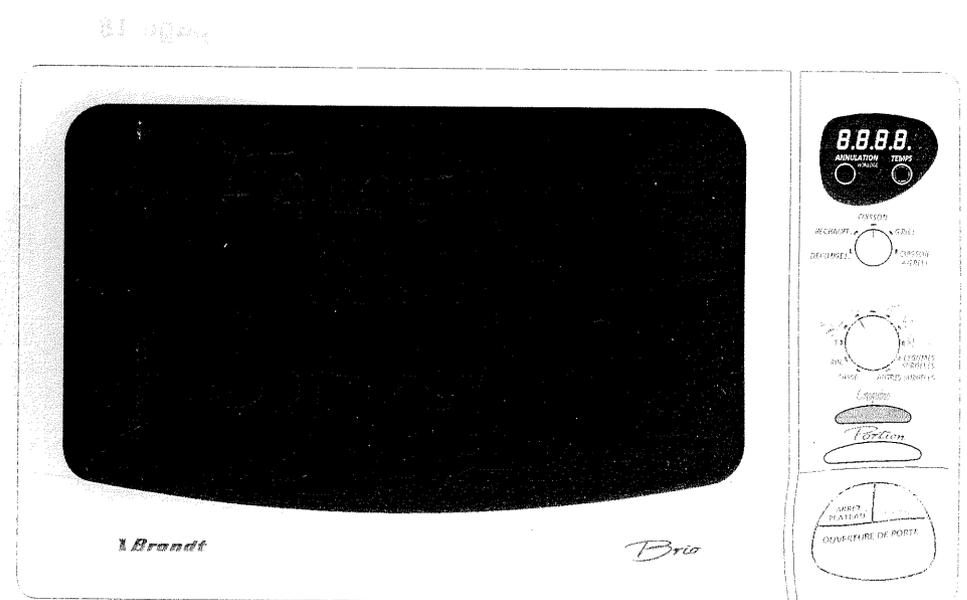


*Notice d'utilisation*  
*Operating instructions*  
*Manual de instruções*



*Four à Micro-ondes*  
*Microwave oven*  
*Forno micro-ondas*

**Brandt**

## **FRANÇAIS**

Notice d'utilisation .....page 3

## **ENGLISH**

Operating instructions .....page 18

## **PORTUGUÊS**

Manual de instruções .....pág 33

## **SOMMAIRE**

<b>1 - INSTALLEZ-MOI EN TOUTE SECURITÉ</b>	<b>4</b>
• Avant branchement	
• Emplacement	
• Raccordement électrique	
<b>2 - A SAVOIR AVANT DE M'UTILISER</b>	<b>5</b>
• Conseils importants	
<b>3 - COMMENT M'UTILISER</b>	
• Présentation	6
• Mise à l'heure	6
• Accessoires	7
• Bandeau de commande	8
• Programmation des fonctions micro-ondes & gril	9
• Programmation par la touche Portion	10
• Programmation par le bouton TEMPS	11
• Exemples	12
• La fonction Craquine	13
• Utilisation de la fonction gril	14
• Utilisation de la fonction cuisson + gril	14
• Recommandations	15
• Sécurité enfant	15
<b>4 - ENTRETIEN COURANT</b>	<b>16</b>

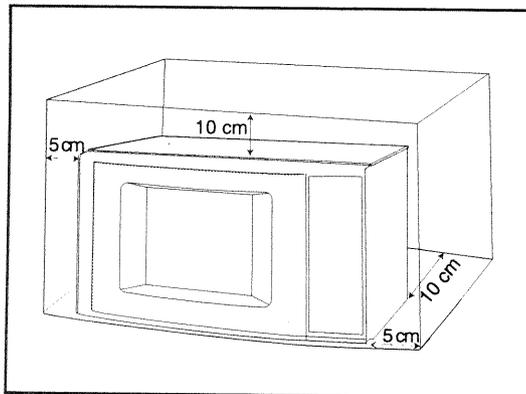
# 1 - Installez-moi en toute sécurité

## Avant branchement

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte déformée, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

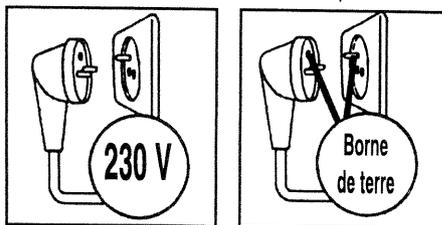
## Emplacement

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air autour du four.  
Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :
  - 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
  - 10 cm au-dessus de votre appareil
  - 10 cm pour la face arrière.
- Veillez à ne rien poser sur le four de manière à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière du four.
- **Le film plastique qui recouvre l'intérieur de la porte des appareils sans gril ne doit pas être retiré.**
- Certains appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit correspondant, veuillez consulter votre revendeur.



## 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.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés.  
**Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**



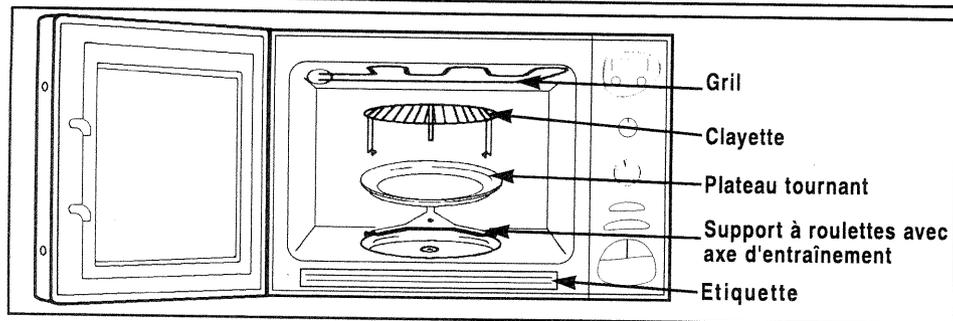
# A savoir avant de m'utiliser - 2

## Conseils importants

- **Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments.**
- Pour éviter de détériorer votre appareil, **ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.**
- Avant toute utilisation, **assurez-vous que les récipients soient appropriés** à l'usage d'un four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Surveillez de temps en temps le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.
- **Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.** Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois, le temps de réchauffage sera légèrement plus long. **Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit en contact avec les parois métalliques ou la porte de l'appareil.**
- Dans le cas de réchauffage :
  - **de biberons**, celui-ci s'effectue **impérativement sans la tétine**, agitez le liquide et testez sa température sur le dos de la main **avant absorption par l'enfant.**
  - **d'aliments pour enfants**, il est impératif de **mélanger** et de **vérifier** la température **avant consommation**, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- **Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire.** Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Il est nécessaire de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans **une bouteille ou un récipient hermétique**, vous devez **retirer le bouchon ou le couvercle.**
- **Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement**, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Dans le cas de faibles charges (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- **Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser.** Pour éviter de tels incidents, conformez-vous aux temps préconisés dans le livre de recettes joint à votre appareil. Ne jamais utiliser les mêmes temps que pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, garder la porte du four fermée, mettre hors tension ou déconnecter le four de l'alimentation électrique.
- **MISE EN GARDE :** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

## 3 - Comment m'utiliser

### Présentation



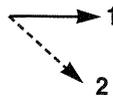
#### ● Le GRIL rabattable 2 positions :

1 - **Gril horizontal** : pour les gratins, grillades à plat.

