

Ⓕ Notice d'utilisation et d'installation  
**Four à micro-ondes**

***Brandt***

*Chère Madame, Cher Monsieur,*

*Vous venez d'acquérir un Four à Micro-ondes Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.*

*Tous nos fours à micro-ondes sont conçus pour vivre avec vous de nombreuses années. Tous bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première marque française d'électroménager.*

*Nous vous remercions de votre confiance.*

*Votre satisfaction sera notre récompense.*

***La Marque Brandt***

**Instructions de sécurité importantes.**  
**Lire avec attention et garder pour les futures utilisations.**

**SOMMAIRE**

Installation . . . . .	4
Principes de fonctionnement . . . . .	5
Mises en garde . . . . .	6
Présentation . . . . .	7
Bandeau de Commande . . . . .	8
Mise à l'heure . . . . .	9
Equivalence des fonctions . . . . .	10
Les afficheurs & les sélecteurs . . . . .	11
Programmation . . . . .	12
Programmation Micro-ondes . . . . .	13
Programme automatique de cuisson par le poids . . . . .	14
Conseils de cuisson automatique par le poids . . . . .	15
Programme automatique de cuisson par le temps . . . . .	17
Conseils de cuisson automatique par le temps . . . . .	18
Décongélation . . . . .	19
"Speed DEFROST" . . . . .	20
Tableaux de décongélation . . . . .	21
Les clayettes . . . . .	22
La fonction Gril . . . . .	23
La fonction Micro-ondes + Gril . . . . .	24
Les fonctions chaleur tournante . . . . .	25
Programmation chaleur tournante . . . . .	26
Programmation chaleur tournante + micro-ondes . . . . .	27
Essais de cuisson type . . . . .	28
Touches mémoires P1/P2/P3 . . . . .	29
Recommandations . . . . .	30
Entretien / Nettoyage . . . . .	31
Un petit problème ! Que faire ? . . . . .	32
Service Après-Vente . . . . .	33

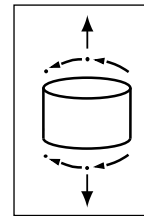
# INSTALLATION

## Avant branchement

- Vérifiez 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.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

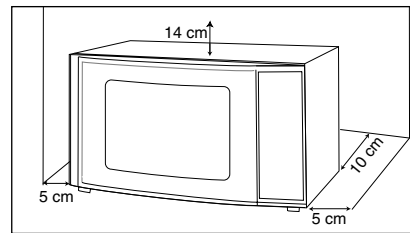
## Emplacement

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en-dessous** et autour du four.



Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en-dessous et à l'arrière du four.**
- Certains appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement).

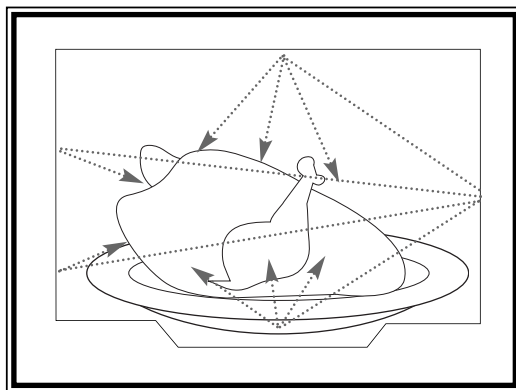
## Raccordement électrique

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- 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.

## PRINCIPES 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 2 450 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.

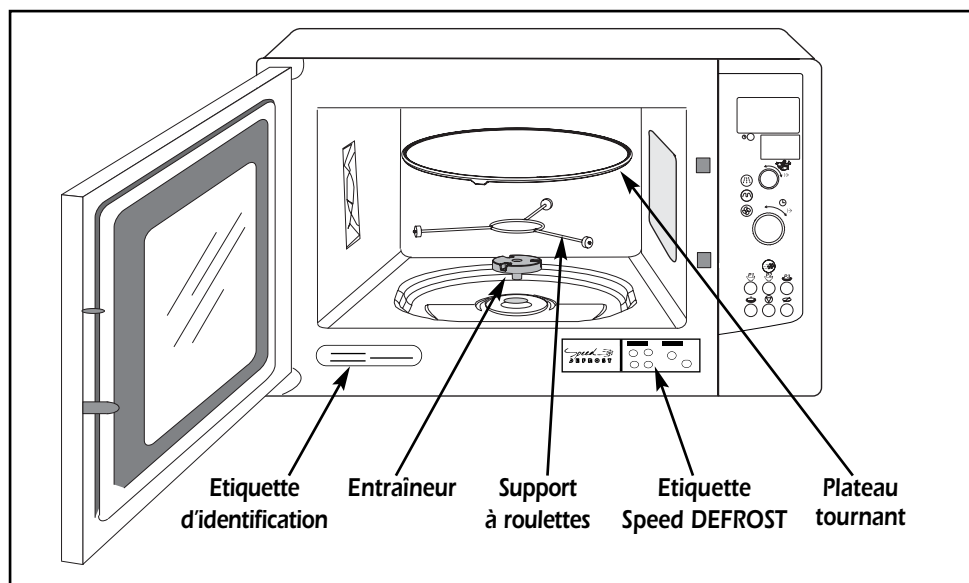
Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

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 de thermie et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

## MISES EN GARDE

- 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.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- 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.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- 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.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- 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.
- Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson.

