

# UTILISATION

## *de votre nouveau Four à Micro-ondes*

---

### *Votre appareil et ses fonctions*

---

- Présentation
- Bandeau de Commande
- Conseils importants

---

### *Comment l'utiliser*

---

- Programmation de la fonction MICRO-ONDES
- Tableau d'équivalence des puissances
- Utilisation de la puissance 1000 W
- Utilisation de la fonction GRIL
- Utilisation de la fonction simultanée MICRO-ONDES + GRIL
- Exemples de cuisson en gril seul

---

### *Relations consommateurs*

---

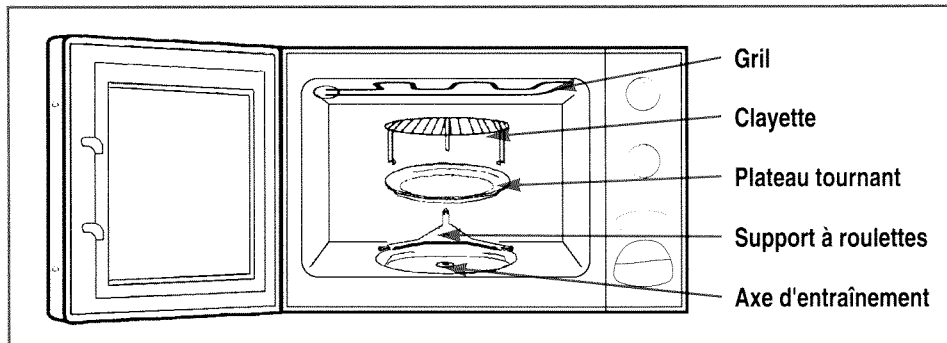
---

### *Service Après-Vente*

---

# Votre appareil

## Présentation



### ● Le GRIL rabattable 2 positions :

1 - Gril horizontal : pour les gratins, grillades à plat.

2 - Gril incliné : uniquement pour *l'entretien* de la voûte. **Ne pas faire fonctionner le four avec le gril dans cette position**; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.

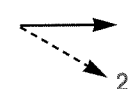
**Il est nécessaire de laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.**

● La **CLAYETTE** : en fonction gril, permet de dorer les aliments de faible hauteur. Lors de son utilisation en fonction micro-ondes ou simultanée, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau en verre. Celle-ci ne doit en aucun cas être utilisée avec des récipients métalliques en fonction micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

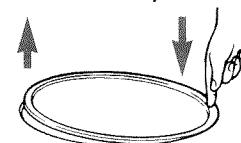
● Le **PLATEAU TOURNANT** : permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être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

**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 plat et de mélanger le contenu à mi-cuisson.

Position du gril



Pour retirer le plateau



# Votre appareil

## Bandeau de Commande

- **Avant toute utilisation de votre appareil, il est impératif de consulter le guide d'installation.**

### ① Bouton de SELECTION DES FONCTIONS :

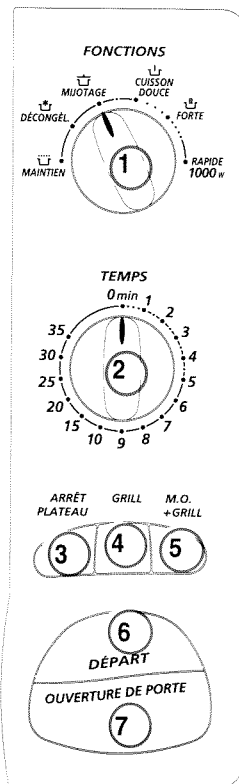
Ce bouton vous permet de faire varier la puissance micro-ondes de la position **MAINTIEN** jusqu'à la position **RAPIDE, 1000 W.**

### ② Bouton de MINUTERIE :

Ce bouton vous permet de sélectionner le temps de décongélation, de réchauffage ou de cuisson. Pour sélectionner un temps inférieur à deux minutes tournez le bouton au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

### ③ Touche ARRÊT PLATEAU :

Appuyez sur cette touche pour arrêter la rotation du plateau tournant.



