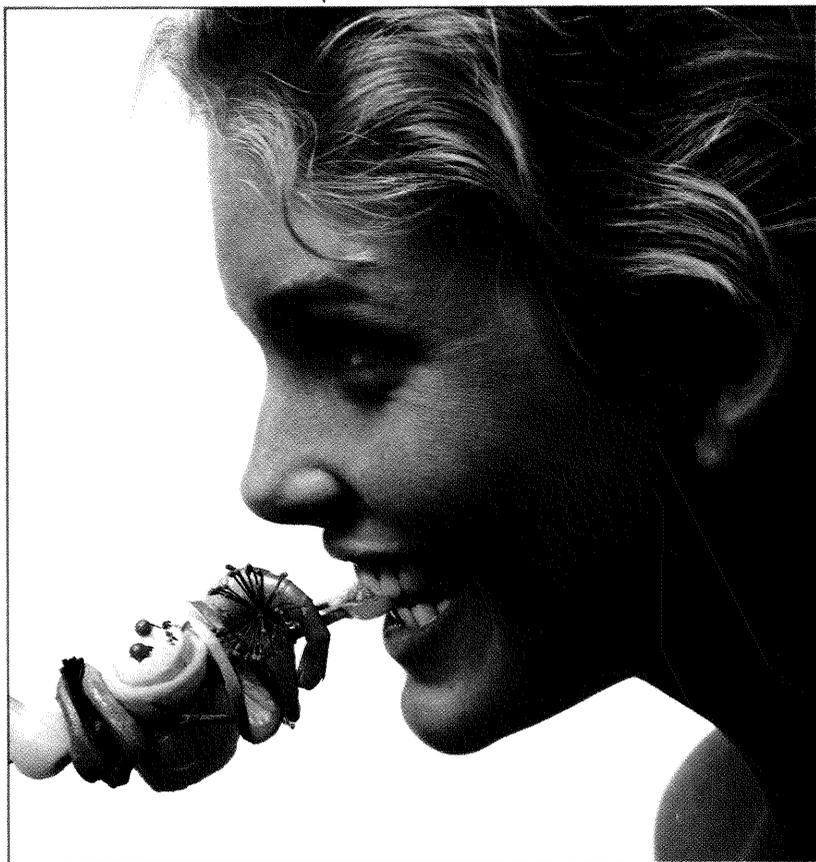


MICRO-ONDES

Brandt

NOTICE D'UTILISATION



UTILISATION

CONSEILS D'UTILISATION MICRO ONDES ET GRIL

Pour éviter de détériorer votre appareil, veillez à ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.

Dans le cas de faibles charges (petites saucisses, croissants, etc) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Dans le cas de réchauffage de biberons, (enlevez la tétine) agitez le lait et testez la température sur le dos de la main.

Dans le cas de liquide en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendre 30 s avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.

L'EMPLOI D'OBJETS METALLIQUES DANS VOTRE APPAREIL EST A PROSCRIRE.

Utilisez des récipients en verre à feu, porcelaine, céramique etc...

En Fonctionnement "Gril", la porte est chaude, éloignez les enfants.

FONCTIONNEMENT MICRO ONDES

après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte **[5]**.
- 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.
- Placez le sélecteur de fonctions **[1]** sur la position choisie.
- Affichez le temps à l'aide de la minuterie **[2]**, le four s'éclaire.
Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez la minuterie au-delà de trois minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.
- Appuyez sur la touche départ **[4]**, le plateau tourne.
- 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 départ **[4]** pour remettre votre appareil en fonctionnement.

INSTALLATION

AVANT BRANCHEMENT

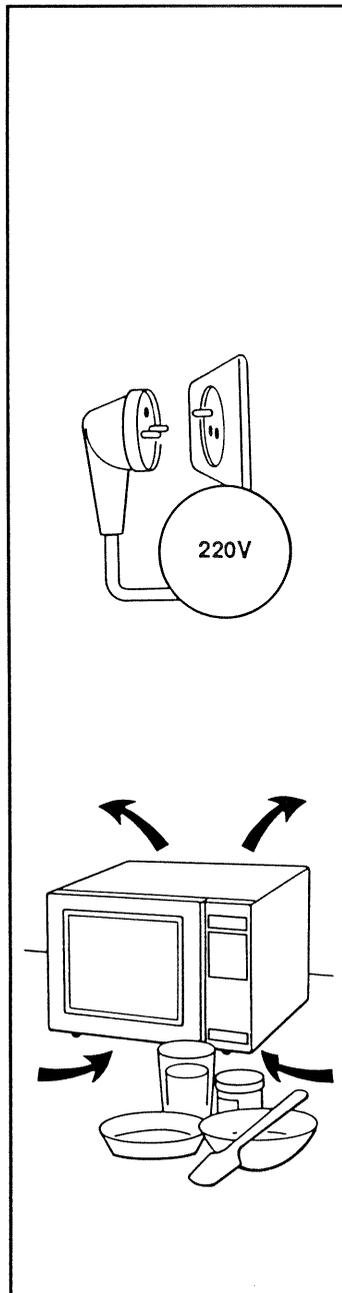
- Vérifiez que votre appareil, n'a subi aucune avarie lors du transport. Si vous constatez un dommage quelconque, signalez-le à votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur, dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (190 - 200 Volts), consultez votre installateur

