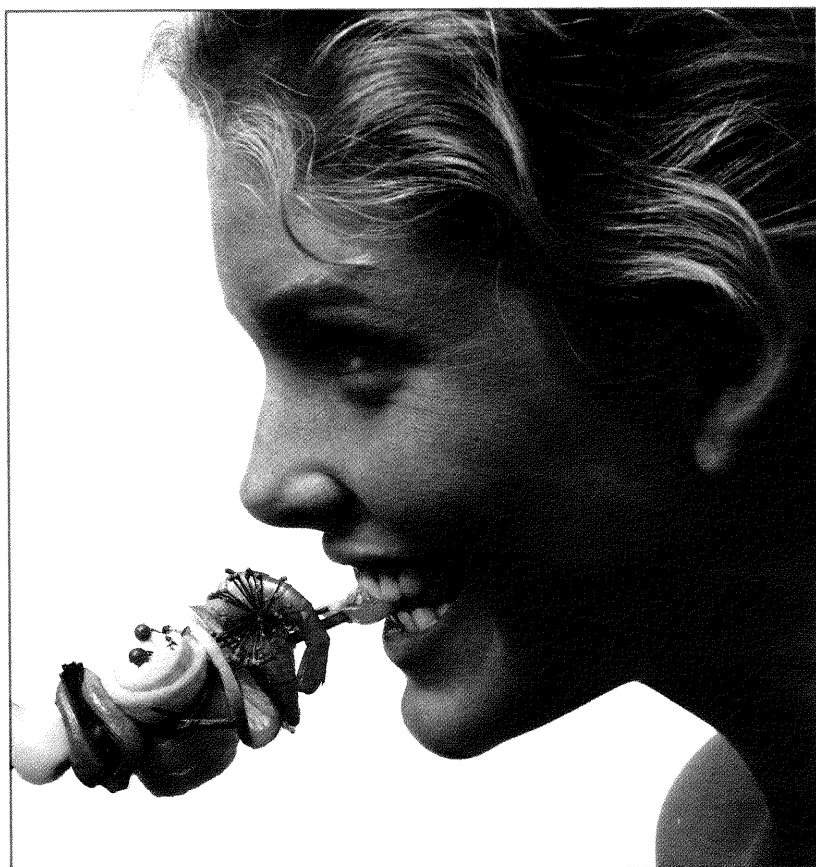


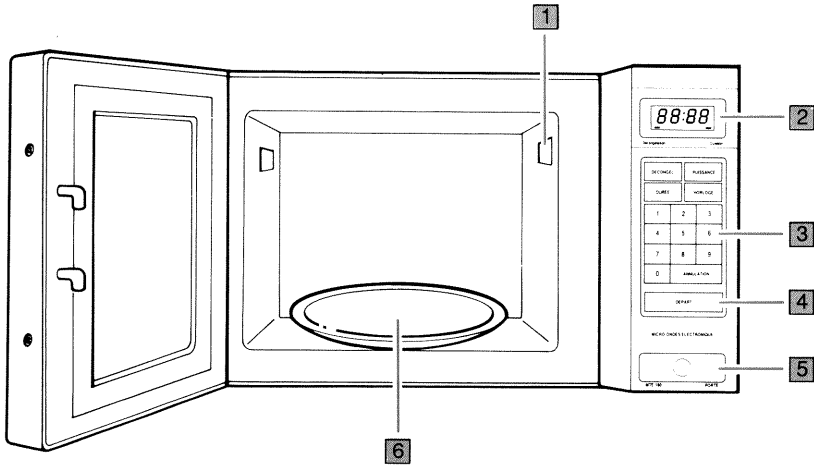
# MICRO-ONDES

**Brandt**

NOTICE D'UTILISATION



# P RESENTATION



1 - ECLAIRAGE

2 - AFFICHEUR

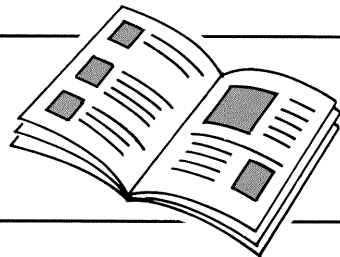
3 - TABLEAU DE COMMANDE

4 - TOUCHE DEPART

5 - OUVERTURE DE PORTE

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.