2 - **Gril incliné** : uniquement pour l'*entretien* de la voûte.

**Ne pas faire fonctionner le four avec le gril dans cette position;**  
cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.

#### Positions du gril



*Il est nécessaire de laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.*

● **Le PLATEAU TOURNANT** : permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés. Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, appuyez sur le bord extérieur.

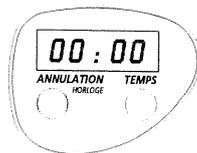
● **Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT** : permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger son contenu à mi-programme.

● **Etiquette Position** : une étiquette autocollante est fournie. Appliquez-la en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

### Mise à l'heure

#### Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 3 secondes sur la touche ANNULATION / HORLOGE.
- Programmez l'horloge en tournant le bouton TEMPS à l'heure voulue.
- Validez d'une simple pression sur la touche ANNULATION / HORLOGE; l'horloge est à l'heure.



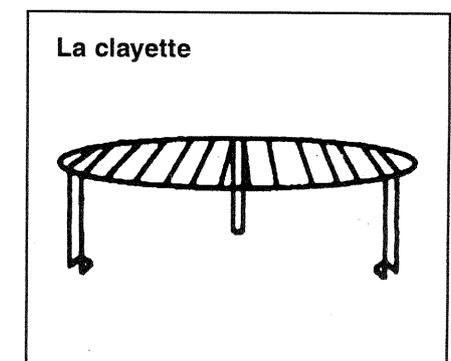
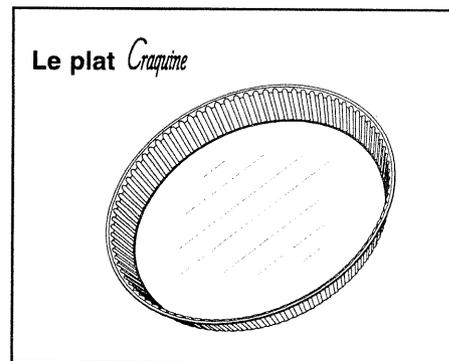
## Comment m'utiliser - 3

### Accessoires

● **La CLAYETTE** : en fonction gril, permet de dorer les aliments de faible hauteur.

Lors de son utilisation en fonction micro-ondes ( DÉCONGEL / RÉCHAUFF. / CUISSON ), ou simultanée, ( CUISSON + GRILL ), elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau en verre.

**La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec le plat Craquine ni avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes ou simultanée.** Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.



● **Le plat Craquine :**

il permet de dorer les aliments, notamment à base de pâte et de les rendre croustillants.

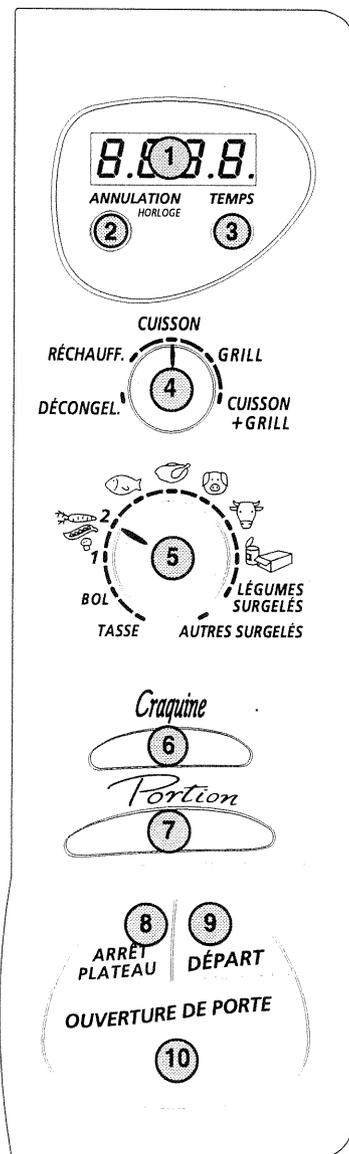
- Le plat **Craquine** doit être exclusivement utilisé dans votre four micro-ondes **Brandt** et associé à la touche **Craquine**.

- Utiliser le plat **Craquine** directement posé sur le plateau tournant.

## 3 - Comment m'utiliser

### Bandeau de Commande

- ① **AFFICHEUR :**  
Il vous facilite la programmation en indiquant : l'HEURE, le TEMPS programmé ou la FONCTION choisie.
- ② **Touche ANNULATION / HORLOGE :**  
Cette touche permet l'annulation d'un programme et la programmation de l'horloge.
- ③ **Bouton TEMPS :**  
Ce bouton vous permet de régler l'heure ou de programmer le temps de DÉCONGÉLATION, RÉCHAUFFAGE, CUISSON, GRILL, OU CUISSON + GRILL.
- ④ **Bouton de sélection des FONCTIONS :**  
Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction désirée.
- ⑤ **Bouton de sélection des ALIMENTS :**  
Sélectionnez à l'aide de ce bouton le type d'aliment, (pour les légumes frais, catégorie 1 ou 2).
- ⑥ **Touche Craquine :**  
Cette touche permet d'utiliser simultanément le gril et les micro-ondes à pleine puissance; elle doit être utilisée uniquement avec le plat **Craquine**.
- ⑦ **Touche Portion :**  
Programmez par appuis successifs le nombre de portions. (voir tableau pour la taille des portions)
- ⑧ **Touche ARRÊT PLATEAU :**  
Appuyez sur cette touche pour arrêter la rotation du plateau tournant.
- ⑨ **Touche DÉPART :**  
Appuyez sur cette touche pour débiter le programme.
- ⑩ **Touche d'OUVERTURE DE PORTE :**  
Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte ou pour arrêter l'appareil.



## Comment m'utiliser - 3

### Programmation des fonctions micro-ondes & gril

La programmation se fait simplement à l'aide des deux **boutons de sélection, FONCTIONS et ALIMENTS**, complétée soit par le **nombre de portions**, soit par le **temps**.

➤ *Après avoir branché votre appareil :*

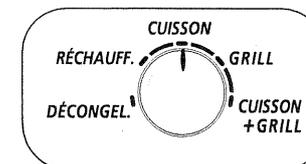
- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'**OUVERTURE DE PORTE** (⑩).
- Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.
- Assurez-vous que la porte soit bien fermée ; *sinon le four ne fonctionnera pas.*

➤ A l'aide du **Bouton de sélection des FONCTIONS** (④), sélectionnez la **fonction** désirée, soit :

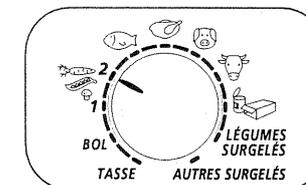
micro-ondes : DÉCONGEL / RÉCHAUFF. / CUISSON

gril : GRILL

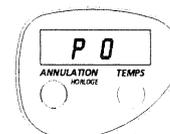
micro-ondes + gril : CUISSON + GRILL



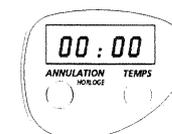
➤➤ A l'aide du **Bouton de sélection des ALIMENTS** (⑤), sélectionnez le **type d'aliment**.



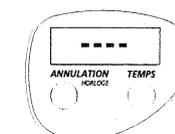
➤➤➤ Suivant la combinaison **fonction + aliment** que vous aurez choisie, un message apparaîtra sur l'**afficheur** (①) pour vous indiquer la démarche à suivre :



Indiquez le nombre de **portions**.  
**La programmation d'un temps adapté se fait automatiquement !**



Indiquez le **temps** de programmation à l'aide du bouton **TEMPS**.



