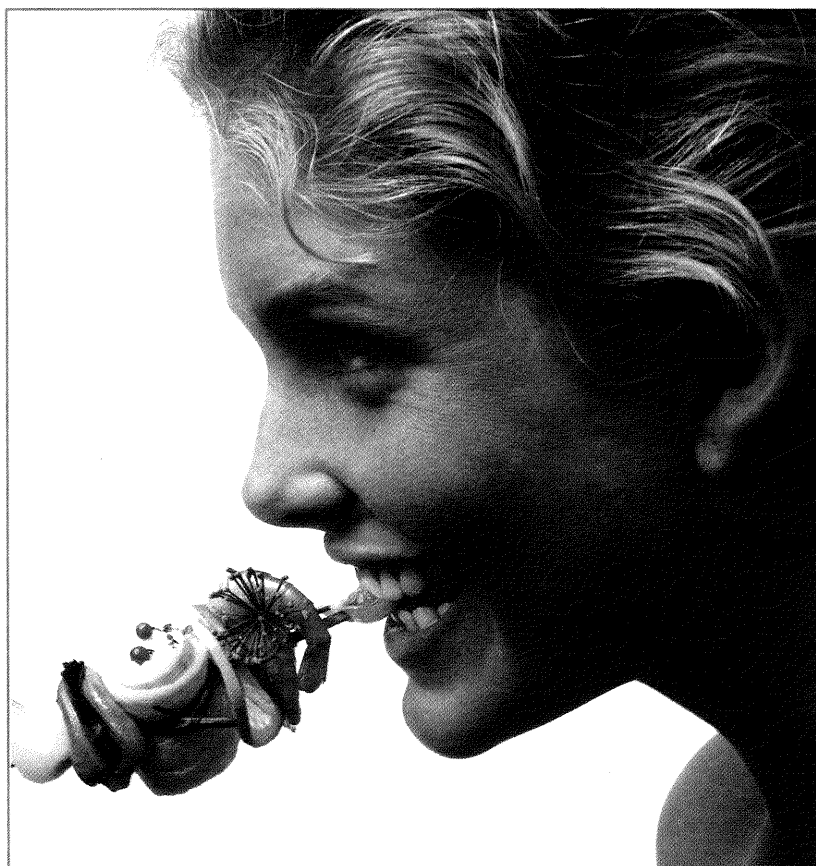


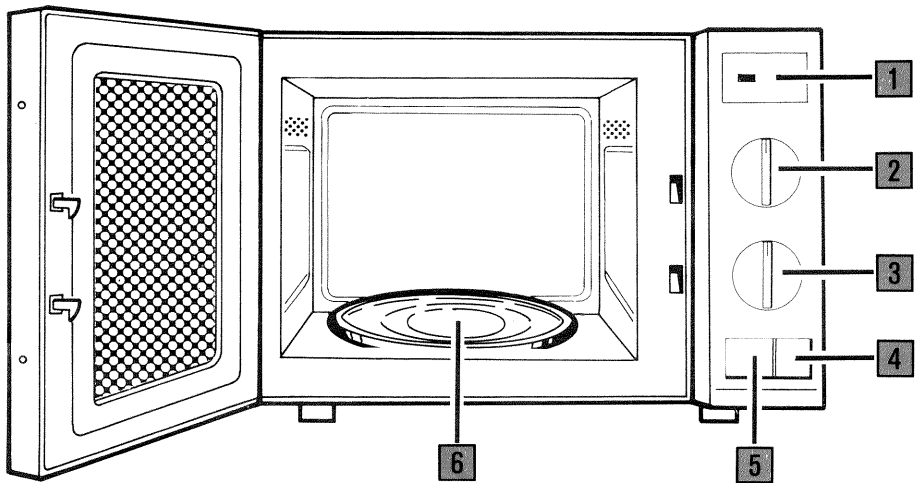
# MICRO-ONDES

**Brandt**

NOTICE D'UTILISATION



# P RÉSENTATION



**1** - voyant d'émission d'ondes

**4** - touche départ

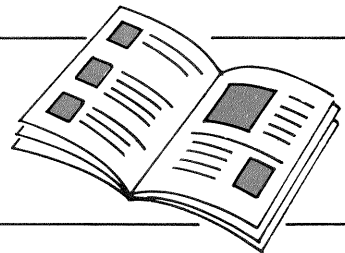
**2** - bouton de programme

**5** - touche d'ouverture de porte

**3** - bouton de minuterie

**6** - plateau tournant

Vous trouverez dans le LIVRE DE RECETTES qui accompagne votre appareil, tous les conseils pratiques nécessaires à une bonne utilisation de votre four micro-ondes.



## LE PLATEAU TOURNANT

D'un diamètre intérieur de 320 mm, il se positionne simplement sur son axe d'entraînement. S'il ne tourne pas, assurez-vous que l'axe d'entraînement est bien enfoncé.

Le support plateau à roulettes doit toujours être en place dans l'appareil.

Pour utiliser un grand plat, vous pouvez retourner le plateau qui devient alors fixe. (Dans ce cas, tournez le plat une fois en cours de cuisson).

