

Brandt

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN INSTRUCTIONS FOR USE
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS
DA BETJENINGSVEJLEDNING

Four à micro-ondes

Microwave oven

Magnetronoven

Mikrobølgeovn elektronisk



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four micro-ondes **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.


*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

 **Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

www.brandt.com

1/A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consigne de sécurité	4
• Principe de fonctionnement	5
• Protection de l'environnement	5
2/INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Avant branchement	6
• Le raccordement électrique	6
3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• L'appareil	7
• Les accessoires	8
• Le bandeau de commande	9
• L'afficheur	11
4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Programmation	12
• Speed Defrost	14
• La fonction Gril	15
• La fonction Craquine	17
• La fonction Pizza	18
5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	20
6/EN CAS D'ANOMALIE	21
7/RELATIONS APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	22



Important :

Instructions de sécurité importantes - Lire avec attention et garder pour de futures utilisations. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et diffusé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés.

En fonction micro-ondes, 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.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Dans le cas de petites quantités (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, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

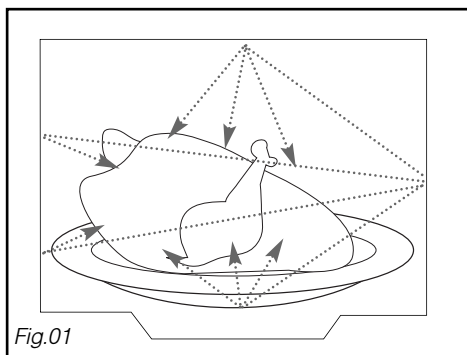


Fig.01

• AVANT LE BRANCHEMENT



Attention :

Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur ».



Attention :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

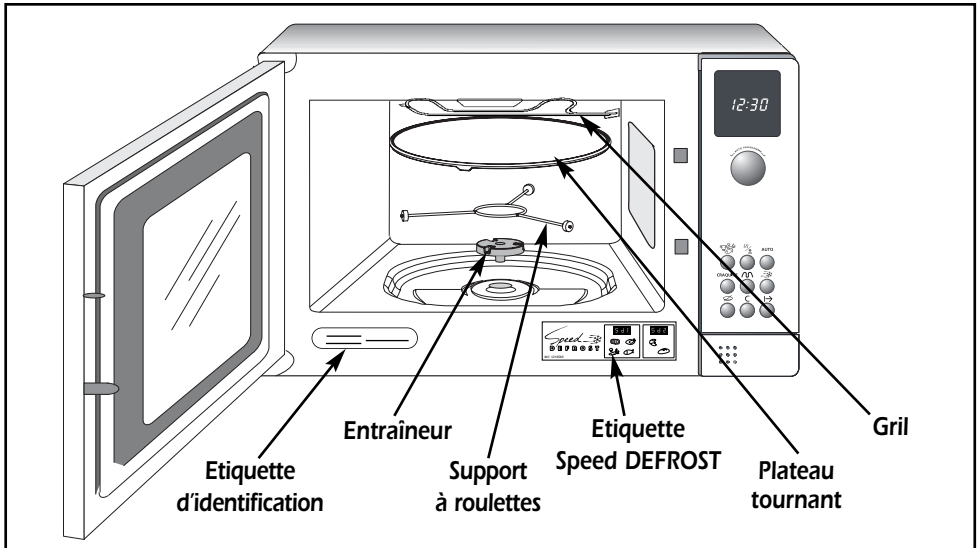
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• L'APPAREIL



• Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur 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, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

• 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 récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

• Le SUPPORT A ROULETTES :

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- **L'ÉTIQUETTE Speed DEFROST** : collez-l'étiquette autocollante en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

• ACCESSOIRES

• **Le plateau tournant** : permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

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, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité. (Fig.03).

• **L'entraîneur** : permet au plateau verre de tourner (Fig.04).

