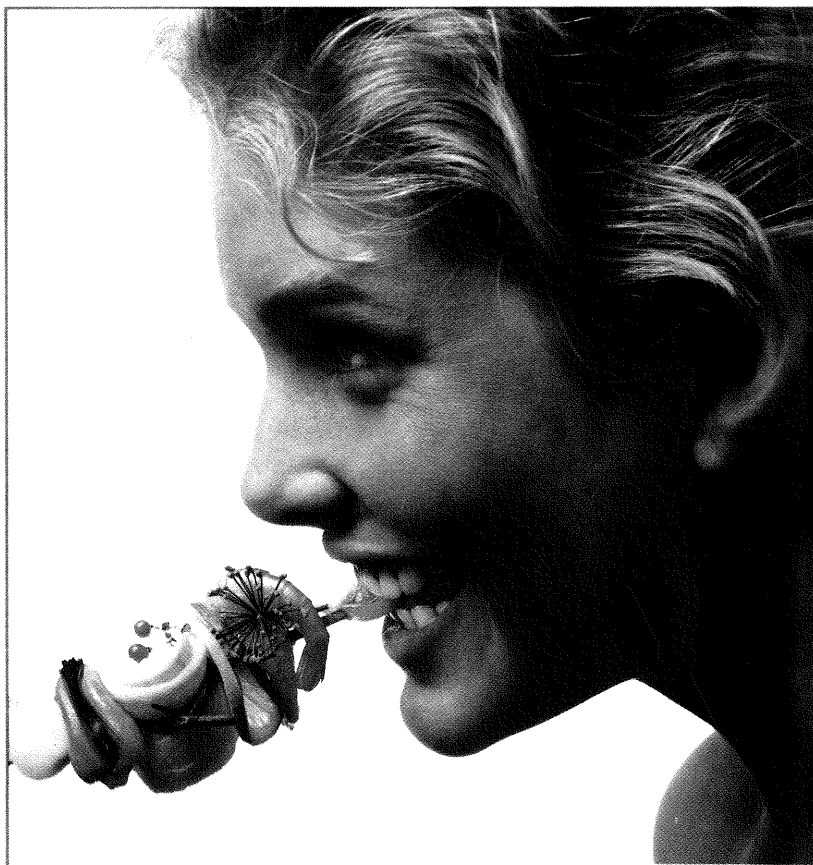


MICRO-ONDES

Brandt

NOTICE D'UTILISATION



UTILISATION

Utilisation de la fonction micro-ondes

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 le programme à l'aide **du bouton de programme** .
- Affichez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**; le four s'éclaire.

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.
 - 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.

Equivalence des symboles



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.



DECONGELATION

Pour les petites pièces de viande, de poisson, fruits, pain, viennoiseries..., ou pour terminer les cuissons fragiles.



MIJOTAGE

Pour terminer les préparations commencées en "**CUISSON MAXI**", tels que haricots, lentilles, laitage.



CUISSON DOUCE

Pour terminer des cuissons de plats commencées en "**CUISSON MAXI**" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc....
Pour cuire des poissons fragiles : rougets, sardines....



CUISSON MAXI

Pour les légumes, poissons, volailles et potages.
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.

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.

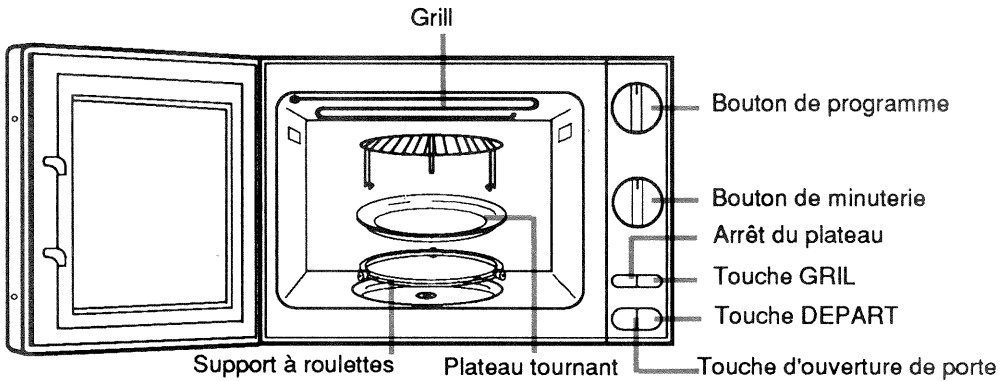
Nous apportons donc un grand soin à la Qualité
de fabrication et mettons dans nos produits
toute notre expérience de
1^{er} fabricant français d'Electroménager .