## PRÉSENTATION



### ■ 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.

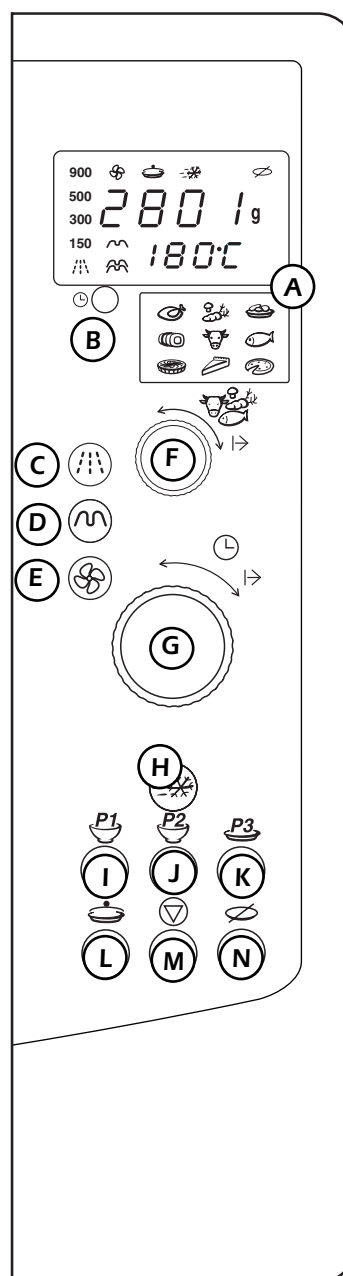
### ■ Le **SUPPORT A ROULETTES** :

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.

## BANDEAU DE COMMANDE

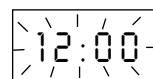
- A Les afficheurs :**  
vous facilite la programmation en affichant : les fonctions, le temps ou le poids programmé, l'heure et les catégories d'aliments.
- B La touche mise à l'heure** ⌚ :  
permet de mettre l'horloge à l'heure.
- C La touche micro-ondes** ☼ :  
permet de choisir la puissance micro-ondes appropriée.
- D La touche GRIL** ~ :  
permet de sélectionner l'un des 2 niveaux de puissance de gril.
- E La touche CHALEUR TOURNANTE** 🌀 :  
permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel.
- F Le sélecteur TURN & PRESS** 🍷 :  
permet de choisir la catégorie d'aliment et le poids en appuyant ou en tournant le sélecteur. Chaque appui sur le sélecteur est confirmé par un "bip" sonore (validation).
- G Le sélecteur TURN & PRESS** ⌚ :  
permet de choisir le temps, le poids ou la fonction en appuyant ou en tournant le sélecteur. Chaque appui sur le sélecteur est confirmé par un "bip" sonore (validation).
- H La touche Speed DEFROST** ❄️ :  
permet une décongélation rapide des aliments.
- I/J/K Les touches Mémoires P1/P2/P3 :**  
permet d'accéder rapidement aux trois opérations préprogrammées.
- L La touche MAINTIEN AU CHAUD** 🍲 :  
permet de maintenir au chaud.
- M La touche "STOP/ANNULATION"** ⏹️ :  
permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours.
- N La touche ARRÊT PLATEAU** 🛑 :  
permet l'arrêt du plateau tournant.






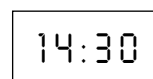
## MISE À L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 12:00, l'afficheur clignote.




### Pour mettre l'horloge à l'heure :

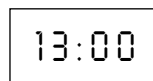
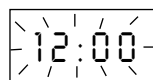
- Tournez le sélecteur jusqu'à obtenir l'heure désirée.
- Validez par un appui sur la touche de mise à l'heure .



**Votre horloge est à l'heure.**

### Lors d'un changement d'heure :






- Appuyez sur la touche de mise à l'heure . L'heure clignote.
- Programmez la nouvelle heure en tournant le sélecteur.
- Validez par un appui sur la touche de mise à l'heure.