*Incompatibilité entre la fonction & l'aliment. Revoir votre sélection.*

➤➤➤➤ Appuyez sur la touche **DÉPART** (⑨), le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.

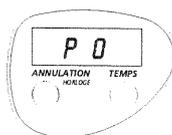
➤ La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête automatiquement, l'éclairage s'éteint. Ce signal se répète toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.

➤ Dans le cas d'utilisation d'un grand plat, sélectionnez la touche **ARRÊT PLATEAU** (⑧). *Le plateau peut être arrêté ou mis en rotation en cours de cuisson.*

➤ Après une coupure de courant ou une erreur de programmation, recommencez les opérations.

### 3 - Comment m'utiliser

#### Programmation par la touche *Portion*



Le message clignotant **P 0** apparaît : indiquer simplement, par appuis successifs, le nombre de portions à l'aide de la touche *Portion*. Une *Portion* correspond à la quantité pour une personne. Celle-ci varie en fonction du type d'aliment.

**Pour chacune des combinaisons ALIMENT/FONCTION ci-dessous, le temps est calculé automatiquement !**

Ce tableau vous indique les combinaisons **ALIMENT / FONCTION** programmables par la touche *Portion*, ainsi que la quantité de chaque *Portion*.

ALIMENT	RÉCHAUFF.	CUISSON	GRILL	CUISSON + GRILL
TASSE / BOL	<b>P 1</b> 100/250 ml			
CAT.1 & 2 **	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 250 g		
POISSON	<b>P 1</b> 150 g	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 200 g *
VOLAILLES	<b>P 1</b> 200 g			<b>P 1</b> 250 g
- PORC, VEAU, DINDONNEAU - BOEUF, AGNEAU	<b>P 1</b> 150 g		<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 200 g *
[CONSERVES / PLATS PRÉPARÉS FRAIS ]	<b>P 1</b> 350 g			<b>P 1</b> 350 g
LÉGUMES SURGELÉS		<b>P 1</b> 250 g		

♦ Un nombre de portions **maximum** est préprogrammé pour chaque combinaison **fonction + aliment**. Si vous dépassez le nombre de portions maximum, l'afficheur revient sur **P 1**.

\* En raison de la nature de ces aliments (ex. poids d'un rôti), le nombre **minimum** de portions est de 3 (600g) en fonction CUISSON + GRILL.

♦ Le temps préprogrammé s'affiche après avoir appuyé sur la touche DÉPART.

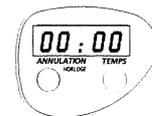
♦ **Quand le message *Portion P 0* est affiché, vous avez toujours la possibilité de programmer un temps vous-même avec le bouton TEMPS.**

\*\*Légumes frais catégorie 1 : carottes, aubergines, navets, céleris rave, artichauts, choux blancs, choux de Bruxelles.

Légumes frais catégorie 2 : pommes de terre, tomates, champignons, petits pois, épinards, endives, poireaux, courgettes, choux-fleurs, brocolis, poivrons, fenouil, potirons.

### Comment m'utiliser - 3

#### Programmation par le bouton TEMPS

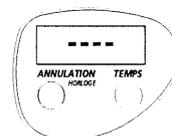


Le message clignotant **00:00** apparaît : indiquer simplement le temps de programmation avec le bouton TEMPS.

Ce tableau vous indique les combinaisons **ALIMENT / FONCTION** programmables par le bouton TEMPS.

ALIMENT	DÉCONGEL	RÉCHAUF.	CUISSON	GRILL	CUISSON + GRILL
TASSE / BOL	----	OUI	----	----	----
CAT.1 & 2 **	----	OUI	OUI	----	OUI
POISSON	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
VOLAILLES	OUI	OUI	----	----	OUI
- PORC, VEAU, DINDONNEAU - BOEUF, AGNEAU	OUI	OUI	----	OUI	OUI
[CONSERVES / PLATS PRÉPARÉS FRAIS ]	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
LÉGUMES SURGELÉS	OUI	----	OUI	----	----
AUTRES SURGELÉS	OUI	OUI	OUI	----	OUI

#### Combinaison incompatible



Ce message indique qu'il y a une **incompatibilité** entre la fonction et l'aliment sélectionnés; par exemple : DÉCONGEL + TASSE.

Reportez-vous aux deux tableaux de programmation, *Portion* et TEMPS, qui indiquent toutes les combinaisons **ALIMENT / FONCTION** possibles et modifiez votre sélection en conséquence.

\*\*Légumes frais catégorie 1 : carottes, aubergines, navets, céleris rave, artichauts, choux blancs, choux de Bruxelles.

Légumes frais catégorie 2 : pommes de terre, tomates, champignons, petits pois, épinards, endives, poireaux, courgettes, choux-fleurs, brocolis, poivrons, fenouil, potirons.

## 3 - Comment m'utiliser

### Exemples

#### Pour cuire 1 kg de pommes de terre :

Eplucher et laver les pommes de terre. Les mettre avec 1/2 verre d'eau dans un récipient, couvrir.

➤ Sélectionner : **CUISSON** à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

➤➤ Sélectionner : légumes frais  catégorie 2.

**P 0** s'affiche

#### Avec la touche *Portion*

1 portion de pommes de terre en fonction **CUISSON** = 250 g (voir tableau "Portion"); ➡ 1 kg = 4 portions

➤➤➤ Appuyer 4 fois sur la touche *Portion*.

**P 4** s'affiche

➤➤➤➤ Appuyer sur la touche **DÉPART**.

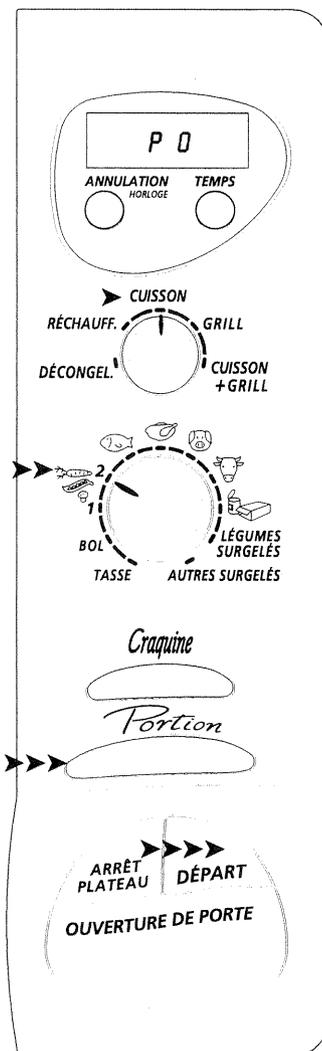
**19 : 00** s'affiche

#### ou Avec le bouton **TEMPS**

➤➤➤ Programmer 19 min en tournant le bouton **TEMPS**.

**19 : 00** s'affiche

➤➤➤➤ Appuyer sur la touche **DÉPART**.



## Comment m'utiliser - 3

### La fonction **Craquine**

- La fonction **Craquine** permet de cuire et dorer, sans préchauffer le plat, la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- Le plat **Craquine** peut être préchauffé à vide avant son utilisation à l'aide de la touche **Craquine** deux minutes maximum, afin de cuire et dorer des petites pièces de viande ou de poisson ou certains plats préparés en portion à base de pâte, surgelés ou traiteurs.

