

UTILISATION

de votre

four

à

micro-ondes

Votre appareil et ses fonctions

- Présentation
- Spécificités
- Très important

Comment l'utiliser

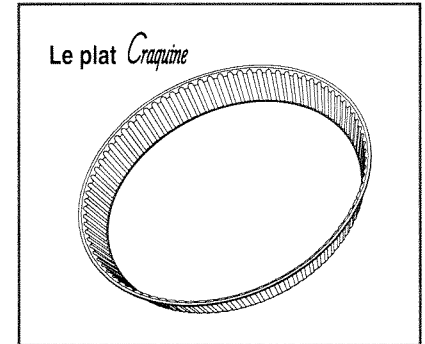
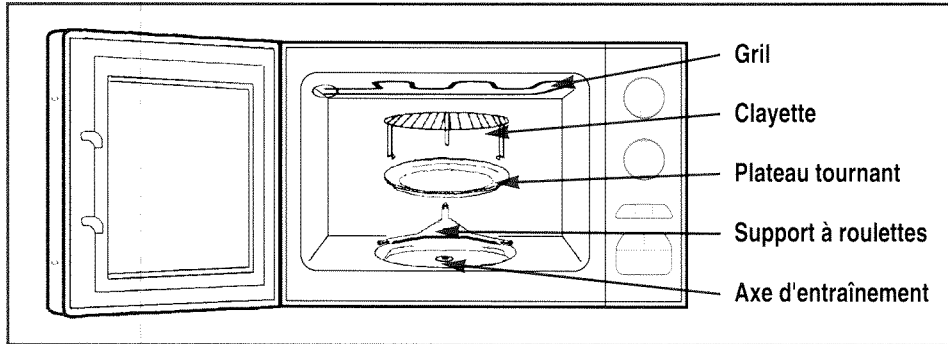
- Programmation de la fonction MICRO-ONDES
- Tableau d'équivalence des puissances
- Utilisation de la puissance 1000 W
- Utilisation de la touche *Craquine*
- Utilisation de la fonction GRIL
- Utilisation de la fonction simultanée MICRO-ONDES + GRIL
- Exemples de cuisson en gril seul

Relations consommateurs

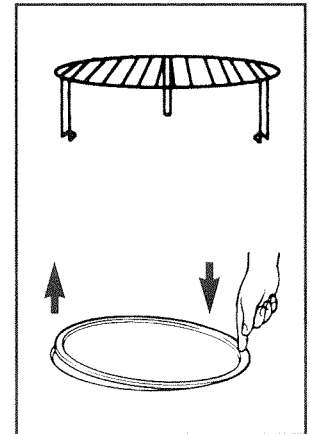
Service Après-Vente

Votre appareil

Présentation



- Le GRIL : permet de dorer et de griller les aliments.
- La CLAYETTE : en fonction gril, permet de dorer les aliments de faible hauteur. Lors de son utilisation en fonction micro-ondes ou simultanée, elle doit obligatoirement être bien positionnée sur le plateau en verre. Celle-ci ne doit en aucun cas être utilisée avec des récipients métalliques en fonction micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.
- 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 deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont 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 et de mélanger le contenu à mi-cuisson.
- 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 en rotation.



Votre appareil

Spécificités

● Avant toute utilisation de votre appareil, il est impératif de consulter le guide d'installation.

1 - Bouton de SELECTION DES FONCTIONS :

Ce bouton vous permet de faire varier la puissance micro-ondes de **150 W** position **Maintien**, à **1000 W** position **Rapide**.

2 - Bouton de MINUTERIE :

Ce bouton vous permet de sélectionner le temps de cuisson ou de décongélation. Pour sélectionner un temps inférieur à deux minutes tournez le bouton au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

3 - Touche *Craquine* :

Cette touche permet d'obtenir simultanément le gril et les micro-ondes et doit être utilisée uniquement avec le plat *Craquine*.

4 - Touche GRILL :

Cette touche permet d'utiliser la fonction **Gril** pour griller ou dorer les aliments sans utiliser la fonction micro-ondes.

5 - Touche MICRO-ONDES + GRILL :

Cette touche permet d'utiliser **en simultanément** les fonctions **Gril** et **Micro-Ondes**.