**Votre horloge est à l'heure.**

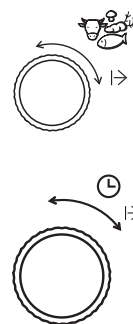
**S'il n'y a pas d'appui sur la touche mise à l'heure, l'heure affichée est automatiquement enregistrée au bout de 5 secondes.**

## EQUIVALENCE DES FONCTIONS

Symbole	Fonction	Utilisation
	MAINTIEN AU CHAUD 150 W	Cette fonction vous permet de maintenir votre préparation au chaud après cuisson ou réchauffage. *
<b>150</b> 	DÉCONGÉLATION 150 W	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
<b>300</b> 	CUISSON DOUCE 300 W	Pour terminer une cuisson (de rôtis de veau, de porc, ou autres) commencée en "CUISSON FORTE" afin d'éviter que la surface des aliments ne soit "trop cuite".
<b>500</b> 	MIJOTAGE 500 W	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON FORTE, telles que haricots, lentilles, laitages.
<b>900</b> 	CUISSON FORTE 900 W	Pour cuire légumes et potages. Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
<b>PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUÉE : 900 W</b>		

\* Nous vous conseillons de programmer un temps maximum de 10 min

# LES AFFICHEURS & LES SÉLECTEURS



Les afficheurs et les sélecteurs vous guident pour choisir :

## les aliments



VOLAILLE



LÉGUMES



PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS



PORC, VEAU, DINDONNEAU



BOEUF



POISSON



QUICHE



TARTE



PIZZA

## les fonctions



CUISSON MICRO-ONDES



MAINTIEN AU CHAUD



SPEED DEFROST



ARRÊT PLATEAU



GRIL DOUX




GRIL FORT



CHALEUR TOURNANTE


le poids pour une programmation **AUTOMATIQUE** **g**

le temps de programmation (ou l'horloge)  12:00


# PROGRAMMATION

## **Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.**

Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant 10 minutes jusqu'à ouverture de la porte. L'heure s'affiche à nouveau dans l'afficheur.
- Si vous estimez que la grandeur du plat empêche le plateau de tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme.


**Il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme lorsque le plateau est arrêté.**

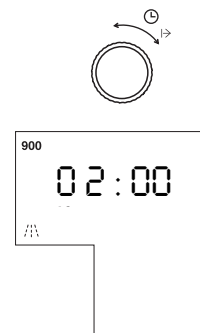
- En cas d'erreur de programmation, appuyez 2 fois sur la touche **STOP/ANNULATION** .

---

## **Fonction Quick/Start**


Cette fonction vous permet une programmation rapide, l'appareil utilise alors la puissance maximum (**Cuisson Forte : 900 W**).

- ▼ Programmez le temps à l'aide du sélecteur.
- ▼ Les pictogrammes  et **900** s'affichent simultanément.
- ▼ Appuyez sur le sélecteur.
- ▼ Le four démarre, le plateau tourne.

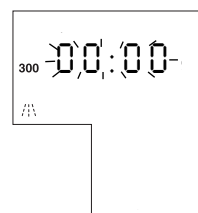


# PROGRAMMATION MICRO-ONDES

## Programmation par la puissance

▼ Appuyez sur la touche micro-ondes  pour atteindre successivement les 4 niveaux de puissances.

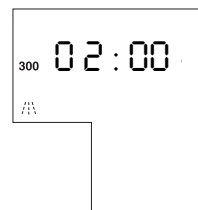
- 1 appui ⇨ **150 W**
- 2 appuis ⇨ **300 W**
- 3 appuis ⇨ **500 W**
- 4 appuis ⇨ **900 W**



▼ Le pictogramme et la puissance micro-ondes choisis s'allume.  
L'afficheur clignote et indique 00 : 00 .

▼ Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson désiré.


▼ Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.



Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, votre appareil s'arrête : le temps restant s'affiche. Pour terminer votre cuisson il suffit de refermer la porte et d'appuyer sur le sélecteur. La puissance ainsi que le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.

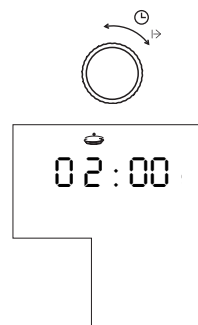
## Programmation "MAINTIEN AU CHAUD"

Cette touche permet d'accéder directement à la fonction **MAINTIEN AU CHAUD**

▼ Appuyez sur la touche **MAINTIEN AU CHAUD** .  
L'afficheur clignote et indique 00 : 00 .

▼ Programmez le temps à l'aide du sélecteur.


▼ Appuyez sur le sélecteur, le four démarre.

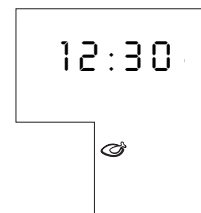


# PROGRAMME AUTOMATIQUE DE CUISSON

## Programmation en fonction automatique de cuisson par le poids.

Avec le sélecteur de fonctions automatiques, le temps est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment.