Si vous enlever l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

• **Le support à roulettes** : Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

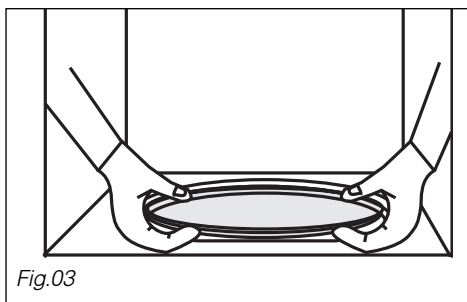


Fig.03

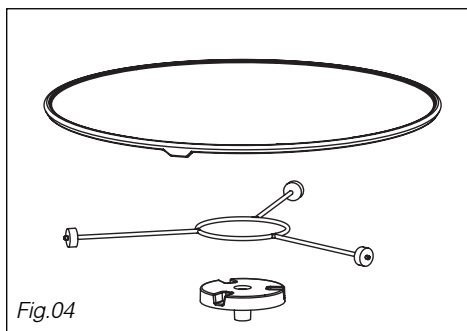


Fig.04

• LE BANDEAU DE COMMANDE

A L'afficheur :

vous facilite la programmation en affichant : les catégories d'aliments et de fonctions, le temps ou le poids programmé, et l'heure.

B Le sélecteur :

permet de choisir l'aliment, la fonction, le temps ou le poids.

C La touche ALIMENTS :

permet de choisir la catégorie d'aliment, à l'aide du sélecteur.

D La touche FONCTIONS :

permet de choisir la fonction appropriée, à l'aide du sélecteur.

E La touche AUTO :

permet une programmation automatique en fonction du poids de l'aliment.

F La touche "CRAQUINE" CRAQUINE :

à utiliser avec le plat Craquine.

G La touche GRIL :

permet de sélectionner l'un des 2 niveaux de puissances du gril.

H La touche "Speed DEFROST" :

permet une décongélation rapide des aliments.

I La touche ARRÊT PLATEAU :

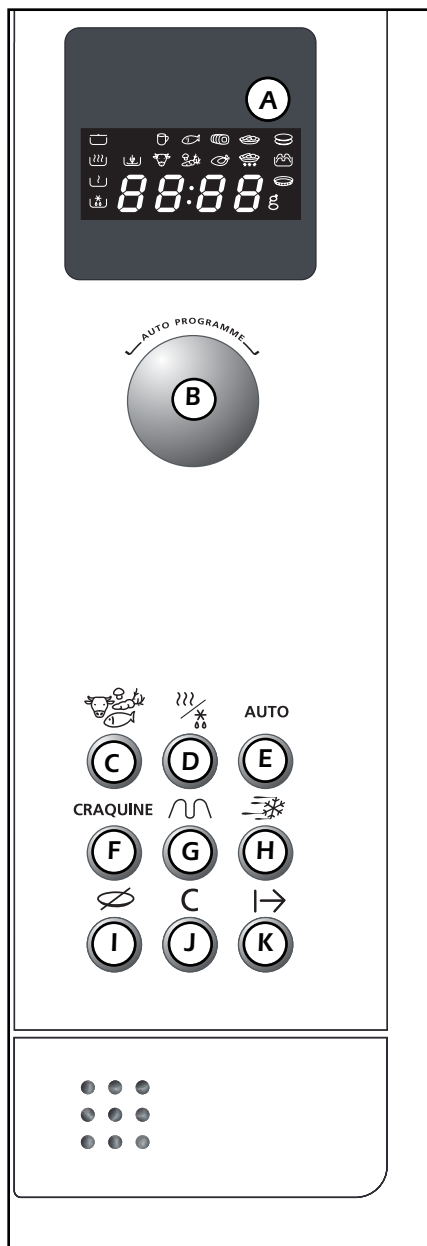
permet l'arrêt du plateau tournant.

J La touche PAUSE/ANNULATION C :

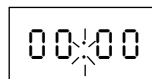
permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULATION). Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure.

K La touche DÉPART :


permet de débiter votre programme.

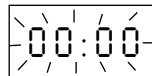


Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.




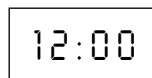
Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche PAUSE / ANNULATION  .
Les 4 chiffres clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.







- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche PAUSE / ANNULATION  .
Votre horloge est à l'heure.

