

# Brandt

FR MANUEL D'UTILISATION  
EN INSTRUCTION MANUAL

## Four à micro-ondes Microwave oven

SE2612



## • PRINCIPLE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande de 2450 MHz.

### Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

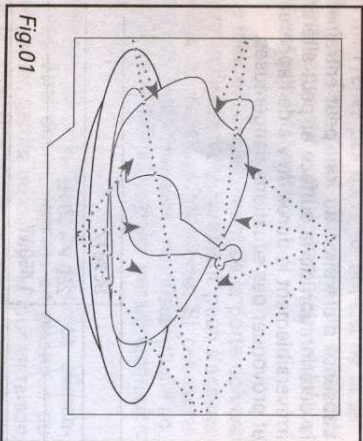


Fig.01

## • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.



Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

## • USTENSILES

Veuillez consulter les instructions « Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes et matériels à éviter ». Certains ustensiles non métalliques peuvent également ne pas être utilisables au micro-ondes. En cas de doute, testez l'ustensile en question en suivant la procédure suivante.

### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes d'une tasse d'eau froide (250 ml) et placez-y l'ustensile en question.
2. Faites réchauffer à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile est très chaud, ne l'utilisez pas pour cuire au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas un temps de cuisson de 1 minute.

Il est dangereux pour une personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage d'un capot de protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.

## Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes

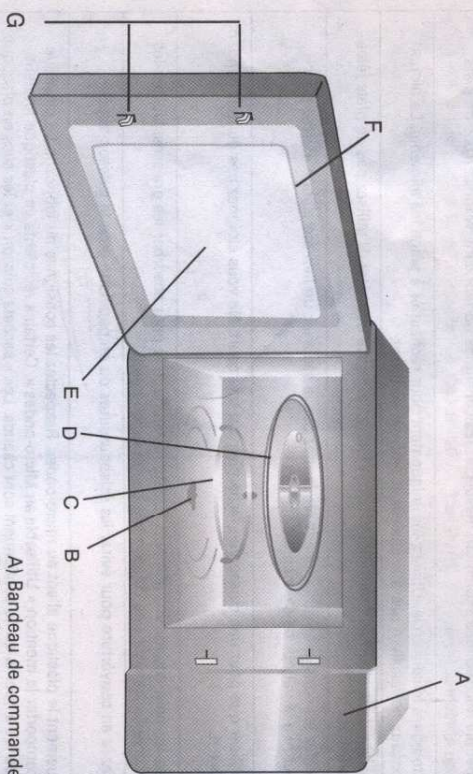
Ustensiles	Observations
Feuille d'aluminium	Pour couvrir uniquement. On peut utiliser de petits morceaux d'aluminium pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille et éviter une surcuisson. Un arc électrique peut se former si la feuille est trop près des parois du four. La feuille doit être éloignée d'au moins 2,5 cm des parois du four.
Plat brunisseur	Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être surélevé d'au moins 5 cm du plateau tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes seulement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Bocaux	Otez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer à peine les aliments. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verrres spéciaux allant au four uniquement. Vérifiez l'absence de métal. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas le sac avec un lien métallique. Percez pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et verres en papier	A n'utiliser que pour une cuisson/un réchauffement très court. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir vos aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. Utilisez-les sous surveillance pour une cuisson très courte uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillote pour la cuisson vapeur.
Plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant. Le plastique doit comporter la mention « Utilisable au Micro-ondes ». Certains récipients en plastique fondent lorsque les aliments qu'ils contiennent sont chauds. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être tendus, percés ou ouverts, comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Utilisez-le pour couvrir vos aliments lors de la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments.
Papier paraffiné	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

## Matériels à éviter avec un four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Plateau en aluminium	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Cartons alimentaires avec poignée métallique	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou contenant du métal	Le métal empêche l'énergie à micro-ondes d'atteindre les aliments. Les armatures métalliques peuvent provoquer la création d'arcs électriques.
Liens métalliques	Peuvent provoquer la création d'arcs électriques et entraîner un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle subit de fortes températures.
Bois	Le bois sèche s'il est placé dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