6 - Touche DEPART :

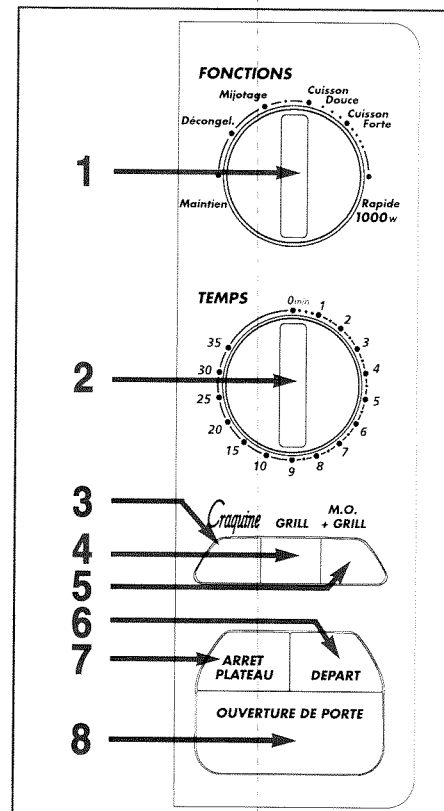
Appuyez sur cette touche pour débiter le programme. Assurez-vous que la porte est correctement fermée, dans le cas contraire, votre appareil ne fonctionnera pas.

7 - Touche ARRÊT PLATEAU :

Appuyez sur cette touche pour arrêter la rotation du plateau tournant.

8 - Touche d'OUVERTURE DE PORTE :

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte ou pour arrêter l'appareil.



Votre appareil

Très important

- **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 sont 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 et 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** la température sur le dos de la main **avant consommation**.
 - **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 en 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 liquide 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.

Comment l'utiliser

Programmation de la fonction MICRO-ONDES

Celle-ci se fait à l'aide du **bouton de sélection des fonctions** dont la puissance varie entre **150 W** et **1000 W**.

● Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la **touche d'ouverture de porte**.
- Placez l'aliment à cuire dans l'appareil, fermez la porte.
- Assurez-vous que la porte est bien fermée, dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du **bouton de sélection des fonctions**.
- Dans le cas d'utilisation d'un grand plat, sélectionnez la **touche "ARRET PLATEAU"**. En fin de programme, veillez à déverrouiller cette touche.
- Sélectionnez le temps à l'aide du **bouton de minuterie**. Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le bouton de la minuterie au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, 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.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, appuyez sur la **touche "DEPART"** pour remettre votre appareil en fonctionnement.

Comment l'utiliser

Tableau d'équivalence des puissances

MAINTIEN 150 W	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, ou tout autre aliment fragile.
DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRÈS DOUCE	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain, des viennoiseries..., ou pour terminer des cuissons fragiles.
MIJOTAGE	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
CUISSON DOUCE	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc... Pour cuire des poissons fragiles: rougets, sardines...
CUISSON FORTE 850 W	Pour les légumes, poissons, volailles et potages... Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés... Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
CUISSON RAPIDE 1000 W	Pour cuire et réchauffer toutes les préparations liquides, les fruits et les légumes, ainsi que les préparations homogènes telles que purée, riz, etc...

Comment l'utiliser

Utilisation de la puissance 1000 W ou Cuisson Rapide

Le niveau de puissance "CUISSON RAPIDE" vous donne la possibilité d'utiliser la puissance 1000 W en continu, ce qui vous permet de réaliser des gains de temps très importants.







Cependant, comme en cuisson traditionnelle, certains aliments demandent une cuisson plus douce, dans ce cas, il est préférable d'utiliser des puissances plus faibles.

● Conseils :

- Il est recommandé d'utiliser la puissance 1000 W pour tous les liquides, les fruits, les légumes, et pour les préparations homogènes telles que purée, velouté...
- Utilisez la puissance 850 W ou toute autre puissance intermédiaire pour les viandes, les poissons, et pour les préparations hétérogènes telles que paella, cassoulet...