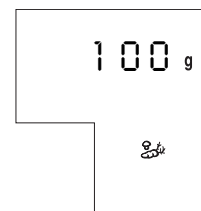
- ▼ Appuyez sur le sélecteur pour activer la fonction  .  
Le pictogramme du poulet s'affiche automatiquement et clignote.



- ▼ Sélectionnez la catégorie d'aliment souhaitée en tournant le sélecteur.

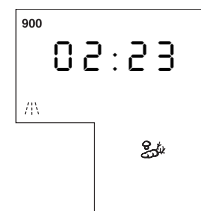


- ▼ Validez par un appui sur ce même sélecteur.  
Le pictogramme choisi reste allumé, **100 g** s'affiche et clignote.



- ▼ Tournez le sélecteur pour régler le poids de l'aliment si nécessaire.

- ▼ Appuyez sur le sélecteur, les pictogrammes de la cuisson utilisés et le temps calculé automatiquement s'affichent.  
Le four démarre.



## CONSEILS DE CUISSON AUTOMATIQUE

<b>POISSON</b>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranche ou en filet.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou ovale en verre, ajoutez 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrez, assaisonnez à mi-cuisson ou en fin de programme.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant en verre.</p>
<b>BŒUF</b>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Cette fonction permet de cuire les rôtis de bœuf. Demandez à votre boucher un rôti sans barde et peu épais, vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats.</p> <p>Avant d'être mis au four, le rôti doit rester au moins 1 heure à température ambiante.</p> <p>Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et de dessécher la viande.</p> <p>Huilez le rôti, posez-le dans un plat de cuisson supportant la haute température, placez-le plat sur la clayette en position basse.</p> <p>Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut retourner l'aliment.</p> <p>En fin de cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.</p> <p>Déglacez les sucs de cuisson contenu dans le plat de cuisson afin d'obtenir un jus d'accompagnement.</p>
<b>LÉGUMES</b>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Préparation : courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, choux fleurs ou brocolis coupés en petits bouquets, potirons, aubergines ou navets coupés en cubes, poivrons émincés.</p> <p>Choisir des légumes bien frais et les cuire avec 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g, ½ dl d'eau jusqu'à 500 g, 1 dl d'eau jusqu'à 1000 g.</p> <p>Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez.</p> <p>Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez matière grasse et assaisonnement .</p> <p>A la fin de la cuisson, laissez reposer les légumes 2 à 3 minutes avant consommation.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant en verre</p>

## CONSEILS DE CUISSON AUTOMATIQUE


<p><b>PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS</b></p>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Cette fonction permet de cuire et dorer tous les plats surgelés tels que : lasagnes, coquilles de poisson, cassolette, gratin dauphinois, hachis parmentier...</p> <p>Lorsque ces préparations sont présentées dans des barquettes en aluminium, vous devez les transvaser dans un récipient en verre à feu, en porcelaine (sans décor argenté ou doré), en faïence ou terre cuite et de préférence aux dimensions du plat préparé. Posez le plat sur la clayette en position basse.</p> <p>Toutefois, il est possible de réchauffer le plat surgelé dans sa barquette aluminium à condition de l'isoler de la clayette avec une assiette résistante aux hautes températures.</p>
<p><b>VOLAILLES</b></p>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + grill.</p> <p>Cette fonction permet de cuire et dorer toutes les volailles entières ou en morceaux (cuisses).</p> <p>Huilez la volaille et saupoudrez-la avec les épices de votre choix. Posez-la dans un plat supportant de hautes températures.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant pour les volailles entières, et sur la clayette en position haute pour les cuisses de poulet.</p> <p>Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut retourner l'aliment.</p> <p>En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four avant dégustation.</p>
<p><b>DINDONNEAU PORC VEAU</b></p>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + grill.</p> <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de dindonneau, porc ou veau. Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisses. Avant d'être mis au four, la viande doit rester au moins 1 heure à température ambiante.</p> <p>Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et de dessécher la viande.</p> <p>Badigeonnez la viande d'huile ou de matière grasse et la mettre dans un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre). Posez le plat sur le plateau tournant.</p> <p>Un bip aux 2/3 de la cuisson vous signale qu'il faut retourner l'aliment.</p> <p>En fin de cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.</p>



# PROGRAMME AUTOMATIQUE DE CUISSON

## Programmation en fonctions automatique de cuisson par le temps.

Avec le sélecteur de fonctions automatiques, le temps est calculé automatiquement en fonction de l'aliment.

- ▼ Appuyez sur le sélecteur pour activer la fonction  .  
Le pictogramme du poulet s'affiche automatiquement et clignote.