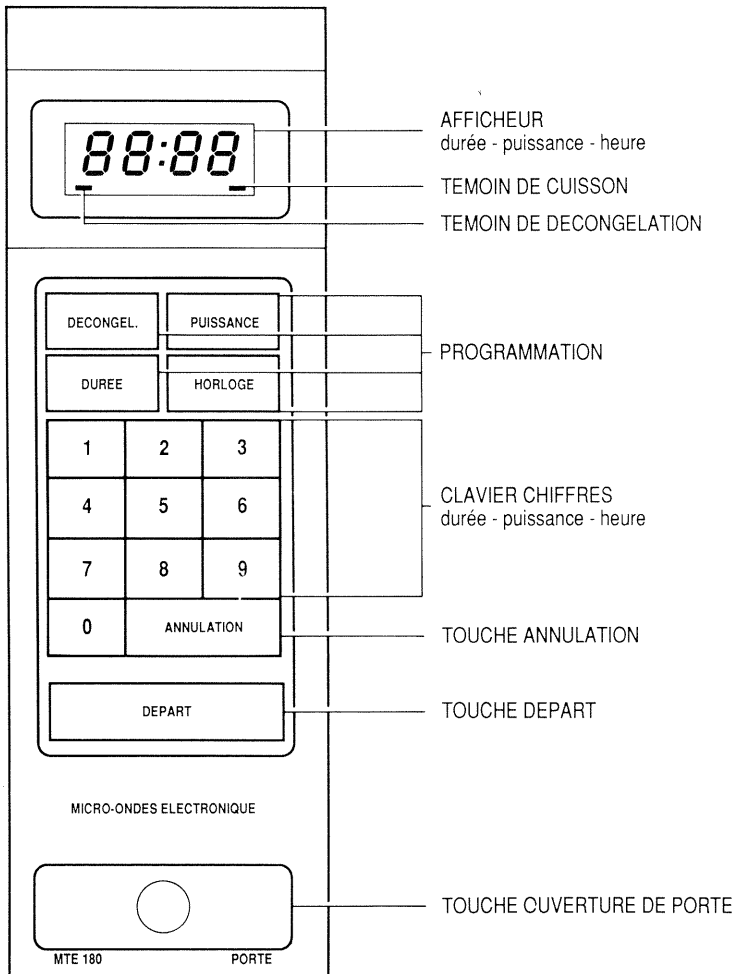
## LE PLATEAU TOURNANT

D'un diamètre intérieur de 260 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.

# T ABLEAU DE COMMANDE

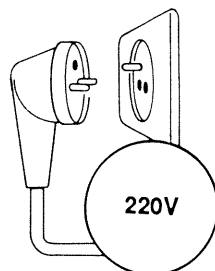


# INSTALLATION

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.

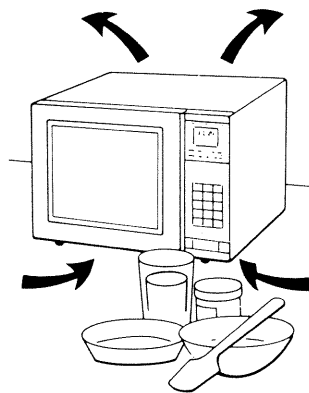
## BRANCHEMENT

- 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 10 cm pour la face arrière.



# UTILISATION

## 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...

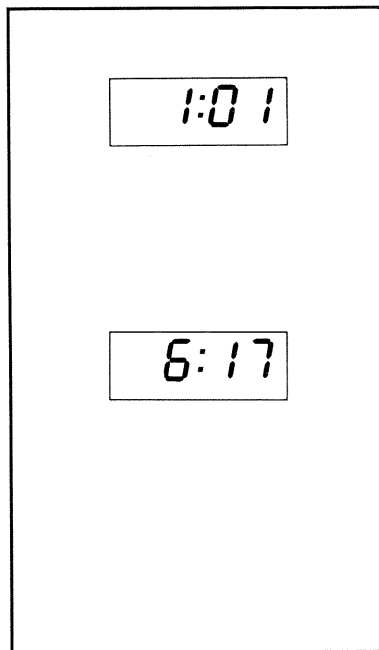
## FONCTIONNEMENT

### Mise à l'heure

Après avoir branché votre appareil l'horloge indique :

- Appuyez sur la touche "**HEURE**"
- Appuyez sur la touche "**ANNULATION**" dans les 5 secondes qui suivent.
- Programmez l'heure à l'aide des touches chiffres  
ex. : 6.1.7 pour 6 H 17min.
- Validez à l'aide de la touche "**HEURE**"  
les deux points clignotent l'horloge est à l'heure.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation : appuyez sur la touche "**ANNULATION**" et recommencez l'opération précédente.



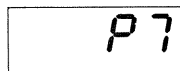
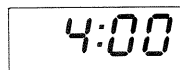
# UTILISATION

## CUISSON

Vous avez 9 niveaux de puissance à votre disposition (pour leur utilisation, référez vous à la page 8). Lorsque vous appuyez sur la touche "**PUISSANCE**", systématiquement la puissance 9 s'affiche.

Ex. : Pour effectuer une cuisson de 4 min. en puissance 7.

- Appuyez sur la touche "**PUISSANCE**" puis sur la touche 7, l'afficheur indique :
- Appuyez sur la touche "**DUREE**", puis sur les touches chiffres 4.0.0, l'afficheur indique :
- Appuyez sur la touche "**DEPART**", le voyant s'allume, le four s'éclaire, le temps se décompte.

A rectangular digital display showing the text "P7" in a stylized font.A rectangular digital display showing the time "4:00" in a stylized font.

