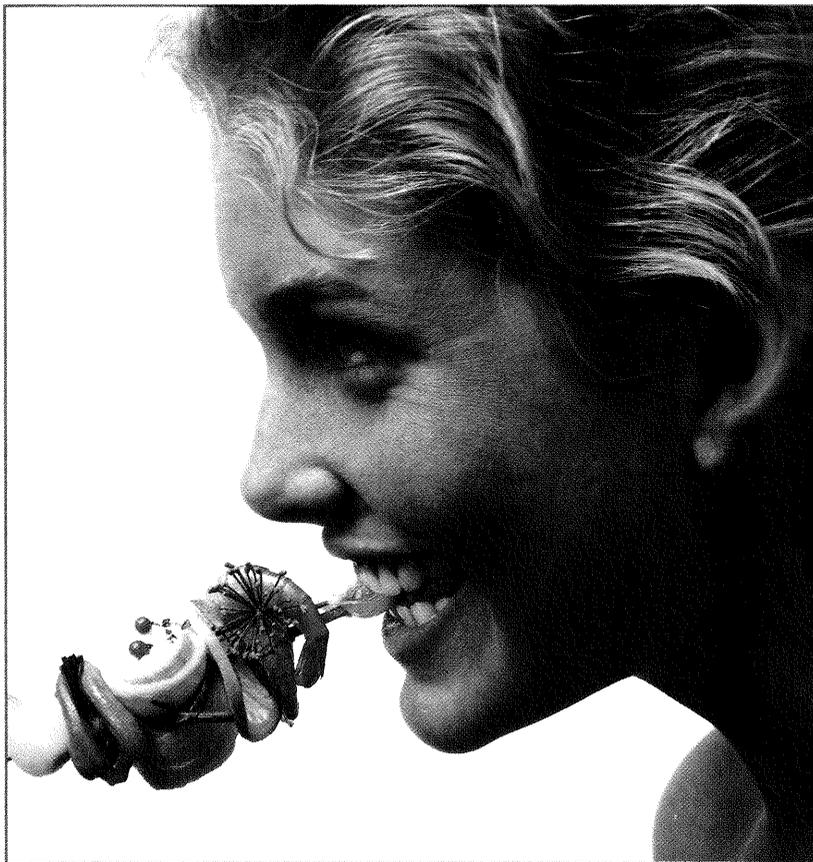


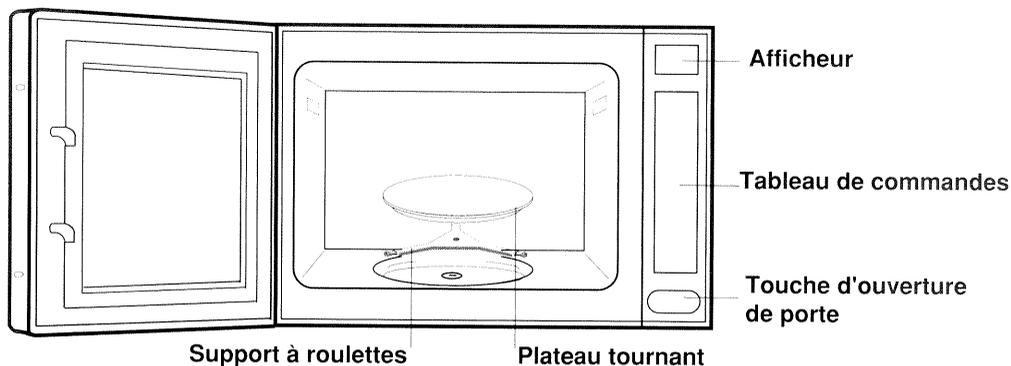
MICRO-ONDES

Brandt

NOTICE D'UTILISATION



PRÉSENTATION



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'ARRÊT 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"**.

CONSEILS

- Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.
- Dans le cas de réchauffage de biberons (sans la tétine), agitez le lait et testez la température sur le dos de la main avant consommation.
- Dans le cas de réchauffage d'aliments pour enfants, il est nécessaire de mélanger et de vérifier la température avant consommation.
- Dans le cas de faibles charges (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Le four à micro-ondes ne permet pas la cuisson des oeufs dans leur coquille. Pour cuire des oeufs au plat ou en cocotte, il est nécessaire de percer le jaune, de programmer un temps court et de surveiller la cuisson.
- Dans le cas de liquide en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendez 20 s avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Avant utilisation, assurez-vous que les récipients sont appropriés à l'usage d'un four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine,).
- 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.