BRANCHEMENT

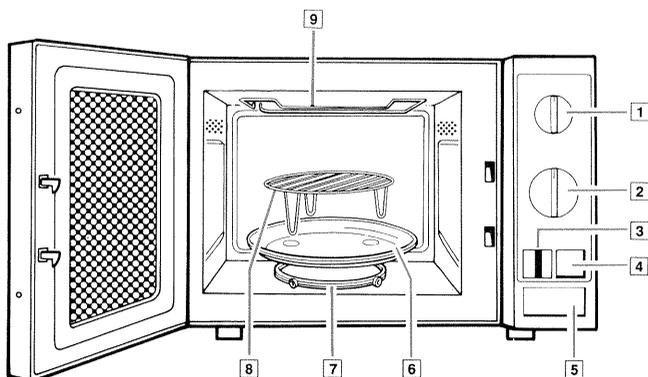
- Votre installation doit être protégée par un fusible thermique de 16 Ampères.
- Utilisez une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur
- Si la prise de courant n'est pas accessible, prévoyez un interrupteur dans votre installation.

EMPLACEMENT

- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Choisissez un emplacement éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air autour de l'enceinte. Laissez un espace suffisant entre l'appareil et le mur de 5 cm pour les faces latérales et 10 cm pour la face arrière.
- Veillez à ne rien poser sur le four, de manière à ne pas obstruer les orifices de ventilation.

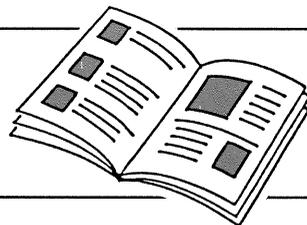


P RESENTATION



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---------------------|
| 1 | Sélecteur de fonctions | 6 | Plateau tournant |
| 2 | Minuterie | 7 | Support à roulettes |
| 3 | Voyant gril | 8 | Clayette |
| 4 | Touche départ | 9 | Gril |
| 5 | Touche d'ouverture de porte | | |

Vous trouverez dans le **LIVRE DE RECETTES**, pour l'utilisation "**MICRO ONDES**" et dans la notice pour le "**GRIL**" aux pages 5-6-7 tous les conseils pratiques, nécessaires à une bonne utilisation de votre appareil.

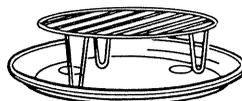


LE PLATEAU TOURNANT

D'un diamètre de 280 mm, 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 directement comme plat de cuisson.

LA CLAYETTE

vous permet de dorer les aliments de faible épaisseur. Lors de son utilisation en fonctionnement **MICRO ONDES**, elle doit obligatoirement être posée sur le plateau en verre.



UTILISATION

EQUIVALENCE DES FONCTIONS

	DECONGELATION	Pour décongeler les viandes, poissons, fruits, pâtes à tarte, pâtisseries..., ou terminer les cuissons fragiles. Pour terminer les préparations commencées en "cuisson" telles que haricots, lentilles, laitages.
	CUISSON	Pour cuire légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer les liquides. Réchauffer les restes, les plats cuisinés frais ou congeler, pour préchauffer le plat brunisseur (8 min maximum). Pour mettre à température les produits surgelés cuits et les légumes surgelés.
	GRIL	Pour dorer les viandes, les poissons, les gratins, le pain, ...

FONCTIONNEMENT GRIL

- Celui-ci peut être utilisé en fonction GRIL avant ou après la cuisson, le dorage en fin de cuisson donne dans la plupart des cas, de meilleurs résultats.
- **Lors de l'utilisation du gril** il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats.
- Le temps de cuisson ou de réchauffage en micro ondes peut être légèrement réduit lorsque l'on utilise le gril.
- **Utilisez des récipients** pouvant supporter une température élevée style : verre à feu, céramique ou tout autre matière utilisable en four traditionnel.