• **Utilisation** : Poser le plat **Craquine** directement sur le plateau tournant.

- ① Appuyer sur la touche **Craquine** : **Cr** s'affiche.
- ② Sélectionner le temps à l'aide du bouton **TEMPS**.
- ③ Appuyer sur la touche **DÉPART**.

**Le positionnement des boutons de sélection FONCTION + ALIMENT n'a pas d'incidence.**

• **Exemple** : Réchauffage d'une pizza surgelée de 350 g = 7 min.

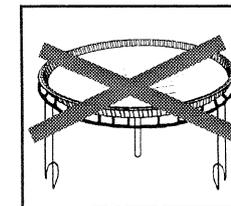
- Placer la pizza surgelée directement dans le plat **Craquine**, posez le plat **Craquine** au centre du plateau tournant, appuyez sur la touche **Craquine**.
- Sélectionner le temps, 7 min, à l'aide du bouton **TEMPS**.
- Appuyer sur la touche **DÉPART**, le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.  
⚠ Bien se protéger les mains pour sortir le plat, car celui-ci atteint des températures élevées.

• **Entretien du plat** :

- L'intérieur du plat est recouvert d'un revêtement anti-adhésif ; il n'est donc pas nécessaire de le huiler avant utilisation.
- Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement.
- Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- Le plat **Craquine** peut être lavé au lave-vaisselle.

• **Remarques** :

- Ne pas utiliser le plat **Craquine** sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.
- Ne pas utiliser le plat **Craquine** dans un four traditionnel, ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- En fonction de son utilisation, le plat **Craquine** peut être préchauffé ; le temps de préchauffage ne doit pas excéder 2 minutes.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat **Craquine** chaud ; la température atteinte pourrait les endommager.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction **Craquine**, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ 10 min afin d'obtenir une meilleure coloration.



## 3 - Comment m'utiliser

### Utilisation de la fonction GRIL

#### ► Utilisation du gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins, viandes... Elle peut être utilisée après ou avant la cuisson, selon les recettes. Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

Aliments	Quantité	Portions ou Temps (min)	
<i>Huiler ou beurrer légèrement. A mi-cuisson, tourner, assaisonner et parsemer d'herbes.</i>			
Maquereaux (moyens)	400 g soit 4 unités	2	15 - 18
Sardines, rougets-barbets	400 g soit 6 - 10	2	15 - 18
Andouillettes, boudins <i>Piquer, tourner à mi-cuisson.</i>	600 g soit 4 - 6	3	20 - 25
Côte de bœuf <i>Huiler, tourner à mi-cuisson.</i>	800 g (3 cm d'épaisseur)	4	16 - 24
Poitrine fumée ou fraîche <i>Tourner à mi-cuisson.</i>	600 g soit 4 - 6 tranches (1 cm d'épaisseur)	3	18 - 25

Tous ces aliments doivent être posés sur la clayette, les jus de cuisson étant récupérés grâce à une assiette posée sur le plateau tournant.

### Utilisation de la fonction CUISSON + GRILL

► Cette fonction donne la possibilité d'utiliser en simultané les **micro-ondes** et le **gril**, ce qui permet une cuisson rapide.

► **Exemple** : dorade farcie 800 g .

- Préparez la dorade.
- Posez le plat sur le plateau tournant.
- Sélectionnez la fonction **CUISSON + GRILL** à l'aide du bouton de sélection des **FONCTIONS**.
- Sélectionnez poisson  à l'aide du **bouton de sélection des ALIMENTS**.
- Appuyez 2 fois sur la touche *Portion* **P4** ou programmez 20 min avec le bouton **TEMPS**.
- Appuyez sur la touche **DÉPART**, le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.

► **Conseils** :

- Lors de la cuisson des gratins de pommes de terre, il est conseillé de poser le plat directement sur le plateau tournant.

## Comment m'utiliser - 3

### Recommandations

#### **EN COURS DE CUISSON :**

- Si vous avez fait une programmation par le **TEMPS** :
  - **vous pouvez modifier la durée de programmation.**  
Si vous avez utilisé la touche *Portion* :
  - **le temps ne peut être modifié.**
- Si vous tournez le bouton de sélection de **fonction** ou d'**aliment**, le four s'arrête, le temps restant à l'afficheur se mettra à clignoter pour vous demander :
  - soit de valider ce temps **avec la nouvelle sélection** en appuyant sur **DÉPART**,
  - soit d'annuler la programmation.
- Si  s'affiche, la combinaison fonction + aliment est incompatible; modifiez-la ou annulez.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, appuyez sur la touche **DÉPART** pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Pour un meilleur résultat, en fonction décongélation une sonnerie signale la mi-décongélation (sans arrêt du four); si vous le souhaitez, retournez l'aliment, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART** pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche **ANNULATION**.

#### **SI PROBLEME DE PROGRAMMATION :**

- Si l'appareil ne fonctionne pas, annulez les données du four en appuyant 5 secondes sur la touche **ARRÊT PLATEAU**.

### Sécurité enfant (fonctionnement à vide)

Si, après avoir programmé le four et fermé la porte vous attendez plus de **30 s** avant d'appuyer sur la touche **DÉPART**, le four ne démarre pas et l'afficheur indique **SECU**, ceci pour empêcher une mise en route de l'appareil à vide.

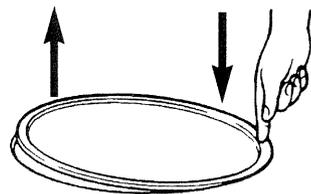
Pour démarrer le four, ouvrez puis refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**. Sinon, appuyez sur la touche **ANNULATION** pour recommencer une programmation.

## 4 - Entretien courant

- L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche. Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.



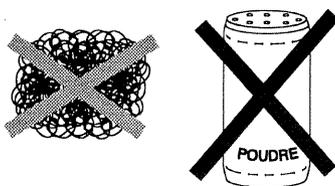
- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.
- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour les appareils munis d'éléments chauffants, la porte, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chaudes. Veillez à ne pas toucher ces parties. Procédez au nettoyage, lorsque le four est encore tiède, à l'aide d'un tampon au savon en fine laine d'acier, en veillant à ce que le four soit suffisamment refroidi pour éviter les brûlures.