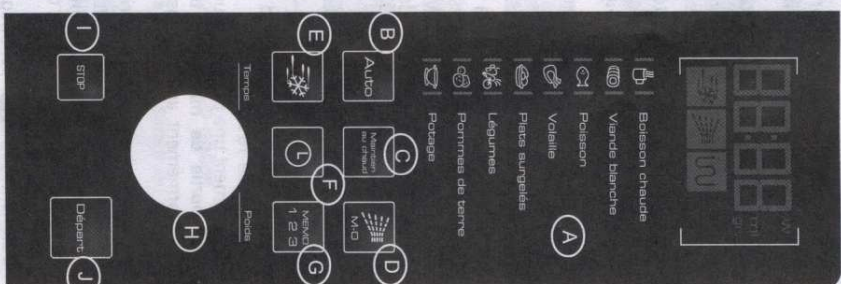
## • DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Noms des pièces et accessoires de votre four  
Sortez le four et tous les accessoires de leur carton et de l'intérieur du four.



- A) Bandeau de commandes
- B) Entraîneur
- C) Support à roulettes
- D) Plateau en verre
- E) Vitre de surveillance
- F) Porte
- G) Système de verrouillage de sécurité

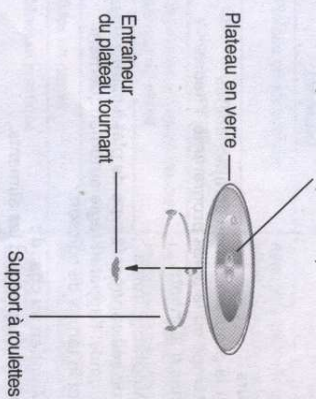
## Présentation du bandeau de commande



- A Les afficheurs : vous facilitent la programmation en affichant les fonctions, le temps ou le poids programmé, l'heure et les catégories d'aliments.
- B La touche Auto programme vous permet de sélectionner le type de plat à cuire ainsi que son poids; l'appareil règle automatiquement la puissance et le temps de cuisson.
- C La touche Maintien au chaud : permet de maintenir au chaud les aliments.
- D La touche micro-ondes : permet de choisir la puissance micro-ondes appropriée.
- E La touche décongélation : permet de programmer la décongélation selon le poids des aliments
- F La touche horloge : permet de mettre l'horloge à l'heure.
- G La touche Mémoires 1 2 3 : permet d'accéder rapidement aux 3 opérations pré-programmées
- H Le rotateur : permet de choisir le temps et le poids en tournant le sélecteur.
- I La touche STOP Annulation : permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours
- J La touche Départ : permet de lancer la cuisson

## INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT

Moyeu central (dessous)



- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. La rotation du plateau en verre ne doit jamais être entravée.
- Le plateau en verre et le support à roulettes doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Tous les aliments ou récipients alimentaires sont toujours placés sur le plateau en verre pour leur cuisson.
- Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissurent ou se cassent, prenez contact avec votre service après-vente agréé le plus proche.

## INSTALLATION SUR UN PLAN DE TRAVAIL

Enlever les emballages et mettre les accessoires de côté.

Vérifiez que le four n'est pas abîmé, par exemple en présentant des traces de chocs ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est abîmé.

## INSTALLATION

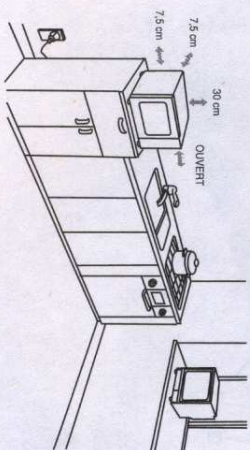
1. Choisissez une surface plane laissant suffisamment d'espace libre pour permettre l'arrivée d'air et/ou la ventilation des grilles de sortie (pas d'encastrement).