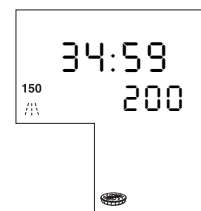
- ▼ Sélectionnez la catégorie  à l'aide du sélecteur.



- ▼ Validez par un appui sur ce même sélecteur.  
Le pictogramme choisi reste allumé, 35:00 s'affiche et clignote.  
**Le temps de cuisson peut être modifier avant ou pendant la cuisson.**



- ▼ Appuyez sur le sélecteur, les pictogrammes de la cuisson utilisée et la température calculé automatiquement s'affichent.  
Le four démarre.





## CONSEILS DE CUISSON AUTOMATIQUE

<b>QUICHES</b>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Cette fonction permet de cuire et dorer les quiches dans le moule pyrex livré avec le four. Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule sur la clayette en position basse.</p> <p><b>Conseils :</b> Ne pas utiliser de moule métallique.</p> <p>Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détremper sinon elle ne sera pas bien cuite.</p>
<b>TARTES</b>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Cette fonction permet de cuire et dorer les tartes aux fruits dans le moule pyrex livré avec ce four. Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule sur la clayette en position basse.</p> <p><b>Conseil :</b> Ne pas utiliser de moule métallique.</p>
<b>PIZZAS</b>	<p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Cette fonction permet de cuire les pizzas.</p> <p>Déroulez la pâte à pizza prête à l'emploi, et découpez l'excédent de papier. Déposez l'ensemble dans le moule pyrex livré avec ce four. Garnir la pizza selon vos goûts.</p> <p>Posez le moule sur la clayette en position basse.</p> <p><b>Conseil :</b> Ne pas utiliser de moule métallique.</p>

# DÉCONGÉLATION

## Généralités

La décongélation des aliments surgelés dans votre four à micro-ondes vous permet un gain de temps considérable. Pour décongeler vos aliments, utilisez la fonction Speed DEFROST  ou la fonction DÉCONGÉLATION  150 .

### Ce qu'il faut savoir :

- Les petites pièces de viande ou de poisson peuvent être cuites immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces telles que rôtis de viande ou de poissons entiers soient encore légèrement gelées. Nous conseillons alors de prévoir un temps de repos au moins égal à celui du temps de décongélation afin d'obtenir une température homogène.
- Un aliment recouvert de cristaux de glace décongèlera moins rapidement. Dans ce cas, il sera nécessaire d'augmenter le temps de décongélation.

### Quelques conseils :

- Le temps de décongélation varie selon le type d'appareil. Il dépend aussi de la forme, la taille, la température initiale, de la qualité de l'aliment.
- Pensez à retirer les liens métalliques des emballages.
- Pour la plupart des aliments, il convient de les retirer de leurs emballages.
- A mi-décongélation, il est nécessaire de tourner, mélanger ou de détacher les morceaux s'ils sont en blocs.
- Si vous décongelez des viandes ou des poissons dont la taille empêche la rotation du plateau, utilisez la fonction arrêt plateau. Dans ce cas, tournez et retournez l'aliment régulièrement.
- Décongelez viande et poisson sur une soucoupe renversée dans une autre assiette de façon à laisser écouler le jus qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.
- Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

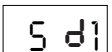
### Les temps :

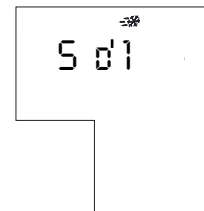
Les temps sont calculés à partir d'aliments congelés à -18°C. Ils sont donnés à titre indicatif ; ils peuvent varier selon l'épaisseur, la forme, la taille et le conditionnement de l'aliment.

## 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.

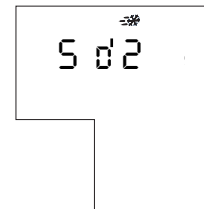
- ▼ Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides,  
- Appuyez sur la touche **Speed DEFROST** .

-  s'affiche.



- ▼ Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries,  
- Tournez de nouveau le sélecteur

-  s'affiche.




- ▼ Validez par un appui sur le sélecteur.


- ▼  **g** s'affiche et clignote.

- ▼ Rentrez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur (dans la limite de 500 grammes).

- ▼ Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la décongélation, le temps de décongélation s'affiche. Le four démarre.

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).

En fonction **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 le sélecteur pour redémarrer le four.

Le temps de décongélation ne peut être modifié en position **Speed DEFROST** .

La fonction **ARRÊT PLATEAU** ne peut être utilisée en fonction **SPEED DEFROST**.

Pour les aliments qui n'entrent pas dans les catégories Sd1 et Sd2, et pour l'ensemble des aliments dont le poids est supérieur à 500 g, utilisez la fonction **DÉCONGÉLATION 150 W**. Se référer aux TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION.

# TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION

## Décongélation des pâtes

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	2 à 3 min 30 s	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

## Décongélation des crustacés

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	7 à 9 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	4 à 5 min	" "
Crevettes roses entières	200 g	7 à 8 min	" "
Langoustines / gambas (10)	500 g	8 à 10 min	" "

## Décongélation des poissons

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darne / filet / pavé	525 g	10 à 13 min
	750 g	15 à 17 min
	1000 g	19 à 21 min

## Décongélation des viandes

Aliments	Quantité	Temps
Dindonneau / porc / veau / bœuf / volaille	525 g	10 à 14 min
	750 g	17 à 19 min
	1000 g	22 à 27 min
En rôtis / tranches / morceaux / etc...	1250 g	27 à 31 min
	1500 g	35 à 37 min
	1750 g	44 à 46 min
Ou volailles entières	2000 g	49 à 55 min

## Décongélation des fruits

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	6 à 8 min
Framboises / griottes	250 g	5 à 7 min
Groseilles / myrtilles / cassis	250 g	4 à 6 min

## Décongélation des légumes

Aliments	Quantité	Temps
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoines / etc...	525 g	10 à 13 min
	750 g	16 à 18 min
	1000 g	23 à 25 min

# LES CLAYETTES

## LA CLAYETTE HAUTE :

En fonction gril ou gril + micro-ondes :

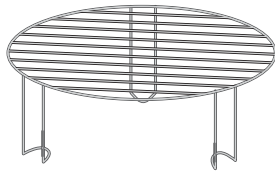
choisir la clayette appropriée selon la préparation à griller.

- La clayette haute pour dorer les aliments de faible épaisseur.
- La clayette basse ou posé directement sur le plateau tournant pour les autres préparations.

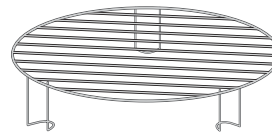
## LA CLAYETTE BASSE :

En fonction chaleur tournante seule ou chaleur tournante + micro-ondes :

Il est impératif d'utiliser la clayette basse afin de laisser passer la chaleur sous l'aliment.



Clayette haute



Clayette basse

Lors de l'utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation des clayettes 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 les clayettes à l'aide d'une assiette.

**Les clayettes ne doivent en aucun cas être utilisées avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.**

## LA FONCTION GRIL



**Cette fonction vous permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.**

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

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

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.

### Programmation du gril à 2 niveaux de puissances

Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT**  et **GRIL DOUX** .

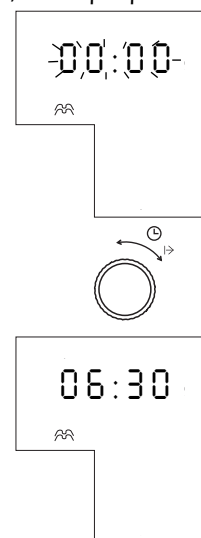
En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **GRIL DOUX** en fonction micro-ondes + gril pour gratiner, ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.

▼ Appuyez sur la touche **GRIL**  .  
Le pictogramme associé s'allume, l'afficheur clignote.

▼ Programmez le temps de cuisson désire à l'aide du sélecteur.

▼ Appuyez sur le sélecteur, le four démarre.


La puissance du gril ainsi que le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.

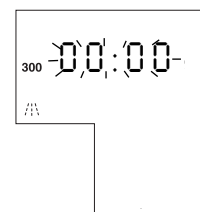



## LA FONCTION MICRO-ONDES + GRIL

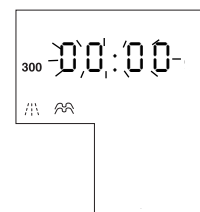
Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

### Programmation de la fonction micro-ondes + gril

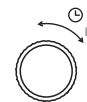
- ▼ Appuyez sur la touche , afin de sélectionner la puissance micro-ondes désirée.  
Le pictogramme s'allume, l'afficheur clignote.



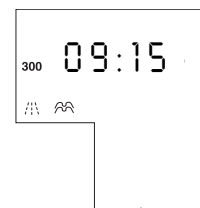
- ▼ Appuyez sur la touche , afin de sélectionner la puissance gril de votre choix.  
Le pictogramme s'allume, l'afficheur clignote.



- ▼ Programmez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur.



- ▼ Validez la programmation par un appui sur le sélecteur.  
Le four démarre.



Il est possible d'inverser l'ordre de programmation (gril + micro-ondes).

La puissance micro-ondes et gril ainsi que le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.



# LES FONCTIONS CHALEUR TOURNANTE

**Vous avez à votre disposition :**




## La fonction chaleur tournante

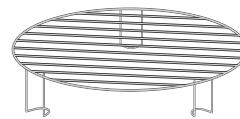
- qui permet de cuire et de dorer les aliments comme dans un four traditionnel.