## REMARQUES

**A tout moment vous pouvez :**

- Faire apparaître la puissance sélectionnée en appuyant sur la touche "**PUISSANCE**"
- Faire apparaître l'heure durant 5 sec. en appuyant sur la touche "**HEURE**"
- Ouvrir la porte pour vérifier la cuisson, les données restent mémorisées. Pour remettre l'appareil en marche appuyez simplement sur la touche "**DEPART**".
- Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée, annulez les données qui restent affichées avant de reprogrammer.

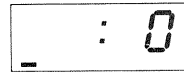
# UTILISATION

## DECONGELATION AUTOMATIQUE

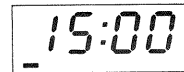
Vous avez à votre disposition un programme de décongélation automatique, qui utilise successivement plusieurs niveaux de puissance afin d'obtenir une décongélation rapide et homogène.

Ex: Pour effectuer une décongélation de 15 min.

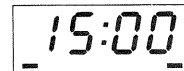
- Appuyez sur la touche "**DECONGELATION**", le témoin de décongélation s'allume.
- Appuyez sur les touches chiffres 1.5.0.0  
L'afficheur indique :
- Appuyez sur la touche "**DEPART**" le four s'éclaire, le temps se décompte, le témoin de cuisson s'allume.



\_ : 0



\_ 15:00



\_ 15:00 \_

## ENCHAINEMENT

Vous avez la possibilité d'enchaîner une cuisson à la suite d'une décongélation de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche "**DECONGELATION**"
- Programmez un temps à l'aide des "**TOUCHES CHIFFRES**"
- Appuyez sur la touche "**DUREE**"
- Programmez un temps à l'aide des "**TOUCHES CHIFFRES**"
- Appuyez sur la touche "**PUISSANCE**"
- Programmez une puissance à l'aide des "**TOUCHES CHIFFRES**"
- Appuyez sur la touche "**DEPART**"

# UTILISATION

## TABLEAU D'EQUIVALENCE DES PUISSANCES

A chaque niveau de puissance correspond un programme.

<b>1</b>	<b>MAINTIEN</b>	Pour maintenir ou mettre à température du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, du vin, etc...
<b>2/3</b>	<b>CUISSON TRES DOUCE</b>	Pour terminer les cuissons fragiles ou cuire très lentement.
<b>4/5</b>	<b>MIJOTAGE</b>	Pour terminer les préparations démarrées en " cuisson forte" telles que haricots, lentilles, laitages. Pour décongeler de grosses pièces de viande.
<b>6/8</b>	<b>CUISSON DOUCE</b>	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...
<b>9</b>	<b>CUISSON FORTE</b>	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. Mise à température des surgelés cuits et des légumes surgelés.
<b>DECONGELATION AUTOMATIQUE</b>		Pour les viandes, les poissons, les fruits, le pain, les viennoiseries, les pâtisseries et tous les aliments non cuisinés.



# E NTRETIEN

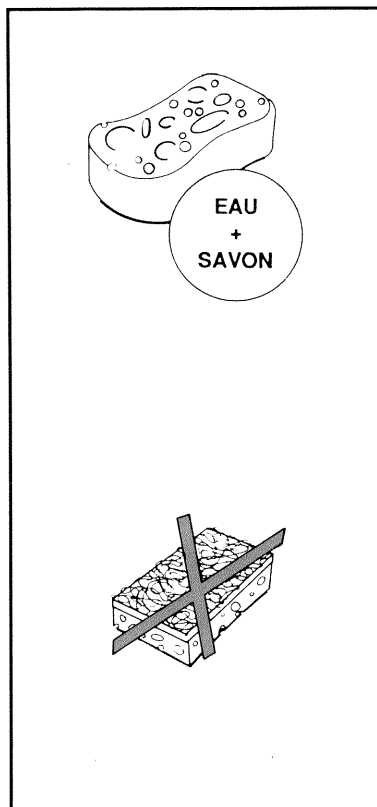
## NETTOYAGE :

- 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 : 220V - 50Hz monophasé.

PUISSANCE ABSORBEE : 920W.

PUISSANCE RESTITUEE :

500 W (Obtenu avec une charge de 2 litres d'eau).

MINUTERIE : 99 minutes , 99 secondes.

HORLOGE : 24 Heures.

Appareil conforme à l'arrêté du 19 Août 1985 (J.O. du 1<sup>er</sup> Septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

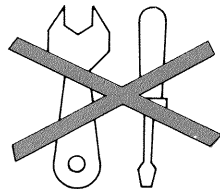
# EN CAS D'ANOMALIE

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque : Vérifiez que la porte n'est pas déformée.
- Si l'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez votre alimentation électrique avant d'appeler le réparateur.
- Si l'appareil ne fonctionne pas : 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.
- Lors de votre appel, précisez les références (type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil et sur le certificat de garantie.

**SPECIALISTE  
UNIQUEMENT**



## 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.

Les descriptions et caractéristiques figurant dans 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.

# **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.*