

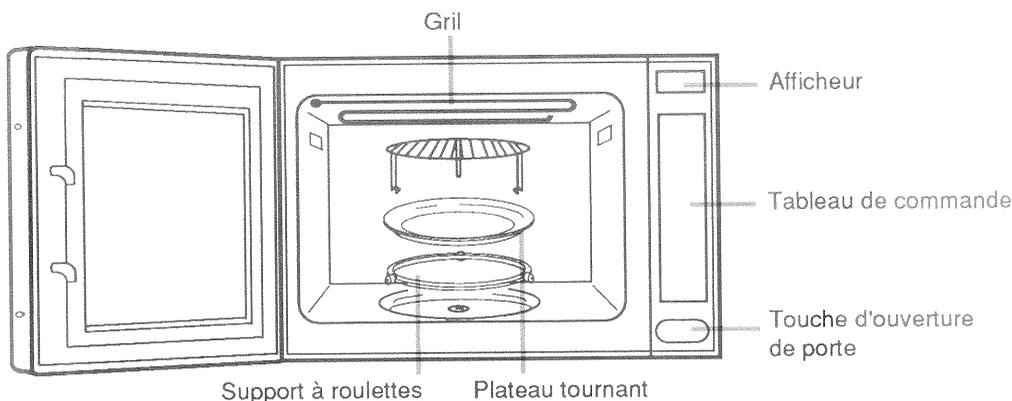
MICRO-ONDES

Brandt

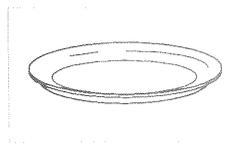
NOTICE D'UTILISATION



PRESENTATION

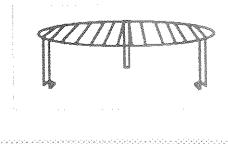


LE PLATEAU TOURNANT permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé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



L'ARRET DU PLATEAU permet d'utiliser des grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger à mi-cuisson. Pour obtenir cette fonction, sélectionnez la touche "arrêt du plateau", après la programmation et avant l'appui sur la touche "départ".

LA CLAYETTE, en fonction gril, permet de dorer les aliments de faible hauteur. Lors de son utilisation en fonction micro-ondes, 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.



CONSEILS

- Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.
- Dans le cas de faibles charges (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Dans le cas de réchauffage de biberons (sans la tétine), agitez le lait et testez la température sur le dos de la main avant utilisation.
- Dans le cas de liquide en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendre 20 sec. avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Utilisez des récipients en verre à feu, porcelaine, céramique....
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, ainsi que fourchettes, cuillères, couteaux et liens en métal pour sachets de congélation familiale. 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.

Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un appareil **Brandt** ,
et nous sommes heureux de vous compter
parmi nos clients.

Depuis plus de 40 ans, le premier souci
de notre marque est la satisfaction de nos clients
avec des produits Robustes et Fiables.