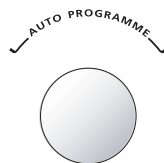


EQUIVALENCE DES PUISSANCES MICRO-ONDES

FONCTION		UTILISATION
	DÉCONGÉLATION 150W	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	MIJOTAGE 500W	Pour cuire les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. Cette fonction est disponible lorsqu'on commence la programmation en sélectionnant la fonction).
	RÉCHAUFFAGE 700W	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
	CUISSON FORTE 900W	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W		

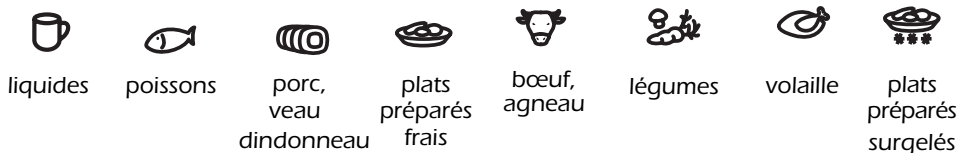
Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

• L’AFFICHEUR & LE SÉLECTEUR

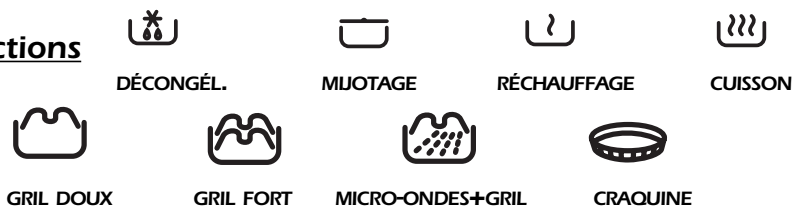


L’afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

Les aliments



les fonctions



Le poids pour une programmation Auto 

Le temps de programmation (ou l’horloge) 12:00

L’aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

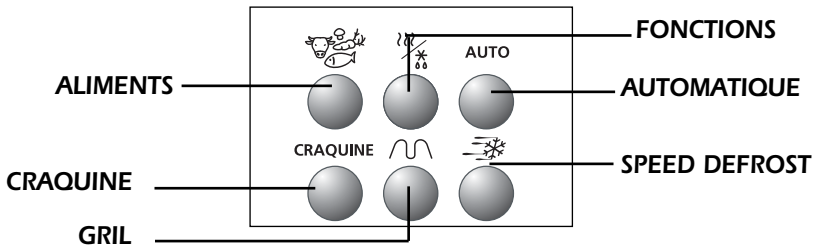
• PROGRAMMATION



Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.



Faites votre programmation avec les touches :

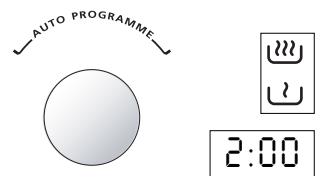


- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
 - Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche arrêt plateau  avant ou en cours de programme.
 - En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche annulation .
-

Les programmations à votre disposition :

Programmation express



programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur. Les fonctions  et  clignotent alternativement pour indiquer la puissance express 900 W.

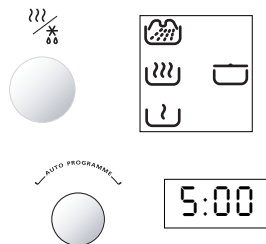


Appuyez sur la touche DÉPART  .


• PROGRAMMATION

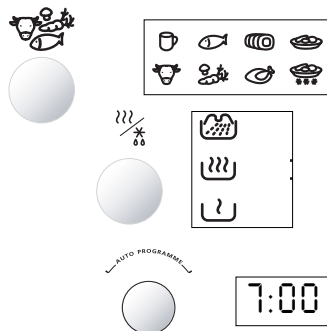
Programmation par la fonction

- Appuyez sur la touche FONCTIONS, faites votre choix.
Dans ce mode, la fonction mijotage  est disponible.
- Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- Appuyez sur la touche DÉPART .



Programmation par l'aliment



- Appuyez sur la touche ALIMENTS, faites votre choix.
- Appuyez sur la touche FONCTIONS, faites votre choix;
la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.
- Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- Appuyez sur la touche DÉPART .