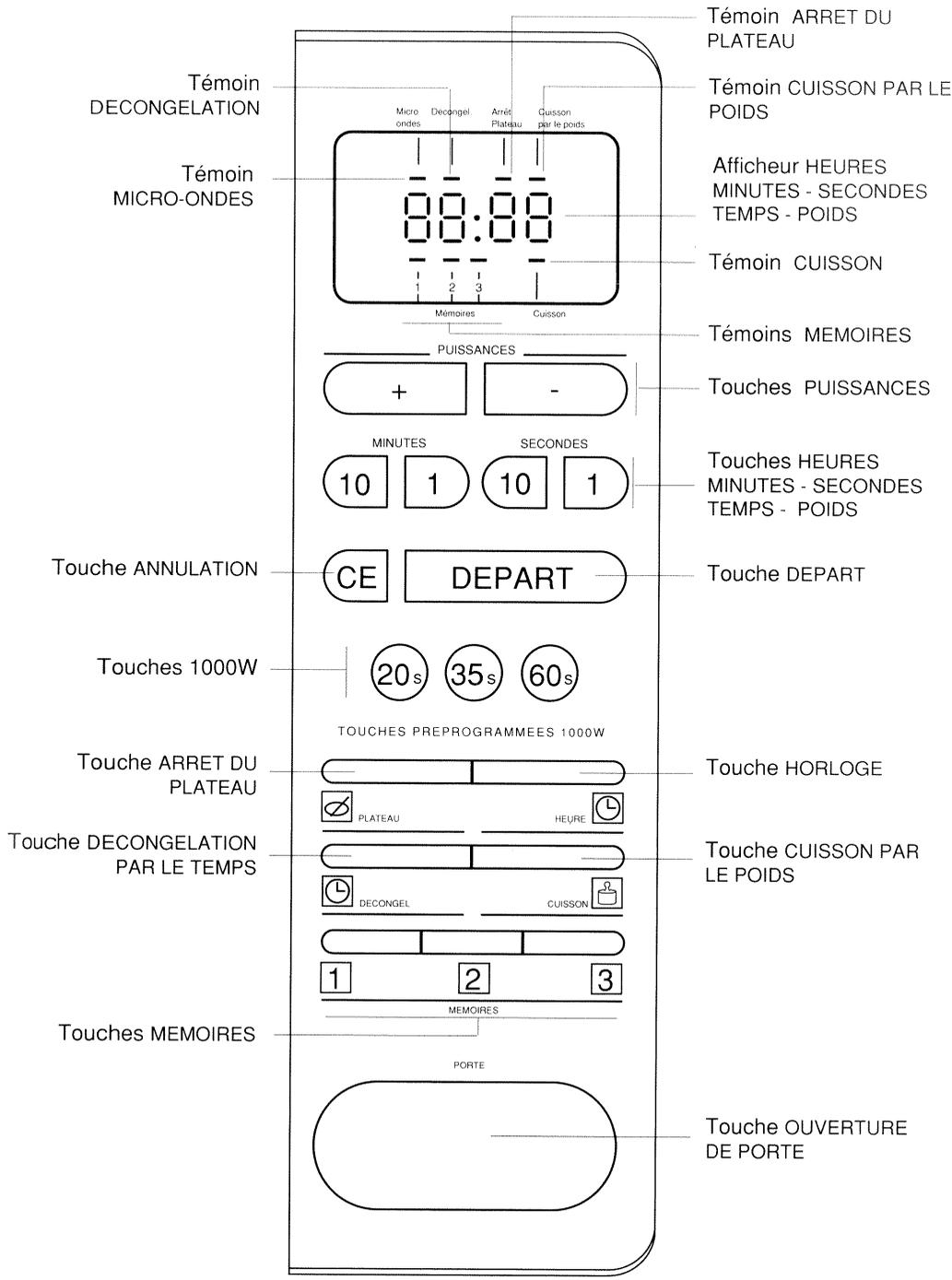
*Nous apportons donc un grand soin à la qualité de fabrication et mettons dans nos produits toute notre expérience de **1^{er} fabricant français d'Electroménager.***

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-Louis Montoriol
Directeur général

PRÉSENTATION



UTILISATION

MISE À L'HEURE

Après branchement de votre appareil, l'horloge indique :

1 : 0 1

- 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.
- 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 AUTOMATIQUE 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, la ventilation fonctionne, le plateau tourne. Après 5 min si vous n'ouvrez pas la porte, le four marche par intermittence durant 10 min et l'afficheur indique l'heure du jour. Cette fonction n'existe pas sur les programmes DECONGELATION.

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 ", tels que haricots, lentilles, laitages.
6 / 8	CUISSON DOUCE	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 mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
10	1000W	Pour cuire ou réchauffer toutes les préparations liquides, les fruits et les légumes, ainsi que les préparations homogènes telles que purée etc ...
DECONGELATION PAR LE TEMPS		Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain, des viennoiseries, etc... ou pour terminer des cuissons fragiles.

UTILISATION

UTILISATION DE LA FONCTION "1000W "

Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser la puissance 1000W en continu ce qui vous permet de réaliser des gains de temps très importants.

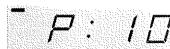
Cependant, comme en cuisson traditionnelle, certains aliments demandent une cuisson plus douce, dans ce cas, il est préférable d'utiliser des puissances plus faibles.