### ④ Touche GRILL :

Cette touche permet d'utiliser la fonction **Gril** pour griller ou dorer les aliments sans utiliser la fonction micro-ondes.

### ⑤ Touche MICRO-ONDES + GRILL :

Cette touche permet d'utiliser en **simultané** les fonctions **Gril** et **Micro-Ondes**.

### ⑥ Touche DEPART :

Appuyez sur cette touche pour débiter le programme. Assurez-vous que la porte est correctement fermée, dans le cas contraire, votre appareil ne fonctionnera pas.

### ⑦ Touche d'OUVERTURE DE PORTE :

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte ou pour arrêter l'appareil.

# Votre appareil

## Conseils importants

- **Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique** pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des **aliments**.
- Pour éviter de détériorer votre appareil, **ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau**.
- Avant toute utilisation, **assurez-vous que les récipients sont appropriés** à l'usage d'un four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Surveillez de temps en temps le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matière combustible.
- **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**. 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**.
- Dans le cas de réchauffage :
  - **de biberons** : celui-ci s'effectue **impérativement sans la tétine**. **Agitez** le liquide et **testez** la température sur le dos de la main **avant consommation**.
  - **d'aliments pour enfants** : il est impératif de **mélanger** et de **vérifier** la température **avant consommation**, afin d'éviter des brûlures internes graves.

# Votre appareil

## Conseils importants

- **Le réchauffage ou la cuisson en micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire.**  
Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Il est nécessaire de couvrir les aliments dans la plupart des cas. Ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans **une bouteille ou un récipient hermétique**, vous devez **retirer le bouchon ou le couvercle**.
- **Dans le cas de liquide en ébullition, afin d'éviter un débordement**, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Dans le cas de faibles charges (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, conformez-vous aux temps préconisés dans le livre de recettes joint à votre appareil. Ne jamais utiliser les mêmes temps que pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, garder la porte du four fermée, mettre hors tension ou déconnecter le four de l'alimentation électrique.

---

# Comment l'utiliser

---

## ● Programmation de la fonction MICRO-ONDES

Celle-ci se fait à l'aide du **bouton de sélection des fonctions** dont la puissance varie entre **150 W** et **1000 W**.

● Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la **touche d'ouverture de porte**.
- 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 la puissance micro-ondes à l'aide du **bouton de sélection des fonctions**.
- Dans le cas d'utilisation d'un grand plat, sélectionnez la **touche "ARRET PLATEAU"**. En fin de programme, veillez à déverrouiller cette touche.
- Sélectionnez le temps à l'aide du **bouton de minuterie**. Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le bouton de la minuterie au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.
- 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 "DEPART"** pour remettre votre appareil en fonctionnement.

# Comment l'utiliser

## Tableau d'équivalence des puissances

<b>MAINTIEN</b> <b>150 W</b>	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, ou tout autre aliment fragile.
<b>DÉCONGÉLATION</b> <b>ou</b> <b>CUISSON</b> <b>TRÈS DOUCE</b>	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain, des viennoiseries..., ou pour terminer des cuissons fragiles.
<b>MIJOTAGE</b>	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
<b>CUISSON DOUCE</b>	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc... Pour cuire des poissons fragiles: rougets, sardines...
<b>CUISSON FORTE</b> <b>850 W</b>	Pour les légumes, poissons, volailles et potages... Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés... Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
<b>CUISSON RAPIDE</b> <b>1000 W</b>	Pour cuire et réchauffer toutes les préparations liquides, les fruits et les légumes, ainsi que les préparations homogènes telles que purée, riz, etc...