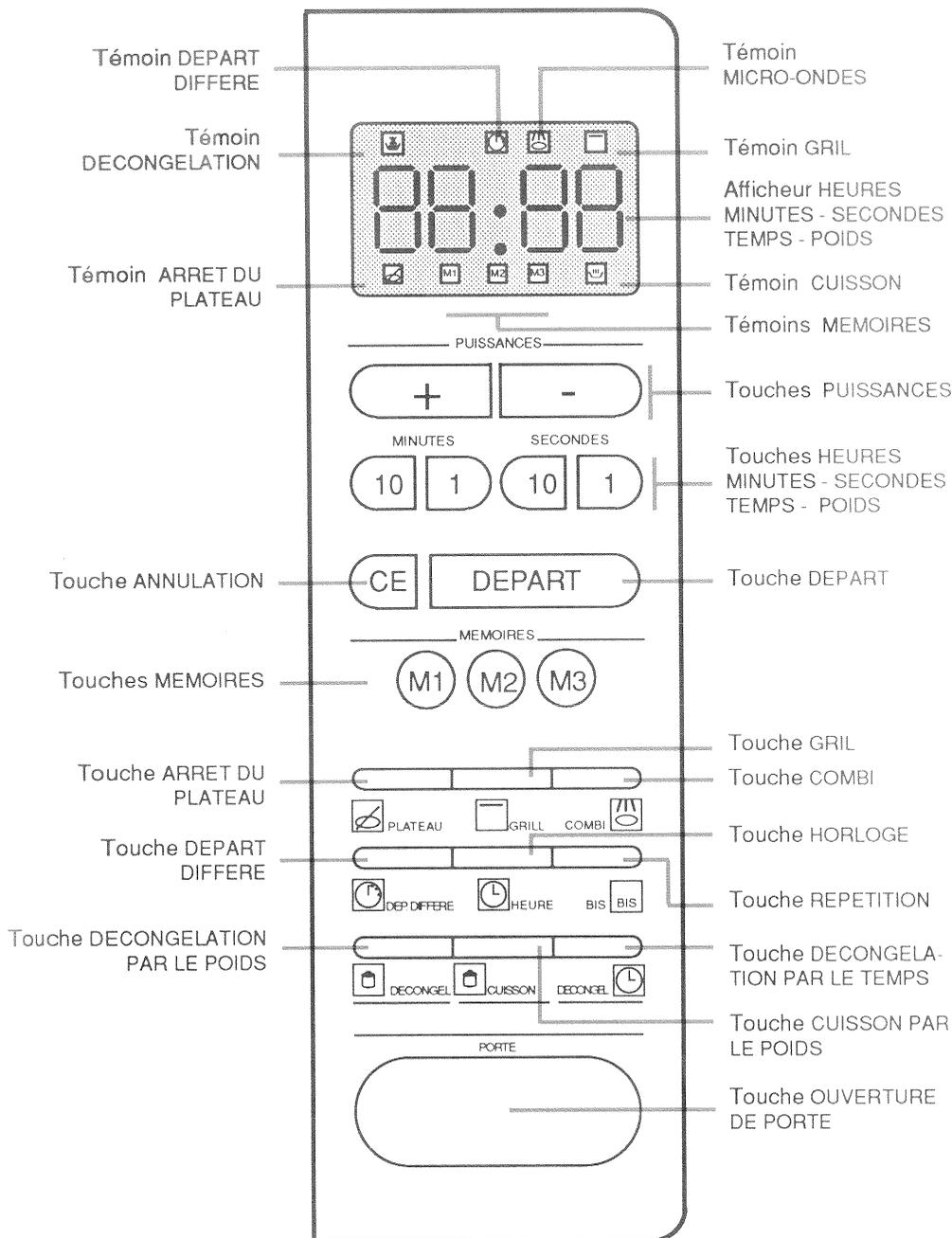
Nous apportons donc un grand soin à la Qualité
de fabrication et mettons dans nos produits
toute notre expérience de
1^{er} fabricant français d'Electroménager .

Nous vous remercions de votre confiance et sommes
convaincus que votre appareil **Brandt** vous donnera
entière satisfaction dans son usage quotidien.

Avec les compliments de **Brandt**

Jean-Michel Mauger
Directeur général

PRESENTATION



Mise à l'heure

Après branchement de votre appareil, l'horloge indique :

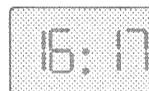
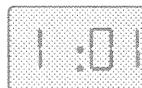
Appuyez sur la touche " **HORLOGE** " .

Appuyez sur la touche "**CE**" dans les 5 secondes qui suivent.

Programmez l'heure à l'aide des touches " **MINUTES** " pour les heures et " **SECONDES** " pour les minutes.

Exemple : 1.6.1.7. pour 16 h 17 min.

Validez à l'aide de la touche " **HORLOGE** ", les deux points clignotent, l'horloge est à l'heure.



Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations précédentes.

Maintien au chaud 15 min.

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson. Après chaque programme 3 bips sonores de fin de cuisson se font entendre et après 5 min. si vous n'ouvrez pas la porte, le four fonctionne par intermittence durant 10 min. et l'afficheur indique l'heure du jour. Cette fonction n'existe pas sur les programmes "décongélation".

| Puissances | Programmes | |
|------------------------|---------------------------|--|
| 1 | MAINTIEN | Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, du vin ou tout autre aliment fragile. |
| 2 / 3 | CUISSON TRES DOUCE | Pour terminer les cuissons fragiles ou pour cuire très lentement. Pour décongeler les aliments fragiles. |
| 4 / 5 | MIJOTAGE | Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON RAPIDE", telles que haricots, lentilles, laitages. |
| 6 / 8 | CUISSON | Pour terminer des cuissons de plats commencées en "CUISSON RAPIDE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc.... Pour cuire des poissons fragiles : rougets, sardines.... |
| 9 | CUISSON RAPIDE | Pour les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés. Pour le préchauffage du plat brunisseur (8 min maximum). Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés. |
| DECONGEL. TEMPS | | A utiliser pour les aliments qui ne sont pas mentionnés en "décongélation par le poids" (voir page 5) |

Décongélation par le poids

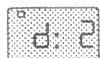
Cette touche permet de décongeler sans avoir à programmer le temps.