Conseils :

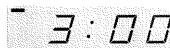
- Il est recommandé d'utiliser la fonction 1000W pour tous les liquides, les fruits, les légumes, et pour les préparations homogènes telles que purée, velouté
- Utilisez la puissance 850W ou tout autre puissance intermédiaire pour les viandes, les poissons, et pour les préparations hétérogènes telles que paella, cassoulet ...
- **Dans tous les cas, il est nécessaire de couvrir les aliments, exception faite des produits à base de pâtes, un rosbif ou bien sûr de petites quantités de liquides.**

Comment utiliser la puissance 1000W

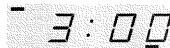
- Appuyez sur la touche " **PUISSANCES** ". La puissance 10 apparaît ; elle correspond à la puissance 1000W.



- Programmez un temps à l'aide des touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** ".
Exemple : 3 minutes, pour cela appuyez 3 fois sur la touche " **MINUTES 1** ".



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



Comment utiliser les touches 1000W

(20_s) (35_s) (60_s)

Ces trois touches permettent une programmation rapide sur des temps courts, à utiliser pour le réchauffage des liquides ou des cuissons de courtes durées.

Vous avez la possibilité d'additionner 3 temps, soit sur 1 seule touche, soit sur 2 ou 3 touches. (**Temps mini** : 20 secondes, **Temps maxi** : 3 minutes).

Exemple 1 : Pour chauffer 3 bols de 250 ml de liquide pendant 180 secondes (3 minutes).

- Appuyez 3 fois sur la touche (60_s) puis sur la touche " **DÉPART** ".

Exemple 2 : Pour chauffer 2 bols de 250 ml de liquide pendant 115 secondes (1 minute et 55 secondes).

- Appuyez 1 fois sur les touches (20_s) , (35_s) , (60_s) puis sur la touche " **DÉPART** ".

Remarques :

- 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 à l'aide de la touche " **CE** ", avant de reprogrammer .

UTILISATION

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE PAR LE POIDS

Cette touche permet, en entrant un poids de 200 g à 3000 g (3 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 PAR LE POIDS".

Programmes

Cuisson

C : **1** Pommes de terre (entières ou en morceaux)

C : **2** Poireaux, carottes, choux (émincés)

C : **3** Poisson (en portions, tranches ou filets)

C : **4** Volailles (entières ou en morceaux)

Réchauffage

C : **5** Pots de bébé (enlevez le couvercle avant réchauffage et mélangez avant de consommer), café, thé, lait, potages

C : **6** Conserves en boîte (versez le contenu dans un récipient adapté), plats cuisinés

C : **7** Restes, plats cuisinés réfrigérés

C : **8** Plats cuisinés et légumes surgelés.

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

10

1000 g

1

100 g

10

10 g

1

1 g

Exemple : 500 g de carottes

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

C : **2**

- Affichez le poids à l'aide de la touche "MINUTES 1".

5 : **00**

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

13 : **42**

• 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 à l'aide de la touche "CE", avant de reprogrammer.

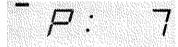
UTILISATION

CUISSON

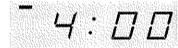
Vous avez 10 niveaux de puissance à votre disposition (pour leur utilisation se référer à la page 4). Lorsque vous appuyez sur la touche "**PUISSANCES -**" (10 à 0), systématiquement la puissance 10 s'affiche, (ou sur la touche "**PUISSANCES +**" (0 à 10), la puissance 0 s'affiche).

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

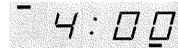
- Appuyez sur une des touches "**PUISSANCES**" pour afficher le programme 7.



- 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 secondes 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 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**".

Remarques :

• 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 à l'aide de la touche "**CE**", avant de reprogrammer.

UTILISATION

AUTRE FONCTION

Touches " MEMOIRES "

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

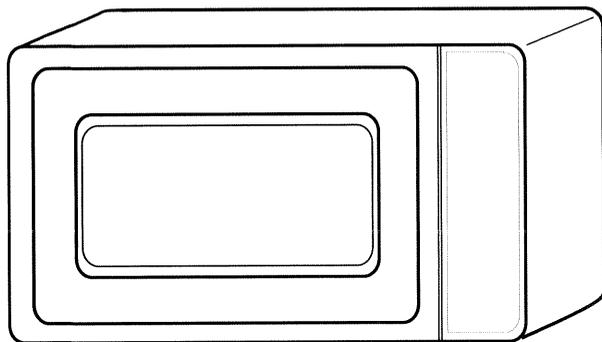
Vous avez la possibilité de mémoriser une cuisson ou une décongélation ou une programmation enchaînée.

Exemple : programmez une décongélation durant 5 minutes, 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 secondes 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 à l'aide de la touche " **CE** ", avant de reprogrammer.

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

C'EST AUSSI LE MINITEL ...

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

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

TAPEZ **3615**
CODE BRANDT