Un espace dégagé d'au moins 7,5 cm est nécessaire entre le four et les murs adjacents. Un côté doit rester libre.

(1) Laissez au moins 30 cm d'espace au-dessus du four.

(2) N'enlevez pas les pieds du four.

(3) Si vous obstruez l'arrivée d'air et/ou les grilles de sortie, vous risquez d'endommager le four.



Carrosserie : Otez le film de protection de la surface de la carrosserie du four à micro-ondes. N'enlevez pas le revêtement en Mica marron clair qui se trouve côté droit dans la cavité du four et qui protège le magnétron.

## 2. Raccordement électrique

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**AVERTISSEMENT :** N'installez pas le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout appareil produisant de la chaleur. S'il est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourra être endommagé et la garantie sera annulée.

## • INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, le four affichera « 0:00 » et la sonnerie relentira une fois.

## Réglage de l'horloge

Appuyez sur la touche **L**, les chiffres des heures clignotent.

0:00

Tournez le sélecteur pour régler les heures, l'heure réglée devra être comprise entre 0 et 23 (24 heures).

Appuyez sur la touche **L**, les chiffres des minutes clignotent.

12:00

Tournez le sélecteur pour régler les minutes, les minutes réglées devront être comprises entre 0 et 59.

Appuyez sur la touche **L** pour achever le réglage de l'heure, « : » clignote et l'heure s'allume.

12:35

## Cuisson au micro-ondes

## Tableau de puissance du micro-ondes

Puissance	900 W	700 W	500 W	350 W	150 W
Affichage	P900	P700	P500	P350	P150

## Affichage

Appuyez sur la touche M-O une fois, « P900 » s'affiche. Continuez à appuyer pour sélectionner la M-O souhaitée et « P900 », « P700 », « P500 », « P350 » ou « P150 » s'affichera à chaque nouvelle pression.

P900

Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson de 0:05 à 95:00.

1:30

Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.



Par exemple : Si vous souhaitez cuire pendant 20 minutes à 700 W, réglez le four comme suit. Appuyez sur la touche M-O une fois, le four affichera « P900 ».

Continuez à appuyer sur la touche M-O pour sélectionner la puissance de 700 W. « P700 » s'affiche.

Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson jusqu'à ce que le four indique « 20:00 ».

Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson

ou

sur la touche STOP pour annuler le réglage.

P900

P700

20:00

STOP



**Remarque : les intervalles de réglage de la durée sont les suivants :**

0---1 min : 5 secondes

1---5 min : 10 secondes

5---10 min : 30 secondes

10---30 min : 1 minute

30---95 min : 5 minutes

#### Programmation de la cuisson rapide

A l'arrêt, appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson avec 100 % de puissance micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes. La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.

En modes micro-ondes, chaque pression sur la touche Départ augmente la durée de 30 secondes.


Pendant la cuisson en mode Menu Auto et Décongélation au poids, la durée ne peut pas être augmentée en appuyant sur la touche Départ.

0:30

1:30

Affichage

#### Programmation de la décongélation selon le poids

Appuyez sur la touche  une fois, le four affichera « 100 ».

Tournez le sélecteur pour sélectionner le poids des aliments de 100 à 2 000 g.

Appuyez sur la touche Départ pour lancer la décongélation.

100

400

Affichage

#### Maintien au chaud

Appuyez sur la touche Maintien au chaud une fois, le four affichera « P150 ».

Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. Le temps maximum de cuisson est de 95 :00.  
Exemple : 8 minutes 30 secondes.

Appuyez sur la touche Départ pour démarrer la cuisson.

P150

8:30


Affichage

Programmation du Menu Auto

Affichage

**Auto** Appuyez sur la touche **Auto** pour sélectionner un menu de « A-1 » à « A-8 ».

**R-1**

 Tournez le sélecteur pour choisir le poids par défaut, comme indiqué dans le tableau des menus.