# Comment l'utiliser

## Utilisation de la puissance 1000 W ou Cuisson Rapide

Le niveau de puissance "CUISSON RAPIDE" vous donne la possibilité d'utiliser la puissance 1000 W 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 puissance 1000 W pour tous les liquides, les fruits, les légumes, et pour les préparations homogènes telles que purée, velouté...
- Utilisez la puissance 850 W ou toute autre puissance intermédiaire pour les viandes, les poissons, et pour les préparations hétérogènes telles que paella, cassoulet...

### ● Quelques idées de temps : pour réchauffer les liquides, ou pour porter à ébullition en puissance 1000 W (Cuisson Rapide) :

#### Réchauffer

	1 bol de 250 ml = 1 min 20 s
	2 bols de 250 ml = 2 min 20 s
	3 bols de 250 ml = 3 min

	1 tasse de 100 ml = 40 s
	2 tasses de 100 ml = 1 min 10 s
	3 tasses de 100 ml = 1 min 40 s

#### Porter à ébullition

1/4 l (250 ml) = 2 min 50 s
1/2 l (500 ml) = 5 min 10 s
1 l (1000 ml) = 9 min

- Les temps mentionnés ci-dessus le sont à titre indicatif.
- Pour toute autre utilisation, se reporter au livre de recettes.





# Comment l'utiliser

## Utilisation de la fonction GRIL

### ● Utilisation du gril

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

### ● Exemple : brocolis au gratin (voir livre de recettes).

- Posez le gratin sur la clayette.
- Sélectionnez la fonction gril à l'aide de la **touche "GRILL"**.
- Sélectionnez le temps 6/8 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.

### ● Conseils :

- Il est nécessaire de laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.

## Utilisation de la fonction simultanée MICRO-ONDES + GRIL

- Cette fonction donne la possibilité d'utiliser en simultané les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

### Exemple : dorade farcie (voir livre de recettes).

- Préparez la dorade comme indiqué dans la recette.
- Posez le plat sur le plateau tournant.
- Sélectionnez la fonction simultanée à l'aide de la **touche "MICRO-ONDES + GRILL"**.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes cuisson douce à l'aide du **bouton de sélection des fonctions**.
- Sélectionnez le temps 12/15 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la touche **"DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.

### ● Conseils :

- Lors de la cuisson des gratins de pommes de terre, il est conseillé de poser le plat sur le plateau.

# Comment l'utiliser

## Exemples de cuisson en grill seul

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
Dorade, carpe	800 g à 1 kg	18 à 22 min	Huiler ou beurrer légèrement. A mi-cuisson, tourner, assaisonner et parsemer d'herbes.
Maquereaux (moyens)	4 unités	18 à 20 min	
Sardines, rougets, barbets	6 à 8 selon grosseur	16 à 18 min	
Andouillettes, boudins	4 à 6	20 à 25 min	- Piquer. Tourner à mi-cuisson.
Côte de bœuf	800 g (3 cm d'épaisseur)	16 à 24 min	- Huiler, tourner à mi-cuisson.
Poitrine fumée ou fraîche	4 à 6 tranches (1 cm d'épaisseur)	18 à 25 min	- Tourner à mi-cuisson.

Tous ces aliments doivent être posés sur la clayette, les jus de cuisson étant récupérés grâce à une assiette posée sur le plateau tournant.

Pour toute autre utilisation, se reporter au livre de recettes.



# Relations consommateurs

**BRANDT** c'est aussi le minitel...



**BRANDT**

Tarif : 1F29 TTC / min

... **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 aussi nous écrire :**

**SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT**  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE Cedex

**ou nous téléphoner au : (1) 34 21 49 49**

**[nouvelle numérotation à partir du 18.10.96 : (01) 34 21 49 49]**

## Service après-vente

Lors d'une éventuelle intervention, seul un technicien spécialisé "FORME PAR LE CONSTRUCTEUR" 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 (modèle, type, n° de série) qui figurent sur la plaque signalétique située au dos de votre appareil ou sur la carte de garantie.

*PIÈCES 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 sur 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. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.