 à 15 min.             | /                                       |  |  |
| FRUITS<br>CREMES                        | Pommes/<br>pêches/poires | 10 à 15 min.                            | entières, épluchées                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Temps selon maturité.</li> </ul>  |
|   | Compote                  | 25 min.                                 | fruits en lamelles                                     |  |
|   | Crèmes                   | 10 min.                                 | en ramequins   |  |

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



TESTS VAPEUR :selon IEC 60350-1 Art. 8

|                      |             |        |                              |
|----------------------|-------------|--------|------------------------------|
| Brocolis             | vapeur 100% | 500 g  | 18 min plat 1 dans le plat 2 |
| Petits pois surgelés | vapeur 100% | 1000 g | 27 min plat 1 dans le plat 2 |

## 5 / 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 points suivants :**

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

**Attention**

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

**Conseil**

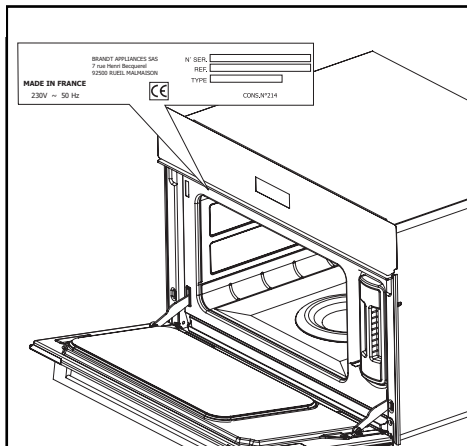
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

## • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



## COMMENT ALIGNER LES APPAREILS