- Le plateau peut être retiré pour le nettoyage. Afin de faciliter son retrait, le faire basculer en appuyant sur le bord extérieur. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.  
*N'oubliez pas de remettre le plateau.*

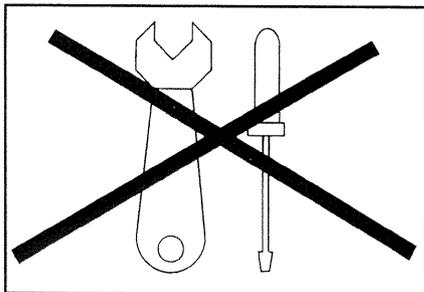
- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être propres en permanence. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

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



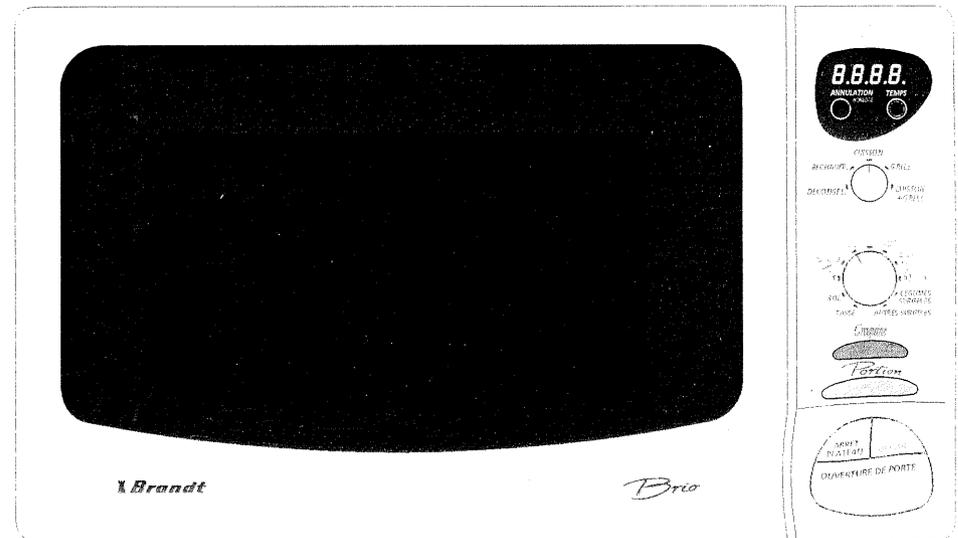
- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
  - Vérifiez que la porte n'est pas déformée.
- Si l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le réparateur :
  - Vérifiez l'alimentation électrique.
  - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
  - Vérifiez votre programmation.

**ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.**



Seul un Service Technique spécialement formé à cet effet par le fabricant pourra être autorisé à réparer votre four en cas de panne. Dans le cas contraire, la garantie ne saurait s'appliquer.

*Notice d'utilisation*  
*Operating instructions*  
*Manual de instruções*



*Four à Micro-ondes*  
*Microwave oven*  
*Forno micro-ondas*

**Brandt**

## CONTENTS

<b>1 - INSTALLATION</b>	19
• Before connecting	
• Location	
• Electrical connection	
<b>2 - WHAT YOU NEED TO KNOW</b>	20
• Recommendations	
<b>3 - HOW TO USE YOUR MICROWAVE</b>	21
• Presentation	21
• Setting the time	22
• Accessories	23
• Control panel	24
• Programming the microwave & grill functions	25
• Programming with the <i>Portion</i> button	26
• Programming with the TEMPS (time) button	27
• Examples	28
• The Craquine (crispy) function	29
• Using the grill function	29
• Using the cuisson + grill (cook + grill) function	30
• Recommendations	30
• Child lock	30
<b>4 - CARE &amp; CLEANING</b>	31

## Before connecting

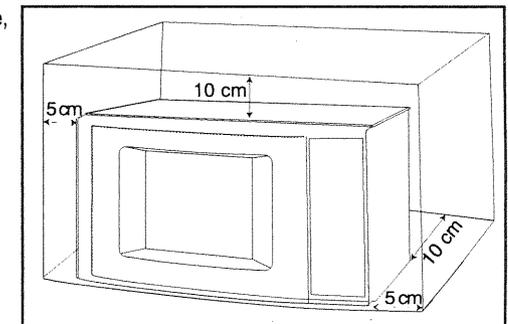
- Make sure that your oven has not suffered any damage during transport (deformed door, etc.). If you see any signs of damage, contact your dealer before use.
- Check the power voltage. If there is a PERMANENT undervoltage (200-210 volts), consult your electrician.

## Location

- The oven is meant to be set (or built-in) to a work surface at least 85 cm above ground.
- Place the oven on a flat and horizontal surface, away from any source of heat or steam.
- Make sure that air circulates freely around the oven.

Leave sufficient space around the oven:

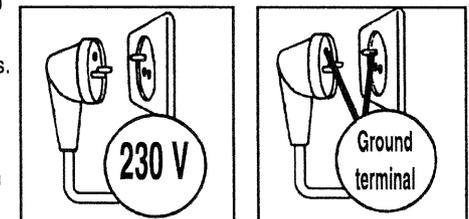
- 5 cm between the sides of the oven and any objects
- 10 cm above the oven
- 10 cm behind the oven.



- Never place anything on the oven, so as not to obstruct the ventilation louvers at the back.
- The plastic film inside the door of ovens without a grill should not be removed.
- Some ovens are designed for flush-fitting. To obtain the corresponding built-in kit, consult your dealer.

## Electrical connection

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
  - It is mandatory to use a power supply with a **ground terminal**, connected in accordance with current safety regulations.
  - In your electrical installation, provide a device that is accessible to the installer, capable of separating the appliance from the mains power and whose contact opening is at least 3 mm at all of the poles.
  - Never operate the oven if the supply cord or its plug are damaged.
- In either case, call in a specialized technician trained by the manufacturer.**



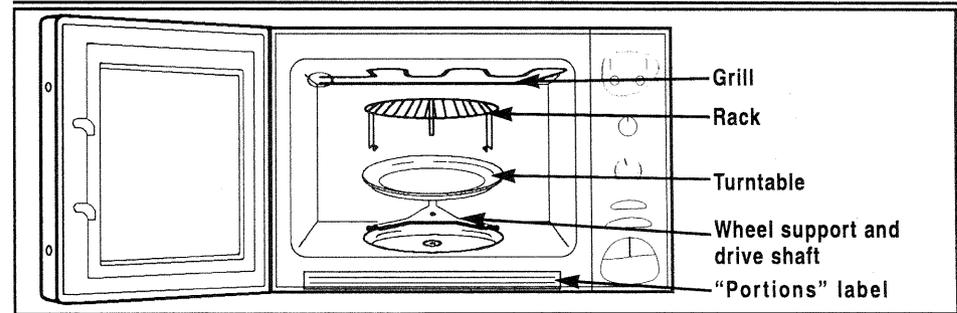
## 2 - What you need to know

### Recommendations

- Your appliance is designed exclusively for the domestic purposes of cooking, reheating or defrosting foods.
- To avoid deterioration of your microwave oven, **never operate it empty or without the turntable.**
- Before use, **make sure that the recipients are appropriate** for microwave usage (e.g. : heat resistant glass, porcelain, etc.).
- Be sure to watch closely when heating or cooking foods in disposable plastic or paper containers or any other combustible material.
- It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons or knives or metal ties or staples for deep-freeze bags. However, you can occasionally warm food packed in shallow aluminum trays (maximum 4 cm) without the lid. The heating time will be slightly longer. **When so doing, make sure that the tray is placed on the center of the glass plate and is never allowed to come into contact with the metal walls or door of the appliance.**
- When warming :
  - **baby bottles**, be sure to **remove the nipple**, shake the liquid and **test** the temperature on the back of your hand **before feeding**.
  - **children's foods**, it is essential to stir and **check** the temperature before serving to avoid serious internal burns.
- **The heating or cooking of boiled, coddled or fried eggs by microwave is prohibited.** They can burst and cause serious burns or irremediable damage to your oven.
- It is necessary to cover foods in most cases. They will be tastier and your oven will stay cleaner. However, be sure to **remove the cap or lid** before cooking foods or heating liquids in a **sealed bottle or recipient**.
- **To prevent liquids from boiling over, wait 20 seconds** before adding anything to boiling liquids, or removing them from the oven.
- For small amounts (one sausage, a single croissant, etc.), place a glass of water alongside the food item.
- **Time settings that are too long may dry out and burn the food.** To avoid such incidents, never use the same cooking times as for traditional ovens.
- If smoke appears, keep the oven door closed and disconnect the oven or turn it off.
- **WARNING** : Do not allow children to use the microwave oven without supervision unless they have been thoroughly instructed in the proper use and the dangers of improper operation.