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

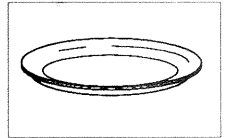
Avec les compliments de *Brandt*

Jean-Michel Mauger
Directeur général

PRESENTATION

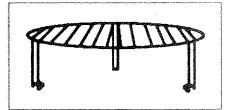


LE PLATEAU TOURNANT permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé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

LA CLAYETTE, en fonction grill, 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'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.

UTILISATION

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.

UTILISATION

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.

UTILISATION

Utilisation de la fonction gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins, viandes....

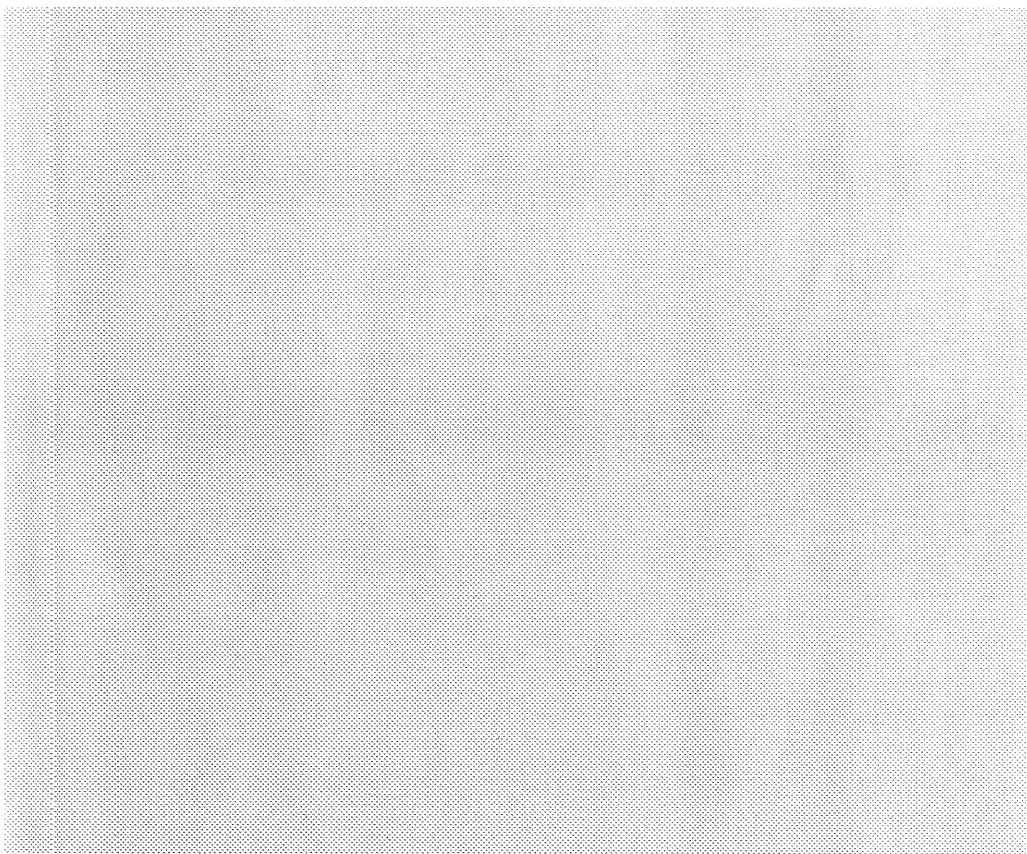
Elle peut être utilisée après ou avant la cuisson selon les recettes.

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.

Fonctionnement :

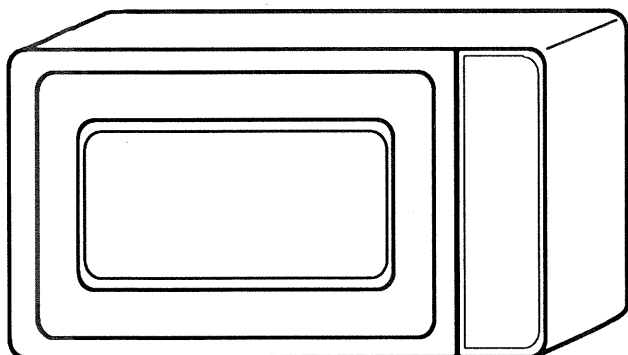
- Placez l'aliment sur la clayette ou sur le plateau selon la hauteur du plat à dorer.
- Sélectionnez la fonction GRIL à l'aide de la **touche "gril"** .
- Affichez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

Conseil : Aussitôt après une cuisson au gril, diminuez légèrement les temps si devez utiliser la fonction micro-ondes en cuisson ou en décongélation.



**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**

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.