COMMENT UTILISER LE GRIL

- Placez l'aliment sur la clayette ou sur le plateau selon la hauteur de plat à dorer.
- Sélectionnez la fonction "GRIL" à l'aide du sélecteur de fonction 1.
- Affichez le temps à l'aide de la minuterie 2.
- Appuyez sur la touche départ 4, le plateau tourne, le four s'éclaire, le voyant s'allume.

La fin de cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête automatiquement. Il est préférable de retirer les aliments aussitôt la fin du dorage, pour éviter le dessèchement.

Les temps de dorage sont donnés à titre indicatif :

Ceux-ci peuvent varier selon la hauteur du récipient, la forme et selon la texture de l'aliment.

DORAGE DES PLATS PREPARES SURGELES

	Quantité	Temps M-O	Temps Gril	Conseils
Brandade de morue	500 g	12/15 min	8/10 min	verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de même dimension
Coquillages (Moules, Palourdes, etc) Escargots	24	3/4 min	5/6 min	Disposer sur une assiette
Croque Monsieur	4	1.30/2 min	6 + 4 min	Tourner après 6 min, 2 ^{ème} face 4 min
Canellonis/Lasagnes	500 g	12/14 min	7/8 min	Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de même dimension
Crêpes	6	6/8 min	8 min	Poser sur une assiette. Après les 5 min de micro ondes, beurrer légèrement avant de dorer
Coquilles S' Jacques	4	8/10 min	8 min	Parsemer de lamelles de beurre avant de dorer
Poisson en sauce, en gratin	480 g	12/14 min	7/8 min	Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de même dimension
Pizza précuite	180 g	6/8 min	5/8 min	Poser sur une assiette. Pour obtenir de meilleurs résultats les poser sur un plat brunisseur préchauffé 3 min
Quiche précuite	480 g	10/12 min	10 min	

* Pour le dorage de tous ces aliments utiliser la clayette
Tous les temps micro ondes sont à programmer en cuisson forte.

QUELQUES IDEES DE RECETTES AVEC "GRIL"

Croque-Monsieur :

Poser sur la clayette , dorer au Gril 6 min, retourner, cuire à nouveau 2 à 3 min. Ajouter 30s de micro ondes.

Faux-filet rôti 800 g :

Poser la viande légèrement huilée sur la clayette, dorer au Gril 15 min, retourner. Cuire à nouveau 8 min. Ajouter 2 à 4 min de micro ondes selon le degré de cuisson désirée.

Poulet 1 kg 200 :

Voir cuisson micro ondes selon recette livre page 32. Dorer au gril le plat posé sur le plateau 10 min, retourner, cuire à nouveau 8 min

Coquillages farçis et Escargots :

Les disposer sur une assiette posée sur la clayette, cuire au micro ondes 2 min. Dorer au Gril 6 min

Gratin de légumes verts :

Voir cuisson micro ondes selon livre de recettes pages 36 " Chou-fleur Mornay". Dorer au Gril 8 min

Gratin de pâtes :

Pâtes + fromage récipient placé sur la clayette, dorer au Gril 12 min

Purée soufflée :

Utiliser une purée maison ou 125 g de flocon . Ajouter 3 œufs entiers, 70 g de fromage rapé, assaisonner, poser le plat sur la clayette et dorer au Gril 6 min

Andouillette, Boudin :

Les piquer, les poser sur la clayette, cuire au Gril 8 min, les retourner, cuire à nouveau 8 min Ajouter 2 min de micro ondes.

Poitrine fumée grillée :

Poser sur la clayette, cuire au micro ondes 2 min, dorer au Gril 8 min retourner, cuire à nouveau 5 min

Pâte à tarte :

Etendre la pâte, la disposer dans un moule à tarte en verre à feu, cuire 5 à 6 min en micro ondes, terminer la cuisson au Gril 4 à 5 min

Tous les temps de cuisson micro ondes sont à programmer en cuisson forte. Pour les gratins de pâtes et de légumes verts, les temps sont donnés à partir d'aliments chauds.

ENTRETIEN

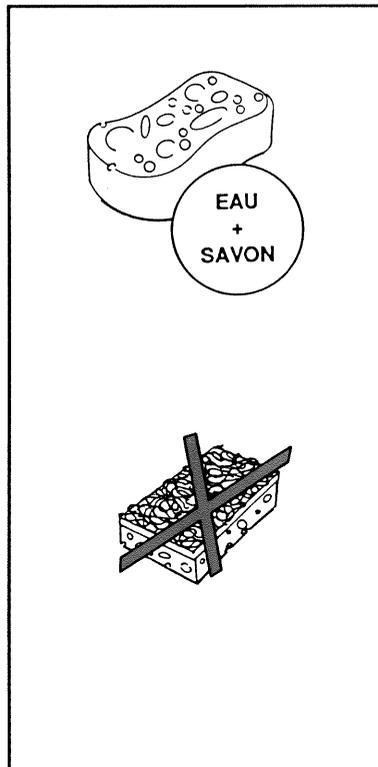
NETTOYAGE :

- Celui-ci se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur de l'appareil.
- Le plateau peut être retiré pour cette opération. Si vous enlevez l'axe d'entraînement, veillez à ne pas faire pénétrer d'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'OUBLIEZ PAS DE REMETTRE LE PLATEAU.