Vous disposez de 3 programmes qui correspondent chacun à un type d'aliment. Vous pouvez décongeler de 100 g à 4000 g (4 kg). Leur sélection se fait par appuis successifs sur la touche " **DECONGEL - POIDS** "

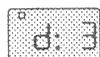
Programmes



Volailles entières ou en morceaux.



Veau, boeuf, porc, agneau en rôti ou en morceaux.



Poissons entiers ou en morceaux.

Pour programmer le poids, utilisez les touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** " qui correspondent à :



1000 g



100 g



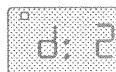
10 g



1 g

Exemple : un rôti de boeuf de 1000 g (programme 2).

- Sélectionnez le programme par appuis successifs sur la touche " **DECONGEL - POIDS** ".



- Affichez le poids à l'aide de la touche " **MINUTES 10** " qui correspond à 1000 g (1 kg).



- Appuyez sur la touche " **DEPART** ", le temps s'affiche; le témoin de cuisson et le four s'éclaire.



Décongélation automatique par le temps

Vous avez à votre disposition un programme de décongélation qui utilise successivement plusieurs niveaux de puissance afin d'obtenir une décongélation rapide et homogène.

Exemple : pour effectuer une décongélation de 15 min. :

- Appuyez sur la touche " **DECONGEL - TEMPS** ", le témoin de décongélation s'affiche.



- Appuyez une fois sur la touche " **MINUTES 10** ", puis 5 fois sur la touche " **MINUTES 1** ".



- Appuyez sur la touche " **DEPART** " ; le four s'éclaire, le temps se décompte, le témoin de cuisson s'allume.



Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer, à l'aide de la touche " **CE** ".

Cuisson

Vous avez 9 niveaux de puissance à votre disposition (pour leur utilisation se référer à la page 4). Lorsque vous appuyez sur la touche " **PUISSANCES -** " (9 à 0) , systématiquement la puissance 9 s'affiche, (ou sur la touche " **PUISSANCES +** " (0 à 9), la puissance 0 s'affiche).

Exemple : pour effectuer une cuisson de 4 minutes en puissance 7.

- Appuyez 3 fois sur une des touches " **PUISSANCES** " pour afficher le programme 7.



- Appuyez 4 fois sur la touche " **MINUTES 1** ".



- Appuyez sur la touche " **DEPART** " ; le témoin de cuisson s'allume, le four s'éclaire, le temps se décompte.



Remarques :

A tout moment vous pouvez :

- faire apparaître l'heure durant 5 sec. en appuyant sur la touche " **HORLOGE** " ;
- ouvrir la porte pour vérifier la cuisson, les données restent mémorisées.

Pour remettre l'appareil en marche, appuyez simplement sur la touche " **DEPART** ".

Programmation enchaînée

Vous avez la possibilité d'enchaîner une cuisson (par le temps ou par le poids) à la suite d'une décongélation (par le temps ou par le poids) de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche " **DECONGEL - TEMPS** " ;
- Programmez un temps à l'aide des touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** " ;
- Programmez une cuisson à l'aide des touches " **PUISSANCES** " - ou + ,
- Programmez un temps à l'aide des touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** " ;
- Appuyez sur la touche " **DEPART** ".

Remarque :

Lorsque vous enchaînez une cuisson par le poids à une décongélation par le poids; programmez le poids en décongélation ainsi qu'en cuisson.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer, à l'aide de la touche " **CE** ".

Cuisson et réchauffage par le poids

Cette touche permet, en entrant un poids de 100 g à 4000 g (4 kg), de programmer sans avoir à entrer un temps.

Vous avez 8 programmes à votre disposition qui correspondent chacun à un type d'aliment. Leur sélection se fait par appuis successifs sur la touche " **CUISSON - POIDS** " .

Programmes

Cuisson



Pommes de terre (entières ou en morceaux)



Poireaux, carottes, choux (émincés)



Poisson (en portions, tranches ou filets)



Volailles (entières ou en morceaux)

Réchauffage



Pots de bébé (enlevez le couvercle avant réchauffage et mélangez avant de consommer), café, thé, lait, potages



Conserves en boîte (versez le contenu dans un récipient adapté), plats cuisinés



Restes, plats cuisinés réfrigérés



Plats cuisinés et légumes surgelés.

Exemple : 500 g de carottes

- Sélectionnez le programme 2 en appuyant 2 fois sur la touche " **CUISSON - POIDS** " .