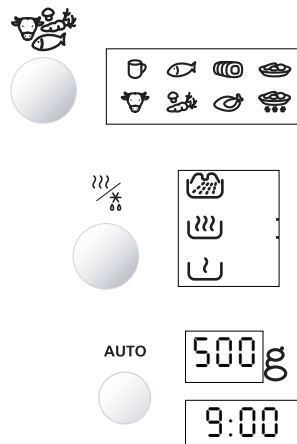


• PROGRAMMATION AUTO

Programmation automatique

Avec la touche Auto, le temps est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment.

- Appuyez sur la touche ALIMENTS, faites votre choix.
 - Appuyez sur la touche FONCTIONS, faites votre choix.
 - Appuyez sur la touche Auto,  50 g clignote,
vous demandant d'indiquer le poids à l'aide du sélecteur.
 - Appuyez sur la touche DÉPART .
- Le temps adéquat s'affiche automatiquement.



• SPEED DEFROST

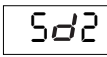
La touche Speed Defrost permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche FONCTIONS pour les décongeler (voir page précédente).


- Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche Speed DEFROST :

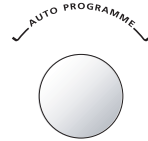
 s'affiche.




- Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries, appuyez deux fois sur la touche Speed DEFROST :

 s'affiche.

- Attendez que  g s'affiche.




- Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur (dans la limite de 500 grammes).

- Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment. Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).

Le temps s'affiche et le four démarre.

En fonctions Speed DEFROST une sonnerie à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour redémarrer le four.

• LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après 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.

- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : GRIL fort  et GRIL doux .

En règle générale, utilisez le niveau GRIL fort pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau GRIL doux pour dorer les aliments les plus délicats.

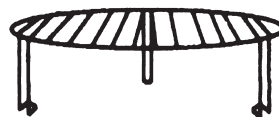
- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

• LA FONCTION MICRO ONDES + GRIL

• LA CLAYETTE


La clayette en fonction GRIL, permet de dorer les aliments de faible hauteur.


Lors de son utilisation en fonction micro-ondes + gril, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction gril seul. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.





la clayette

• PROGRAMMATION DU GRIL *

Programmation du gril 2 niveaux de puissance  

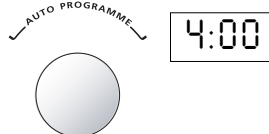
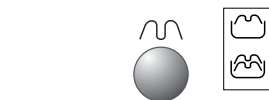
Appuyez une fois sur la touche GRIL  pour sélectionner


GRIL FORT , 2 fois pour sélectionner GRIL DOUX .

Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

Appuyez sur la touche DÉPART .

Un troisième appui sur la touche GRIL arrête le gril.



Programmation de la fonction micro-ondes + gril simultané  :

Appuyez sur la touche ALIMENTS, faites votre choix.

Appuyez sur la touche FONCTIONS, sélectionnez ensuite

la FONCTION  micro-ondes + gril .

La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à l'aliment choisi.

Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

Appuyez sur la touche DÉPART .



Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée :

Appuyez sur la touche FONCTIONS , sélectionnez

ensuite la FONCTION micro-ondes + gril .

Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne et le gril fort sont préprogrammés.

Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

Appuyez sur la touche DÉPART .



• LA FONCTION CRAQUINE

Avec la fonction **CRAQUINE** vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

- La fonction **CRAQUINE**, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat **CRAQUINE**, pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

2 possibilités d'utilisation :

- Sans préchauffage, la fonction **CRAQUINE** permet de cuire et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- Avec préchauffage - le plat **CRAQUINE** peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche **CRAQUINE** 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorer les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Conseils

- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction **CRAQUINE**.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
- Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction **CRAQUINE**.
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction **CRAQUINE** est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction **CRAQUINE**, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

• LA FONCTION PIZZA *

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

Placer la pizza surgelée directement dans le plat PIZZA, posez le plat PIZZA au centre du plateau tournant.