## La fonction chaleur tournante + micro-ondes

- qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important.

## Conseils

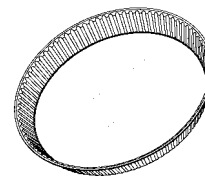
- La température de cuisson est réglable de 50° à 250° C .
- Le temps de cuisson est réglable de 0 - 99 minutes .
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire ; surveillez la coloration des aliments.
- N'oubliez pas de toujours poser vos plats sur la clayette basse avec les fonctions chaleur tournante  et chaleur tournante + micro-ondes   .  
Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.



**La clayette basse**

N.b. Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.

- Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.
- Le plat à tarte en verre : il peut être utilisé pour les pâtisseries, quiches, pizzas, ou bien comme plat de cuisson pour les rôtis. Il peut également servir de lèche-frites en le positionnant sous la clayette.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson en fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.




**Le plat à tarte**

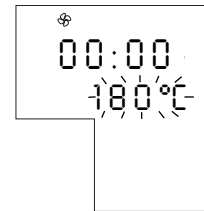
**MISE EN GARDE : Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes ou micro-ondes + chaleur tournante, ceci pourrait endommager votre appareil.**

## PROGRAMMATION CHALEUR TOURNANTE

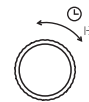
### Programmation avec la fonction chaleur tournante

▼ Appuyez sur la touche chaleur tournante .

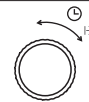
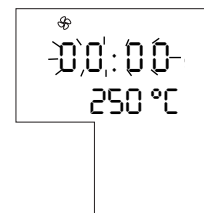
▼ Le pictogramme chaleur tournante s'allume, le temps s'affiche sur 00 : 00 et les digits de température clignotent et affichent 180°C.



▼ Tournez le sélecteur pour diminuer ou augmenter la température préselectionnée selon le besoin. La température est modifiable de 10°C en 10°C.

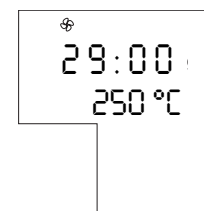


▼ Validez le choix de la température par un appui sur le sélecteur. L'afficheur clignote.



▼ Programmez le temps de cuisson désiré à l'aide du sélecteur.

▼ Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.




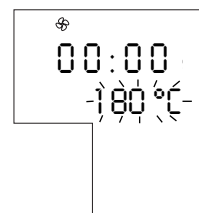
En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

La température ainsi que le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.

## PROGRAMMATION CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

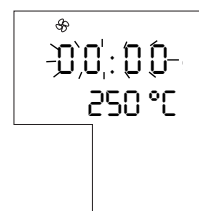
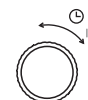
### Programmation avec la fonction chaleur tournante + micro-ondes

▼ Appuyez sur la touche chaleur tournante .




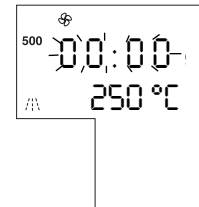
▼ Le pictogramme chaleur tournante s'allume, le temps s'affiche sur 00 : 00 et les digits de température clignotent et affichent 180°C.

▼ Tournez le sélecteur pour diminuer ou augmenter la température préselectionnée selon le besoin. La température est modifiable de 10°C en 10°C.

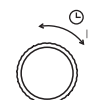


▼ Validez le choix de la température par un appui sur le sélecteur. L'afficheur clignote.

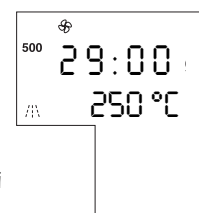
▼ Appuyez sur la touche micro-ondes , afin de sélectionner le niveau de puissance désiré (Maximum 500 W).



▼ Programmez le temps de cuisson désiré à l'aide du sélecteur.



▼ Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.



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

Pour un changement quelconque pendant la cuisson, un simple appui sur la touche correspondant à la fonction permet une modification. (température convection, puissance micro-ondes, etc ...).