**400**

**Départ** Appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la cuisson.


A la fin de la cuisson, la sonnerie retentira cinq fois.

Par exemple : Si vous voulez utiliser le menu auto pour cuire 150 grammes de poisson :

Affichage

**Auto** Appuyez sur la touche **Auto** trois fois pour sélectionner « A-3 ». Le témoin « poisson » s'allume.



 Tournez le sélecteur pour sélectionner 150 g.

**150**

**Départ** Appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la cuisson.

**Veillez vous reporter en page suivante pour consulter le tableau des menus.**


 **Recommandation :**  
Cuisson des viandes : retourner l'aliment à mi-cuisson pour obtenir une couleur et une cuisson bien homogènes.

TABLEAU DES MENUS POUR LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES :

MENUS	POIDS	TEMPS
<b>A-1 BOISSONS CHAUDES</b>	100 ml 150 ml 200 ml 300 ml 400 ml	50 sec 1 min 05 1 min 15 1 min 30 2 min 00
<b>A-2 VIANDES BLANCHES</b> Sortez la viande du réfrigérateur 1 h avant cuisson. Après cuisson, hors du four, laissez reposer la viande 10 min.	150 g 300 g 450 g 600 g	6 min 9 min 12 min 14 min
<b>A-3 POISSONS</b> Ajoutez 2 à 3cuillères d'eau, de jus de citron, Ou de vin blanc ; couvrez avec un couvercle Adapté ou un film alimentaire.	150 g 250 g 300 g 400 g 600 g	2 min 30 4 min 4 min 35 5 min 48 7 min 48
<b>A-4 VOLAILLES</b> Piquez la peau pour éviter les projections grasses. En fin de cuisson, laissez reposer 5 min dans le four.	200 g 400 g 600 g 800 g 1000 g	4 min 6 min 8 min 10 min 12 min
<b>A-5 PLATS SURGELES</b> Pour réchauffer des plats préparés surgelés	300 g 450 g 600 g 750 g 1000g	8 min 10 min 12 min 15 min 20 min
<b>A-6 LEGUMES</b> Pour cuire des légumes frais, ajoutez : -2 cuillères à soupe d'eau pour 200g -1/2 dl au-delà Couvrez, sauf pour les champignons.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6 min 7 min 35 8 min 50 10 min 12 min 25
<b>A-7 POMMES DE TERRE</b> Pour cuire les pommes de terre entières, Calibrées ou coupées en morceaux réguliers	200 g 400 g 600 g 800 g 1000 g	4 min 7 min 10 min 30 13 min 30 16 min 30
<b>A-8 POTAGES</b>	200 ml 300 ml 400 ml 500 ml 600 ml	2 min 3 min 4 min 5 min 6 min

**Programmation de la fonction mémorisation**

MEMO 1 2 3	Appuyez sur la touche MEMO 1 2 3 pour sélectionner le programme de cuisson 1, 2 ou 3.	Affichage <b>1</b>
	Programmez la cuisson de votre choix.	<b>P900</b>
MEMO 1 2 3	Validez la programmation en appuyant sur la touche MEMO 1 2 3. Bip de confirmation et affichage de l'heure.	<b>8:59</b>

**Remarque :**  
La cuisson en mode Menu Auto ne peut être sélectionnée comme procédure de mémorisation.

Par exemple : pour inscrire le programme en mémoire 2 : cuire les aliments à 700 W pendant 3 minutes et 20 secondes.

MEMO 1 2 3	A l'arrêt, appuyez sur la touche MEMO 1 2 3 deux fois, l'écran affiche « 2 ».	Affichage <b>2</b>
M-O	Appuyez une fois sur la touche M-O « P900 » s'affiche.	<b>P900</b>
M-O	Continuez à appuyer sur la touche M-O jusqu'à ce que « P700 » s'affiche.	<b>P700</b>
	Tournez le sélecteur pour sélectionner 3 minutes et 20 secondes. « 3:20 » s'affiche.	<b>3:20</b>
MEMO 1 2 3	Appuyez sur la touche MEMO 1 2 3 pour sauvegarder le réglage. Ou appuyez sur la touche DÉPART pour lancer la cuisson et sauvegarder le réglage en même temps.	