● Quelques idées de temps : pour réchauffer les liquides, ou pour porter à ébullition en puissance 1000 W (Cuisson Rapide) :

Réchauffer :

 1 bol de 250 ml = 1 min 20 s	 1 tasse de 100 ml = 40 s
 2 bols de 250 ml = 2 min 20 s	 2 tasses de 100 ml = 1 min 10 s
 3 bols de 250 ml = 3 min	 3 tasses de 100 ml = 1 min 40 s

Porter à ébullition :

1/4 l (250 ml) = 2 min 50 s
1/2 l (500 ml) = 5 min 10 s
1 l (1000 ml) = 9 min

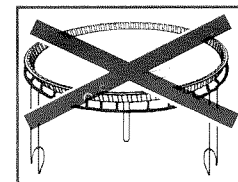
- Les temps mentionnés ci-dessus le sont à titre indicatif.
- Pour toute autre utilisation, se reporter au livre de recettes.



Comment l'utiliser

Utilisation de la touche *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*" **2 min 30 s 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.
- **Fonction *Craquine*** : Utiliser la touche "*Craquine*" simultanément avec le plat *Craquine* posé directement sur le plateau tournant ; celui-ci doit toujours être en rotation.
- **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*".
 - Sélectionnez le temps, 7 min., à l'aide du bouton de minuterie.
 - Appuyez sur la touche "**DEPART**", 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.
- **Vérifier que la touche "*Craquine*" n'est plus enfoncée avant d'utiliser toute autre fonction.**
- Ce plat vous offre de multiples autres possibilités que vous pourrez découvrir dans le livret de recettes "*Craquine*".
- **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 min 30 s.**
 - Ne laisser aucun ustensile dans le plat *Craquine* chaud ; la température atteinte pourrait les endommager.



Comment l'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 aux micro-ondes, 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.

● Exemple : brocolis au gratin (voir livre de recettes).

- Posez le gratin sur la clayette.
- Sélectionnez la fonction gril à l'aide de la **touche "GRILL"**.
- Sélectionnez le temps 6/8 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.

● Conseils :

- Aussitôt après une cuisson au gril, diminuez légèrement les temps si vous devez utiliser la fonction micro-ondes en cuisson ou en décongélation.
- Si votre temps de cuisson est supérieur à votre minuterie, reprogrammez le temps nécessaire.

Utilisation de la fonction simultanée MICRO-ONDES + GRIL

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

Exemple : dorade farcie (voir livre de recettes).

- Préparez la dorade comme indiqué dans la recette.
- Posez le plat sur le plateau tournant.
- Sélectionnez la fonction simultanée à l'aide de la **touche "MICRO-ONDES + GRILL"**.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes cuisson douce à l'aide du **bouton de sélection des fonctions**.
- Sélectionnez le temps 12/15 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la touche **"DEPART"**, 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 sur le plateau.

Comment l'utiliser

Exemples de cuisson en gril seul

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
Dorade, carpe	800 g à 1 kg	18 à 22 min	Huiler ou beurrer légèrement. A mi-cuisson, tourner, assaisonner et parsemer d'herbes.
Maquereaux (moyens)	4 unités	18 à 20 min	
Sardines, rougets, barbets	6 à 8 selon grosseur	16 à 18 min	
Andouillettes, boudins	4 à 6	20 à 25 min	- Piquer. Tourner à mi-cuisson.
Côte de bœuf	800 g (3 cm d'épaisseur)	16 à 24 min	- Huiler, tourner à mi-cuisson.
Poitrine fumée ou fraîche	4 à 6 tranches (1 cm d'épaisseur)	18 à 25 min	- Tourner à mi-cuisson.

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

Pour toute autre utilisation, se reporter au livre de recettes.



Relations consommateurs

BRANDT c'est aussi le minitel...



BRANDT

... **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 aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE Cedex

ou nous téléphoner au :

(1) 40 45 45 00

Service après-vente

Lors d'une éventuelle intervention, seul un technicien spécialisé "FORME PAR LE CONSTRUCTEUR" sur les micro-ondes, est habilité à faire des vérifications ou réparations sur votre appareil.

Si vous faites appel à votre réparateur, précisez les références (modèle, type, n° de série) qui figurent sur la plaque signalétique située au dos de votre appareil ou sur la carte de garantie.

PIÈCES D'ORIGINE :

Lors d'une intervention, demandez à votre distributeur que, seules des



PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE

soient utilisées pour remplacer les pièces défectueuses.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

Codes : 87 X 5262 - 14 265-04 - 08/95

Imp: B. GRAUDEAU - Fontenay-le-Comte - Tél: 51 66 16 71