**MISE EN GARDE : Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes ou micro-ondes + chaleur tournante, ceci pourrait endommager votre appareil.**

## ESSAIS DE CUISSON TYPE

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

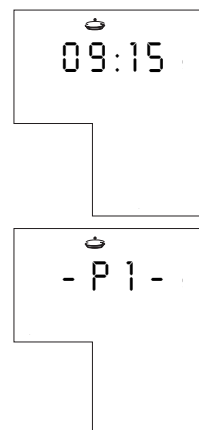
Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipient/Conseils
Crème aux œufs 12.3.1	1000 g	16 - 18 min	Mijotage 500 W	Pyrex 227 Sur plateau tournant.
	750 g	12 - 13 min		Pyrex 220 Sur plateau tournant.
Gâteau de savoie 12.3.2	475 g	6 min	Cuisson Forte 900 W	Pyrex 827 Sur plateau tournant.
Pain de viande 12.3.3	900 g	11 - 13 min	Mijotage 500 W	Pyrex 838 Couvrir avec du film plastique. Sur plateau tournant.
Décongélation de viande 13.3	500 g	12 - 13 min	Décongélation 150 W	Posez sur une soucoupe renversée dans un autre plat. Tournez à mi-cuisson. Sur plateau tournant.
Décongélation des framboises B.2.1	250 g	6 - 8 min	Décongélation 150 W	Sur une assiette plate. Sur plateau tournant.
Gratin de pomme de terre 12.3.4	1100 g	21 - 23 min	Gril Doux + Cuisson Forte 900 W	Pyrex 827 Sur plateau tournant.
Poulet 12.3.6	1200 g	47 - 50 min	Gril Fort + 150 W	Dans un plat. Sur plateau tournant. Tournez à mi-cuisson.
Gâteau 12.3.5	700 g	20 min	Chaleur tournante 200° C + 150 W	Pyrex 828 Posé sur la grille en position basse.

## TOUCHES MÉMOIRES P1/P2/P3

Les 3 touches mémoires vous permettent d'enregistrer 3 programmes courants que vous pouvez utiliser ensuite par un simple appui sur P1 / P2 ou P3.

▼ Programmez la cuisson de votre choix.


- Au lieu d'appuyer sur le sélecteur de départ, appuyez sur l'une des 3 touches **MÉMOIRES P1 / P2 ou P3** pendant 3 secondes. Un bip sonore annonce que la programmation est mémorisée.
- Le numéro de programme s'inscrit dans l'afficheur.
- L'afficheur se remet en position, affichage de l'heure.



▼ Pour utiliser un programme mémorisé.


- Appuyez sur l'une des 3 touches mémoires **P1/P2 ou P3**.
- Le temps et la fonction mémorisés s'inscrivent sur l'afficheur, le four démarre.

Toute mémorisation de programme sur une des 3 touches déjà programmées, annule et remplace la programmation précédente.

Toutes les fonctions sont mémorisables à l'exception des fonctions **CUISSON AUTOMATIQUE** et de la fonction **SPEED DEFROST** .

# RECOMMANDATIONS

## **EN COURS DE CUISSON :**

- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez-la et appuyez sur le sélecteur 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 sur la touche **STOP/ANNULATION**  .
- Vous pouvez arrêter la cuisson par un simple appui sur le sélecteur, la programmation reste en mémoire avec le temps affiché.

## **REMARQUES :**

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur le sélecteur au bout de 10 secondes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).

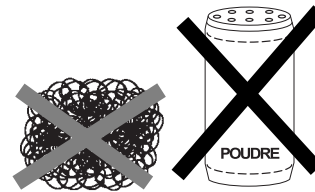
## ENTRETIEN / NETTOYAGE

- **MISE EN GARDE** : 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.



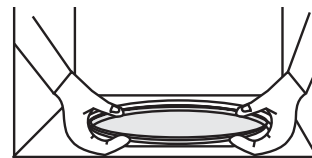
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

- 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.
- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- 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.

# UN PETIT PROBLÈME ! QUE FAIRE ?

## Problèmes

- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé).
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ L'appareil produit des étincelles

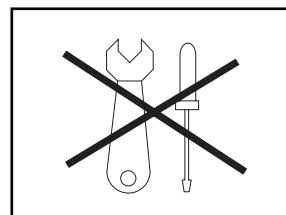
## Conseils

- ▲ Appuyez sur la touche **STOP/ANNULATION**  pendant 10 secondes.
- ▲ Ajustez le pied réglable.  
Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute corrosion.
- ▲ Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Enlevez tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ Vérifiez que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.  
Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson...  
Eloignez tout élément métallique des parois du four.  
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec clayette.



## SERVICE APRÈS-VENTE

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
  - **Vérifiez que la porte n'est pas déformée.**
- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :
  - Vérifiez l'alimentation électrique.
  - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
  - Vérifiez votre programmation.



**ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.**

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

**Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.**

## Relations consommateurs

**Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de ventes, 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

**B P 9 5 2 6**

**95069 CERGY-PONTOISE CEDEX**

**ou nous téléphoner au :**

**0892 02 88 01\***  
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

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

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

---

**Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située à l'arrière de votre appareil.**

<b>Brandt</b>  BRANDT APPLIANCES SAS 7 RUE HENRI BECQUEREL 92500 RUEIL MALMAISON	<input type="text"/>
	N° de série
	<input type="text"/>
	TYPE