MEMO 1 2 3	La fois prochaine, à l'arrêt, vous appuierez deux fois sur la touche MEMO 1 2 3 et appuierez sur la touche DÉPART pour lancer le programme ainsi sauvegardé.	
---------------	--	--

**Fonction Interrogation**

M-O	En mode micro-ondes, appuyez sur la touche M-O: la puissance en cours d'utilisation s'affichera pendant 3 secondes.	Affichage
	Pendant la cuisson, appuyez sur la touche  pour connaître la durée, elle s'affichera pendant 3 secondes.	

**Programmation de la fonction verrouillage de protection (enfants)**

STOP	Verrouillage : à l'arrêt, appuyez sur la touche STOP pendant 3 secondes, vous entendrez un signal sonore indiquant l'état de verrouillage enfant. Le témoin de verrouillage s'affichera.	Affichage <b>[---]</b>
STOP	En mode verrouillage, appuyez sur la touche STOP pendant 3 secondes, vous entendrez un long « bip » indiquant que le four est déverrouillé. Le témoin de verrouillage s'éteindra.	<b>[---]</b>

**Remarques :**  
A la fin de la cuisson, la sonnerie retentira cinq fois.

Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, vous devrez la refermer et appuyer à nouveau sur la touche DÉPART pour poursuivre la cuisson.

Une fois le programme de cuisson sélectionné, si vous n'appuyez pas sur la touche DÉPART dans les cinq minutes, la sélection sera annulée.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels au service des particuliers.**

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

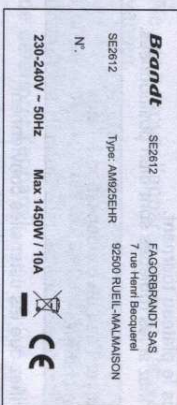
Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant [ ] ne soit pas programmée.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifiez si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essayez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.
L'ampoule est grillée.	Faire appel à un professionnel qualifié dépositaire de la marque pour changer l'ampoule.

**Attention :** Cet appareil est équipé d'un circuit haute tension. Dans tous les cas, ne jamais intervenir vous-même à l'intérieur de l'appareil.



**• 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 « Service » de votre appareil ainsi que le numéro de série « Nr ». Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil.



**• RELATIONS CONSOMMATEURS**

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

• **Pour communiquer :**  
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.



> Vous pouvez nous écrire :

FagorBrandt SAS, Locataire Gérant  
Etablissement de Cergy  
Service Consommateurs  
5 Avenue des béthunes  
BP 69526 - Saint Ouen l'Aumône  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous envoyer un mail à :

relations.consommateurs@fagorbrandt.com

> ou nous téléphoner, du lundi au samedi, de 8h à 18h, au :

**N° Cristal 09 69 39 25 25**

APPEL NON SURTAXE

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705. La Commission Electrotechnique Internationale SC 59 K, a établi une norme relative aux mesures comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essais	Charge	Temps approx.	Puissance	Réceptifs / conseils
Crème aux œufs (12.3.1.)	1000g 750 g	21 min 13-15 min	500W	plat Pyrex réf. 227 sur le plateau tournant plat Pyrex réf. 220 Sur le plateau tournant
Gâteaule Savoie (12.3.2.)	475g	7 min	700W	plat pyrex rond réf. 828 sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3.)	900g	14 min	700 W	plat cake Pyrex réf. 838 sur plateau tournant Couvrir d'un film alimentaire
Décongélation de la viande (13.3.)	500 g	10 min 50 + 5 min repos	speed defrost	sur plateau tournant
Décongélation des Framboises (B.2.1.)	250 g	6-7 min	200 W	assiette plate sur plateau tournant