Programmation

1 Appuyez fois sur la touche

CRAQUINE

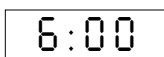


:



s'affiche

2 Programmez 6 minutes

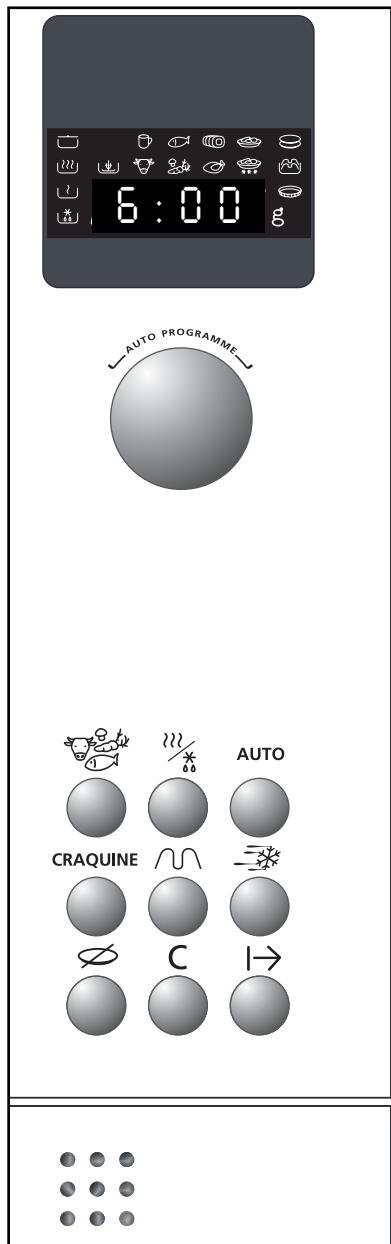
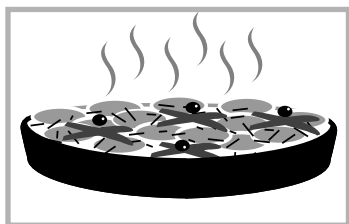


s'affiche

3 Appuyez sur la touche DÉPART \rightarrow .





le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.




• RECOMMANDATIONS

en cours de cuisson :

- Si vous avez fait une programmation par le temps ou avec la touche Auto :
à vous pouvez modifier la durée à tout moment.
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche arrêt plateau .
- Pour modifier le choix de la fonction ou de l'aliment, il faut appuyer deux fois sur la touche pause/annulation  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche départ  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche annulation .

REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche départ  au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

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

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.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.



L'expertise des professionnels au service des particuliers.

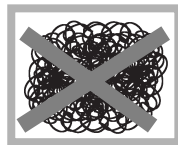
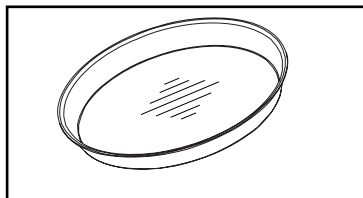
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• LE PLAT PIZZA

Entretien du plat PIZZA

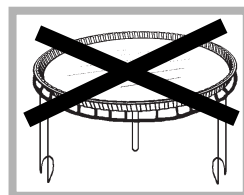
- I L'intérieur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif; il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant utilisation. Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement. Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent; ne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



Remarques:

Ne pas poser le plat PIZZA sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.

Ne pas utiliser le plat PIZZA dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur. Ne laisser aucun ustensile dans le plat PIZZA chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, cela ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le bon branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir Fig. 07).

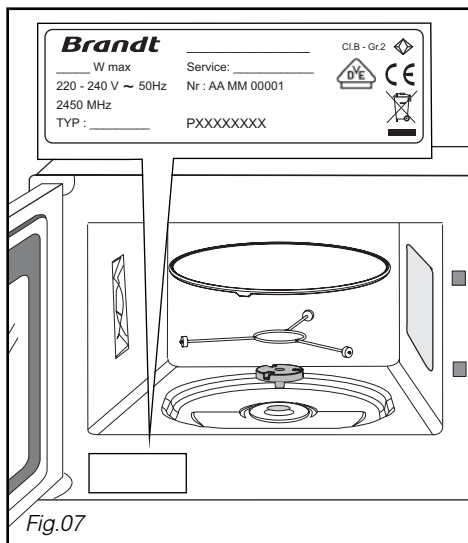


Fig.07

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• 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 nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.