- Affichez le poids en appuyant 5 fois sur la touche " **MINUTES 1** " .



- Appuyez sur la touche " **DEPART** " ; le temps se décompte, le four s'éclaire.



Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer, à l'aide de la touche " **CE** " .

Gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins, viandes ... Elle peut être utilisée après ou avant la cuisson micro-ondes selon la recette.

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, tel que le verre à feu ou la céramique. Vous avez la possibilité d'utiliser cette fonction seule, en enchaîné, ou en combiné.

Le temps d'utilisation de la fonction gril est limité à 45 min.

Exemple : Gratin de pâtes 12 min.

- Sélectionnez le programme gril en appuyant sur la touche " **GRIL** " .



- Affichez le temps en appuyant sur la touche " **MINUTES 10** " et 2 fois sur la touche " **MINUTES 1** " .



- Appuyez sur la touche " **DEPART** " ; le four s'allume, la résistance rougit au bout de 3 minutes environ.

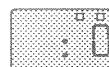


Fonction combi

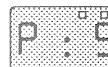
Cette fonction permet d'utiliser en simultanément le gril et les micro-ondes à la puissance choisie.

Exemple : Un poulet ; 18 min. gril + micro-ondes , puissance 9.

- Appuyez sur la touche " **COMBI** " .



- Sélectionnez la puissance en appuyant sur la touche " **PUISSANCES +** " .



- Affichez le temps en appuyant 1 fois sur la touche " **MINUTES 10** " et 8 fois sur la touche " **MINUTES 1** " .

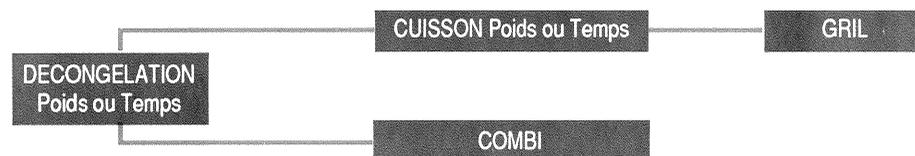


- Appuyez sur la touche " **DEPART** " .



Programmation enchaînée

Vous pouvez enchaîner les différents programmes comme suit :



Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer, à l'aide de la touche " **CE** " .

Quelques idées de recettes avec "GRIL"

- * Tous les temps micro-ondes sont à programmer en cuisson maxi.
- ** Pour les gratins, les temps grill sont donnés à partir d'aliments chauds.

Croque monsieur :

Poser sur la clayette, dorer au grill 6 min, retourner, cuire à nouveau 3 à 4 min. Ajoutez 1 min de micro-ondes.

Faux filet roti 800 g :

Disposer la viande légèrement huilée sur une assiette posée sur la clayette, dorer au grill 18 min, retourner et cuire à nouveau 8 min. Ajouter 2 à 3 min de micro-ondes selon le degré de cuisson désiré.

Cuisses de poulet :

Disposer les cuisses légèrement huilées sur une assiette, la poser sur la clayette, cuire 8 min en micro-ondes, puis 14 à 16 min au grill.

Coquillages farcis, escargots :

Les disposer sur une assiette posée sur la clayette, chauffer en micro-ondes 1 min 30, dorer au grill 6 min.

Gratin de légumes verts :

Poser le plat sur la clayette, dorer au grill 8 à 12 min selon la hauteur du plat.

Gratin de pâtes et de pommes de terre :

Poser le plat sur la clayette, dorer au grill 10 à 14 min selon la hauteur du plat utilisé.

Poitrine fumée grillée :

Disposer les tranches sur une assiette posée sur la clayette, dorer au grill 8 min, retourner, cuire à nouveau 5 min.

Pâte à tarte :

Etendre la pâte, la laisser reposer une heure. Posez le moule sur la clayette, cuire 5 à 6 min en micro-ondes, terminer la cuisson 4 à 5 min au grill.

Dorage des plats préparés surgelés

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

| Recettes | Quantité | Temps M/O | Temps Gril | Conseils |
|--|----------|-----------|------------|--|
| Brandade de poisson | 500 g | 12 min | 8/12 min | Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de même dimension. Parsemer de lamelles de beurre. |
| Coquillages (moules, palourdes...) et escargots farcis | 24 | 3/4 min | 5/6 min | Disposer sur une assiette ou un plat. |
| Croque-monsieur | 4 | 1 min 30 | 6 + 4 min | Tourner après 6 min, 2ème côté 4 min. |
| Canellonis, lasagnes | 450 g | 12 min | 12 min | Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de même dimension. |
| Crêpes | 8 | 5 min | 8 min | Poser sur une assiette, arroser de beurre fondu. |
| Coquilles St-Jacques | 4 | 6/8 min | 6/8 min | Parsemer de lamelles de beurre avant réchauffage. |
| Poisson en sauce, en gratin | 400 g | 6/8 min | 6/8 min | Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de même dimension. |

Départ différé

Veillez à ce que l'heure du jour soit exacte.