## How to use your microwave - 3

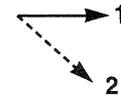
### Presentation



- The fold-down grill with 2 positions :

- 1 - **Horizontal position**: for cooking au gratin, grilled food laid flat.
- 2 - **Intermediate position** : exclusively for cleaning the oven. **Do not operate the oven with the grill in this intermediate position; such use could cause irremediable damage to your microwave oven.**

#### Grill Positions



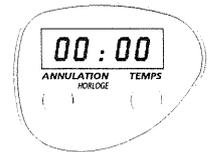
*Always allow the grill to cool off 25 minutes before touching it.*

- **The TURNTABLE** : ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.
  - Rotation is guided by the drive shaft and the wheel support.
  - The turntable rotates in both directions.
  - If it does not turn, make sure that all the components are in the proper position.
  - You may also use it as a cooking dish.
  - To remove, press down on the outer edge and lift out.
- **TURNTABLE OFF** : to enable use of large dishes which take up the oven's entire surface area. When the turntable is stopped, the dish must be turned or its contents stirred halfway through cooking.
- **"Portions" Label** : An adhesive label is provided for your convenience. Apply it to the front of the oven as pictured above.

### Setting the time

#### To set the time :

- Press the ANNULATION/HORLOGE (CANCEL/CLOCK) button and hold 3 seconds.
- Set the clock by pressing the TEMPS (TIME) button to the correct time.
- Validate by pressing the ANNULATION/HORLOGE button and your clock is set.



## 3 - How to use your microwave

### Accessories

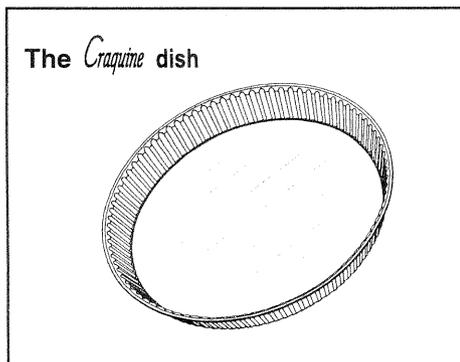
#### ● The rack :

for use with the **grill** function, to brown shallow dishes.

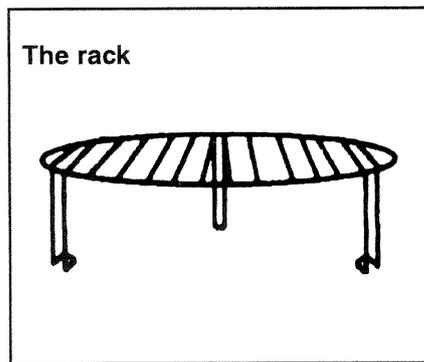
When used with the simple (*DÉCONGEL*-defrost /*RÉCHAUFF*. -reheat /*CUISSON* - cook), or combined micro-wave functions, (*CUISSON + GRILL* - cook + grill), it must be positioned on the center of the turntable.

**Never place the Craquine dish nor any other metal recipient directly on the rack when cooking in the microwave mode (simple or combined).**

However, you can heat a dish in an aluminum tray if it is isolated from the rack atop a plate.



The *Craquine* dish



The rack

#### ● The *Craquine* (Crispy) dish :

for use in browning dishes, especially to crisp dough-based pies and pastries.

- The *Craquine* dish is to be used exclusively in your **Brandt** microwave oven together with the *Craquine* button.

- Set the *Craquine* dish directly on the turntable.

## How to use your microwave - 3

### Control panel

#### ① Display window :

To simplify programming, the display indicates the time of day, the minutes/seconds programmed, or the function selected.

#### ② ANNULATION / HORLOGE button :

Used to cancel a program and set the clock.

#### ③ TEMPS (Time) button :

Used to set the clock and program the time for DÉCONGEL. (defrost), RÉCHAUFFAGE (reheat), CUISSON (COOK), GRILL, CUISSON + GRILL functions.

#### ④ FUNCTION selector knob :

to choose the function you wish to use.

#### ⑤ FOOD TYPE selector knob :

to indicate the type of food (choose Category 1 or 2 for vegetables)

#### ⑥ Craquine (Crispy) button :

This button delivers grill + microwaves at full power; it is to be used exclusively with your Craquine dish.

#### ⑦ Portion button :

Press once for each portion you wish to cook (see following table for the size of individual portions).

#### ⑧ ARRÊT PLATEAU (STOP TURNTABLE) button:

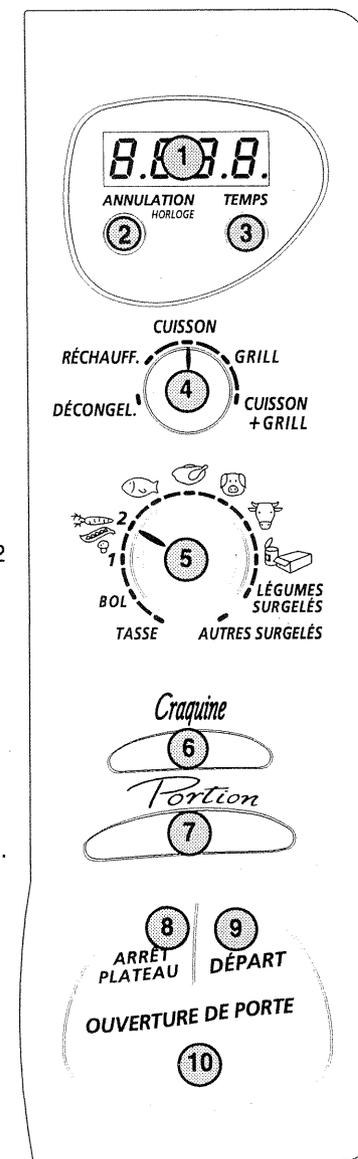
Press to stop turntable from revolving.

#### ⑨ DÉPART (START) button:

Press to start program.

#### ⑩ OUVERTURE DE PORTE (OPEN DOOR) button:

Press to open the door or stop the oven.



# 3 - How to use your microwave

## Programming the microwave & grill functions

Programming is done with the two selector knobs, **FUNCTION** and **FOOD TYPE**, together with either the number of **PORTIONS**, or the **TIME**.

➤ After connecting your oven :

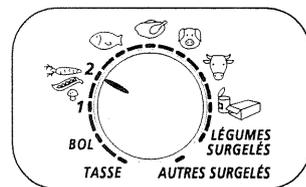
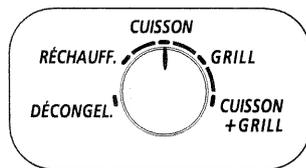
- Open the door with the **OUVERTURE DE PORTE** (OPEN DOOR) button (10).
- Place the dish inside and close the door.
- Make sure the door is properly closed or the oven will not operate.