# E NTRETIEN

## NETTOYAGE

- Celui-ci se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que l'extérieur.
- Le plateau peut être retiré pour cette opération. Si vous enlevez l'axe d'entraînement de celui-ci, évitez de faire pénétrer de l'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 ou d'alcool 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 :<br>220 V - 50 Hz monophasé. | • PUISSANCE RESTITUEE :<br>650 W (Obtenue avec une charge de 2 litres d'eau). |
| • PUISSANCE ABSORBEE :<br>1250 W.            | • MINUTERIE :<br>45 min.  |

# INSTALLATION

## BRANCHEMENT

- Avant branchement, assurez-vous que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport. Si vous constatez un dommage quelconque, signalez-le à votre revendeur.
- Votre installation doit être protégée par un fusible thermique de 16 ampères.
- Avant branchement, vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (190-200 Volts), consultez votre installateur.
- 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.

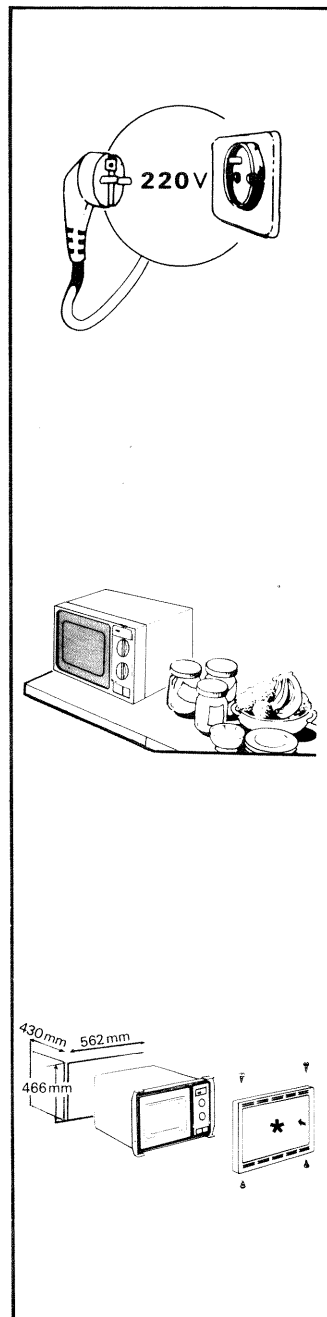
## EMPLACEMENT

- 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 de 10 cm pour la face arrière.

## ENCASTREMENT

- Si vous désirez encastrer votre appareil, prévoyez une niche avec circulation d'air à l'arrière. Laissez en façade le passage libre au-dessus et au-dessous de l'enceinte, afin de faciliter la circulation d'air.
- Vous pouvez obtenir, chez votre revendeur, un kit d'encastrement spécialement adapté, pour remplir cet office.

Les parois du meuble dans lequel votre appareil sera encastré doivent supporter un échauffement suffisant.

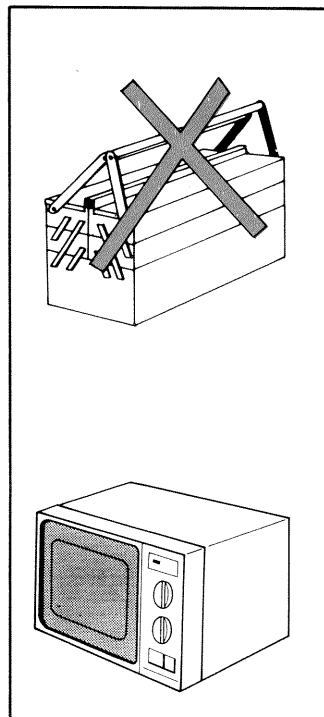


# EN CAS D'ANOMALIE

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

## 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.

# **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.*

## CONSEILS

**Pour éviter de détériorer votre appareil : veillez à ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans le 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, agitez le lait et testez la température sur le dos de la main.

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

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

## FONCTIONNEMENT

**après avoir branché votre appareil :**






- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture **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.
- Sélectionnez le programme à l'aide du bouton de programme **2**
- Affichez le temps à l'aide du bouton de la minuterie **3** le four s'éclaire.

Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le bouton au-delà de trois minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Appuyez sur la touche départ **4** le plateau tourne, le voyant s'allume.
- La fin de cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête automatiquement l'éclairage et le voyant s'éteignent.

Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, appuyez sur la touche départ **4** pour remettre votre appareil en fonctionnement.

## EQUIVALENCE DES SYMBOLES

	MAINTIEN	Pour maintenir ou mettre à température du beurre, de la crème, de la glace, etc. Pour décongeler les aliments fragiles (beurre, crème).
	DECONGELATION	Pour les petites pièces de viande, les poissons, fruits, pain, viennoiserie..., ou terminer les cuissons fragiles.
	MIJOTAGE	Pour terminer les préparations démarrées en "cuisson forte" telles que haricots, lentilles, laitages, Pour décongeler de grosses pièces de viande.
	CUISSON DOUCE	Pour terminer des cuissons de plats démarrées en "cuisson forte" qui risquent de trop cuire en surface, rôti de veau, de porc. Pour cuire des poissons fragiles, rougets, sardines...
	CUISSON FORTE	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. Pour mettre à température les surgelés cuits et les légumes surgelés.