- Appuyez sur la touche " **DEP.DIFFERE** ". Le témoin de départ différé s'éclaire.
- Programmez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches " **MINUTES** " ou " **SECONDES** " .
- Entrez le programme désiré.
- Appuyez sur la touche "**DEPART** " ; le voyant de départ différé clignote, l'heure du jour apparaît..

Vous avez la possibilité de différer une programmation enchaînée.

Pour modifier la programmation en cours : appuyez sur la touche " **CE** " et reprogrammez.

A tout moment, vous pouvez vérifier l'heure choisie en appuyant sur la touche " **DEPART DIFFERE** ".

Autres fonctions

Touche répétition " **BIS** "

Cette touche permet de répéter le dernier programme lors de réchauffage ou de cuisson de plusieurs portions identiques.

Comment procéder :

Exemple : réchauffer une première portion - cuisson 9 durant 2 min.

Pour réchauffer une portion identique : appuyez sur la touche " **BIS** ", puis sur la touche " **DEPART** ".

Touche " **MEMOIRES** " (M1) (M2) (M3)

Ces trois touches permettent de mémoriser trois programmes fréquemment utilisés, ce qui évite de les recomposer à chaque fois.

Vous avez la possibilité de mémoriser une cuisson ou une décongélation ou une programmation enchaînée.

Exemple : programmez une décongélation durant 5 min., puis une cuisson durant 6 minutes.

- Mémorisez à l'aide de l'une des touches " **MEMOIRES** " .
- Appuyez à nouveau sur cette touche.
- Appuyez sur la touche " **DEPART** " .

Pour annuler une mémoire, la sélectionner à l'aide de la touche concernée et dans les 5 sec. qui suivent, entrez un nouveau programme.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer, à l'aide de la touche " **CE** " .

Les plus du micro-ondes

électronique avec grill *Brandt*

Une électronique *simple et précise* offrant :

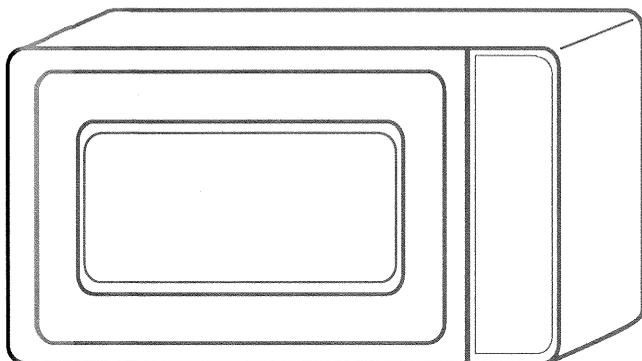
- **Une souplesse d'utilisation** avec ses 11 programmes dont 3 pour décongeler, 4 pour cuire et 4 pour réchauffer.
- **Un temps de décongélation et de cuisson adapté au poids et à la nature de l'aliment.**
- **Une programmation enchaînée** pour décongeler, cuire et dorer les aliments.
- **Un maintien au chaud automatique** des aliments en fin de cuisson.

Des touches "*Malines*"

- **La touche Bis** : pour répéter le dernier programme.
- **Les touches Mémoires** : pour mémoriser les trois programmes les plus utilisés.
- **La touche Départ différé** : pour déclencher au moment voulu le programme sélectionné.
- **La touche Arrêt / Plateau tournant** pour l'utilisation des très grands plats.

**IMPORTANT : Avant toute utilisation de votre appareil ,
il est impératif de consulter le guide pratique !**

Consultez le **guide du micro - ondes**
qui est joint à votre notice d'utilisation.
Nous vous invitons à parcourir les chapitres suivants :



Installation

- Avant branchement
- Branchement
- Emplacement

Entretien

- Nettoyage
- Recommandations

En cas d'anomalie

Brandt

...Pour en savoir plus sur ce produit
ou sur n'importe quel autre appareil de notre gamme :

- Congélateurs
- Réfrigérateurs
- Micro-ondes
- Cuisinières
- Lave-vaisselle
- Lave-linge
- Sèche-linge

.....
: Composez le **3615** :
: Code **Brandt** :
.....