RECOMMANDATIONS :

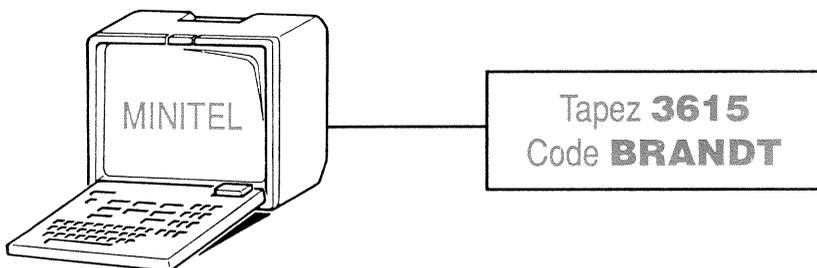
- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être propres en permanence. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé, ils sont susceptibles de rayer ou de détériorer l'appareil .
- En cas d'odeurs, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes.



CARACTERISTIQUES

- | | |
|--|---|
| ● ALIMENTATION :
220V - 50Hz monophasé. | ● PUISSANCE RESTITUEE :
550 W (Obtenu avec une charge de 2 litre d'eau). |
| ● PUISSANCE ABSORBEE :
920W | ● PUISSANCE DU GRIL :
1000 W |
| ● MINUTERIE : 30 min | |

Appareil conforme à l'arrêté du 19 Août 1985 (J.O. du 1^{er} Septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.



Vous venez de faire l'acquisition de cet appareil et **BRANDT** vous en remercie. Si vous vous posez des questions sur l'installation ou l'utilisation de votre appareil, le service minitel **BRANDT** peut aussi vous renseigner 7 jours sur 7.

Grâce au 3615 **BRANDT** vous seront communiquées les informations suivantes :

- **INSTALLATION ET CONSEILS :**

Comment installer votre appareil.

Les petits "trucs" pratiques qui vous faciliteront la vie, par exemple : les meilleures recettes de cuisine, la congélation et ses recommandations, comment enlever les taches rebelles...

- **INFORMATIONS PRODUIT :**

Comment fonctionne l'appareil que vous venez d'acquérir.
Principales caractéristiques.

- **ANNUAIRE DES POINTS DE VENTE BRANDT
ET DES SPECIALISTES D'APRES-VENTE :**

Les spécialistes **BRANDT** les plus proches de chez vous.

- **INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT :**

Vérifications à effectuer et solutions proposées en cas d'incident.

- **PETITES ANNONCES**

- **JOUEZ ET GAGNEZ :**

De nombreux jeux et concours passionnants avec de superbes lots à gagner.

- **ECRIVEZ-NOUS SUR MINITEL :**

Nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

EN CAS D'ANOMALIE

Si l'appareil a subi une avarie quelconque:

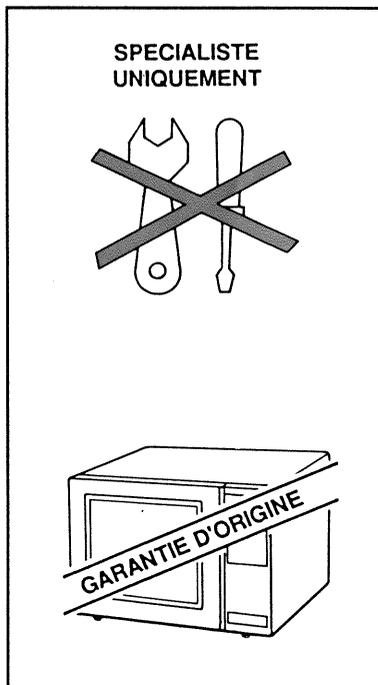
- Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

Si l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Vérifier la programmation.

NE CHERCHEZ JAMAIS A INTERVENIR VOUS-MEME.

- Dans tous les cas, seul un **technicien spécialisé** 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 (type, numéro de série) qui figurent sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil et sur le certificat de garantie.



PIECES 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 dans 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.

Brandt

vous propose également une gamme complète de :

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- RÉFRIGÉRATEURS • DUOS • COMBI-FROID
- CONGÉLATEURS • CUISINIÈRES • ENCASTRABLES

consultez nos différents catalogues.