➤ Using the **FUNCTION selector knob** (4), choose a function:

microwaves : DÉCONGEL / (defrost) / RÉCHAUFF. (reheat) / CUISSON (cook)

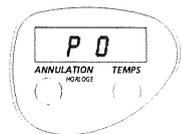
grill : GRILL

microwaves + grill : CUISSON + GRILL (cook + grill)



➤➤ Using the **FOOD TYPE selector knob** (5), choose the proper setting.

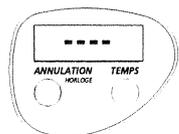
➤➤➤ Depending on the **function + food type** combination selected, one of the following messages will appear in the display window (1) to indicate the next step :



Enter the number of **portions**.  
The time will be programmed automatically !



Enter the program **time** with the **TEMPS** (time) button.



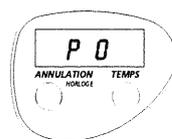
The **function : food type** selection is incompatible.  
Change your selection.

➤➤➤➤ Press the **DÉPART (start) button** (9), the turntable revolves, the oven light comes on, the oven is operating.

- A beep indicates the program has ended; the oven stops automatically, the light goes off. The beep is repeated every minute for 10 minutes until you open the door.
- To use large platters, press the **ARRÊT PLATEAU** (stop turntable) button (8).  
You can stop or start the turntable revolving during a program.
- After either a power outage or programming error, enter the program again.

# How to use your microwave - 3

## Programming with the *Portion* button



When **P 0** flashes in the display window, press the *Portion* button once for each portion you are preparing. The size of a portion, corresponding to the typical amount for one person, varies according to the type of food.

For each of the **FUNCTION/FOOD TYPE** combinations given below, the time is figured automatically !

This table indicates the combinations of **FUNCTION / FOOD TYPE** which can be programmed with the *Portion* button, and the size of each portion.

FOOD TYPE	RÉCHAUFF. reheat	CUISSON cook	GRILL	CUISSON + GRILL
TASSE cup	<b>P 1</b> 100/250 ml			
BOL bowl	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 250 g		
CAT.1 & 2 **	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 250 g		
FISH	<b>P 1</b> 150 g	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 200 g *
POULTRY	<b>P 1</b> 200 g			<b>P 1</b> 250 g
- PORK, VEAL, TURKEY - BEEF, LAMB	<b>P 1</b> 150 g		<b>P 1</b> 200 g	<b>P 1</b> 200 g *
[CANNED GOODS / FRESH, READY- MADE DISHES	<b>P 1</b> 350 g			<b>P 1</b> 350 g
LÉGUMES SURGELÉS FROZEN VEGETABLES		<b>P 1</b> 250 g		

♦ A **maximum** number of portions is preprogrammed for each combination. If you press the portion button again once the maximum number has been reached, **P 1** is displayed.

\* Due to the type of food prepared with the COOK + GRILL function (roasts), there is a **minimum** number of portions of **3**, which corresponds to 600g.

- ♦ ♦ After pressing the **DÉPART** (start) button the preprogrammed time is displayed.
- ♦ ♦ When **P 0** is displayed, you still have the option of setting the program time with the **TEMPS** (time) button.

\*\***Fresh vegetables category 1** : carrots, eggplant, turnips, celeriac, artichokes, cabbage, Brussels sprouts.

**Fresh vegetables category 2** : potatoes, tomatoes, mushrooms, peas, spinach, endives, leeks, zucchini squash, cauliflower, broccoli, green peppers, fennel, pumpkin.

# 3 - How to use your microwave

## Programming with the TEMPS (time) button



When **00:00** flashes in the display window, enter the programming time with the **TEMPS** (time) button.

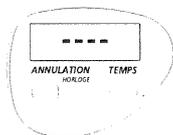
This table indicates the combinations of **FUNCTION / FOOD TYPE** which can be programmed with the **TEMPS** (time) button.

FOOD TYPE	DÉCONGEL thaw	RÉCHAUF. reheat	CUISSON cook	GRILL	CUISSON + GRILL
TASSE cup BOL bowl	----	YES	----	----	----
CAT.1 & 2**	----	YES	YES	----	YES
FISH	YES	YES	YES	YES	YES
POULTRY	YES	YES	----	----	YES
- PORK, VEAL, TURKEY - BEEF, LAMB	YES	YES	----	YES	YES
CANNED GOODS, FRESH READY- MADE MEALS	YES	YES	YES	YES	YES
LÉGUMES SURGELÉS FROZEN VEGETABLES	YES	----	YES	----	----
AUTRES SURGELÉS OTHER FROZEN FOOD	YES	YES	YES	----	YES

\*\*Fresh vegetables category 1 : carrots, eggplant, turnips, celeriac, artichokes, cabbage, Brussels sprouts.

Fresh vegetables category 2 : potatoes, tomatoes, mushrooms, peas, spinach, endives, leeks, zucchini squash, cauliflower, broccoli, green peppers, fennel, pumpkin.

## Incompatible combination



Indicates the **FUNCTION** selected is incompatible with the **FOOD TYPE** selected, for instance : **DÉCONGEL + TASSE** (defrost + cup). Review the two tables, programming by **PORTION** and by **TEMPS** (time), which indicate all the combinations of **FUNCTION / FOOD TYPE** that are compatible, and modify your selection accordingly.

# How to use your microwave - 3

## Examples

To cook 1 kg of potatoes :

Peel and wash the potatoes. Place them in a dish, add 1/2 glass of water and cover.

➤ Select : *CUISSON* (cook) with the **FUNCTION** selector knob.

➤➤ Select : fresh vegetables category 2.

**P 0** is displayed

Using the *Portion* button

1 portion of potatoes in the *CUISSON* (cook) function = 250 g (see "*Portion*" table); ➡ 1 kg = 4 portions

➤➤➤ Press the *Portion* button 4 times.

**P 4** is displayed

➤➤➤➤ Press the **DÉPART** (start) button.

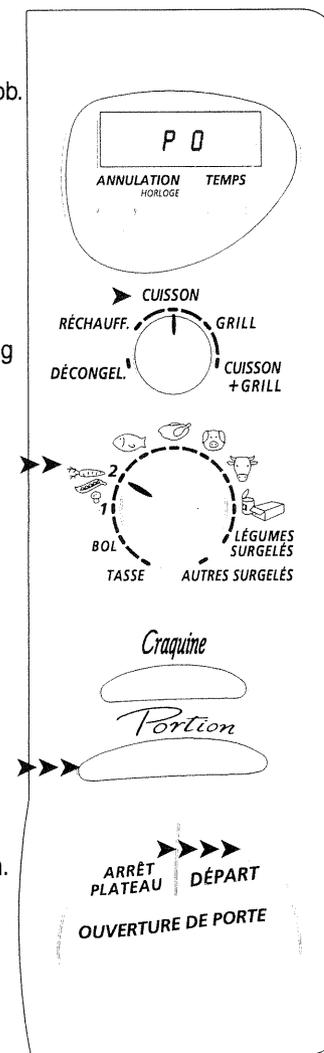
**19:00** is displayed

or Using the **TEMPS** (time) button

➤➤➤ Program 19 min by turning the **TEMPS** (time) button.

**19:00** is displayed

➤➤➤➤ Press the **DÉPART** (start) button.



## 3 - How to use your microwave

### The Craquine (crispy) function

• With the **Craquine** function you can cook and brown most frozen meals and fresh, dough-based dishes without preheating the **Craquine** dish. They turn out as crispy as if cooked in a traditional oven.

- To cook or brown small pieces of meat or fish and some dough-based, frozen and take-out dishes, you may preheat the empty **Craquine** dish for a maximum of **two minutes** with the **Craquine** button.

• **Use** : Set the **Craquine** dish directly on the turntable.

- ① Press the **Craquine** button: **Cr** is displayed.
- ② Select the program time with the **TEMPS** (time) button.
- ③ Press the **DÉPART** (start) button.

**The setting of the selector knobs FUNCTION + FOOD TYPE is of no importance.**

• **Example** : Reheating a 350-gram frozen pizza = 7 min.

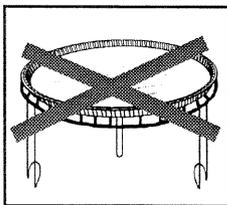
- Place the frozen pizza directly on the **Craquine** dish, set the **Craquine** dish in the center of the revolving plate and press the **Craquine** button.
- Select the time, seven minutes, with the timer button.
- Press the **DÉPART** (start) button. The plate turns, the oven lights up and operates.  
☞ Protect your hands when taking out the dish because it can become extremely hot.

• **Cañe of the Crispy dish**:

- The inside of the dish is covered with a non-stick coating, so it is not necessary to grease it before use.
- Do not cut foods directly in the **Craquine** dish as this damages the non-stick coating.
- The **Craquine** dish is dishwasher-safe.
- Use a sponge, hot water and dishwashing liquid to wash the dish. Do not use a metallic sponge or scouring powder.

• **Recommendations** :

- Do not place the **Craquine** dish on the rack; this could cause irremediable damage to your oven.
- Do not place the **Craquine** dish in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.
- The **Craquine** dish may be preheated for certain purposes but **never preheat for longer than 2 minutes**.
- Do not leave any utensils in a hot **Craquine** dish as the high temperature may damage them.
- If you wish to cook several dishes consecutively with the **Craquine** function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.



## How to use your microwave - 3

### Use of the GRILL function

► **Use of the grill**

This function enables you to brown dishes such as gratins or meat. It may be used before or after cooking, as called for in the recipe. After grilling make sure to use an oven mitt to handle dishes, and remember to use only ovenproof cookware such as ceramic dishes or heat resistant glass.

Food	Quantity	Portions or Time (min)	
<i>Grease lightly with oil or butter. Turn, season and sprinkle with herbs halfway through cooktime.</i>			
Mackerel (average)	400 g or 4 fish	2	15 - 18
Sardines, red mullet	400 g or 6 -10	2	15 - 18
Chitterlings, blood sausage <i>Pierce, turn halfway through.</i>	600 g or 4 - 6	3	20 - 25
Rib roast <i>Oil, turn halfway through.</i>	800 g (3 cm thick)	4	16 - 24
Smoked or fresh brisket <i>Turn halfway through.</i>	600 g or 4 - 6 slices (1 cm thick)	3	18 - 25

All the above should be set on the rack, with a dish placed on the turntable to collect drippings.

### Use of the CUISSON + GRILL (cook+grill) function

► This function enables you to use the microwaves and grill **simultaneously**, for rapid cooking.

**Example** : stuffed sea-bream 800 g

- Prepare stuffed sea-bream.
- Place the dish on the turntable.
- Turn the **FUNCTION** selector knob to the **CUISSON + GRILL** position.
- Turn the **FOOD TYPE** selector knob to the  position.
- Press *Portion* two times **P4**, or program 20 min with the **TEMPS** (time) button.
- Press the **DÉPART** (start) button, the turntable revolves, the oven light comes on, the oven is operating.

► **Recommendations** :

- When cooking potatoes au gratin, place the dish directly on the turntable for best results.

## 3 - How to use your microwave

### Recommendations

#### WHILE THE OVEN IS OPERATING :

- If you used the **TEMPS** (time) button to set the program :
  - you may change the cooktime.If you used the *Portion* button :
  - the cooktime cannot be changed while a program is underway.
- If either the **FUNCTION** or **FOOD TYPE** selector knob is moved, the oven stops and the remaining time flashes in the display window, indicating that you need to either :
  - validate the new position by pressing the **DÉPART** (start) button,
  - cancel the program.If  appears in the display window, the new **FUNCTION / FOOD TYPE** combination is incompatible; change it or cancel.
- If you open the door before the end of the program, press the **DÉPART** (start) button to continue the program.
- When using the defrost function a beep indicates the mid-point of the program (the oven continues to operate); for best results, if you wish, turn the food at this time, close the door and press the **DÉPART** (start) button to continue the second half of the program.
- If you remove a dish before the end of the program, use the **ANNULATION** (cancel) button, to erase the program.

#### PROGRAMMING PROBLEM :

- If the oven does not operate, erase the program by pressing the **ARRÊT PLATEAU** (stop turntable) button for 5 seconds.

### Child lock (operating empty)

If after having entered a program and closed the door you wait longer than **30** seconds before pressing the **DÉPART** (start) button, the oven will not operate and the message **SECU** will appear in the display window, to prevent start-up of an empty oven.

In order for the oven to operate, open and then close the door and press the **DÉPART** (start) button. Otherwise, press the **ANNULATION** (cancel) button, and reprogram.

## Care & cleaning - 4

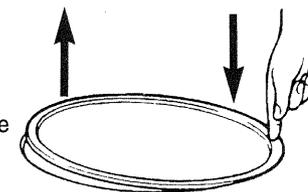
- **Regular maintenance of your oven will keep it in sound operating condition. To prevent heavy soiling, it is preferable to cover recipients whenever possible.**

- The cleaning of ovens with a microwave function only is carried out using a damp soapy sponge both on the inside and outside.
- In the event of bad odors or caked-on dirt, boil water containing lemon juice or vinegar in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little dishwashing liquid.



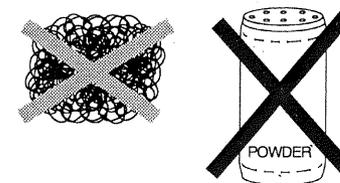
- If your oven has a grill or forced heat function, clean while the oven is still warm using a fine steel wool soapy pad, making sure the oven is cool enough to avoid burning.

- The turntable can be removed for cleaning. For easy removal, press on one edge to tilt it. If you remove the drive, do not let water enter the motor shaft hole. Be sure to put the turntable back in place.



- The edges of the door and enclosure must be kept clean at all times. If these surfaces are damaged by excessive soiling, call in a specialized technician before using your oven.

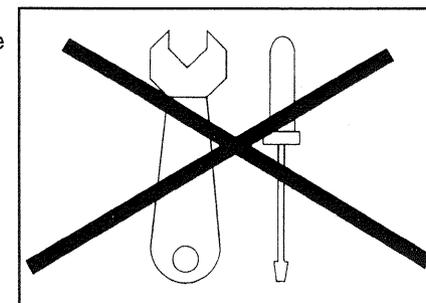
- It is not advisable to use abrasives, alcohol or solvents. They are liable to damage the oven.



- If the equipment has sustained any damage :
  - **Check that the door is not deformed.**

- If the oven does not operate, before calling in the repairman :
  - Check the electrical supply.
  - Check that the door is properly closed.
  - Check your programming.

**CAUTION : never attempt to repair your oven yourself**



- Only authorized Technical Personnel specially trained by the manufacturer can repair your oven. Unauthorized repair will render the manufacturer's guarantee invalid.