

UTILISATION

de votre

four

à

micro-ondes

Votre appareil et ses fonctions

- Présentation
- Spécificités
- Très important

Comment l'utiliser

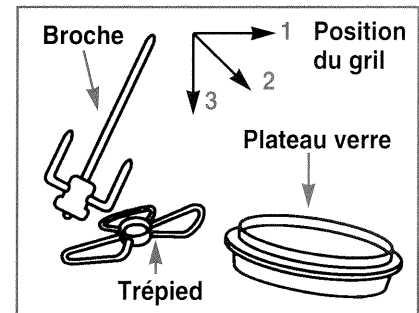
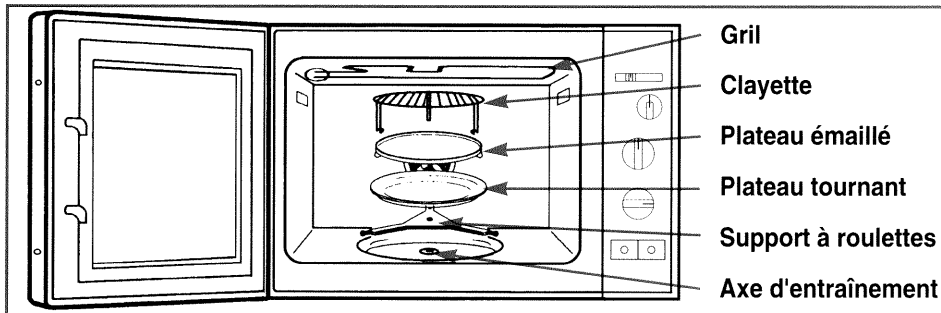
- Programmation micro-ondes
- Tableau d'équivalence des fonctions
- Programmation de la fonction 1000 Watts
- Quelques idées de temps
- Utilisation du gril horizontal
- Utilisation simultanée micro-ondes + grill
- Exemples de cuisson du gril horizontal
- Utilisation du gril vertical et tourne-broche
- Tableau de cuisson avec tourne-broche
- Utilisation de la fonction chaleur tournante
- Utilisation de la fonction M.-O. + chaleur tournante

Relations consommateurs

Service Après-Vente

Votre appareil

Présentation



- Le GRIL rabattable 3 positions :

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

2 - **Gril rabattu** : pour l'entretien de la voûte. **ATTENTION : Toujours remettre le gril à fond en position horizontale (1), sinon l'appareil ne fonctionnera pas.**

3 - **Gril vertical** : pour la fonction tournebroche, **dans cette position, le plateau tournant ne doit pas être arrêté.**

En fonctionnement gril, assurez-vous que celui-ci est bien positionné à l'horizontale (1) où à la verticale (3) selon le schéma ci-dessus, il ne fonctionne pas lorsqu'il est incliné.

Il est nécessaire d'attendre 25 minutes après utilisation avant de toucher le gril.

- Le TOURNE-BROCHE : en deux parties.
- Le PLAT EN VERRE : pour utilisation du tournebroche.
- La CLAYETTE : en fonction gril, 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. 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 ARRÊTÉ : permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger son contenu à mi-cuisson.
- Le PLATEAU ÉMAILLÉ : permet la cuisson des pâtisseries, il peut être utilisé en fonction gril, chaleur tournante ou combinées. Il se pose sur le plateau tournant.

Votre appareil

Spécificités

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

1 - Bouton SELECTEUR de programmes :

Ce bouton permet de sélectionner le choix de votre cuisson.

2 - Bouton de SELECTION DE TEMPERATURES :

Ce bouton vous permet de faire varier la température en chaleur tournante, de 100 °C à 250 °C.

3 - Bouton de SELECTION DES FONCTIONS :

Ce bouton vous permet de faire varier la puissance de 150 W position **Maintien**, à 1000 W position "**Rapide**".

4 - Bouton de MINUTERIE :

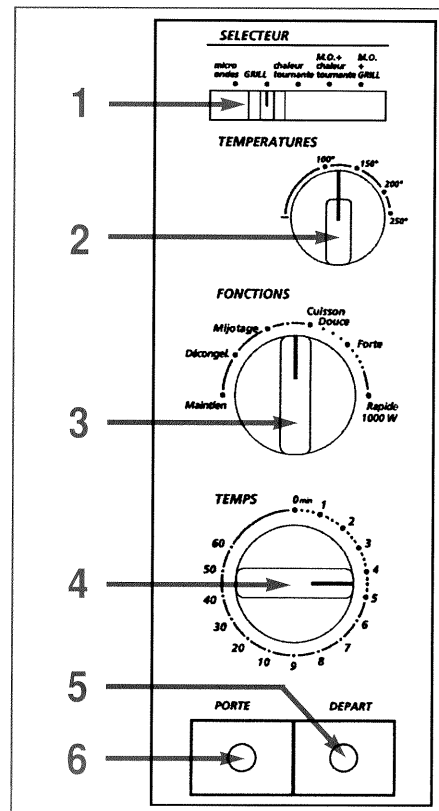
Ce bouton vous permet de sélectionner le temps de cuisson ou de décongélation. Pour sélectionner un temps inférieur à deux minutes tournez le bouton au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

5 - Touche DEPART :

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

6 - Touche d'OUVERTURE DE PORTE :

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



Votre appareil

Très important

- **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 matériau 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.
- **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** (fonction 1000 W : pour plus d'informations voir ci-dessous et page 6).

● 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 micro-ondes à l'aide du **sélecteur**.
- Sélectionnez la fonction à l'aide du **bouton de sélection de 150 W** (Maintien) à **1000 W** (Cuisson rapide).
- 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.
- 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.

Tableau d'équivalence des fonctions

MAINTIEN 150 W	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.
DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRÈS DOUCE	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain, des viennoiseries..., ou pour terminer des cuissons fragiles.
MIJOTAGE	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
CUISSON DOUCE	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...
CUISSON FORTE	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.
CUISSON RAPIDE 1000 W	Pour cuire ou réchauffer toutes les préparations liquides, les fruits et les légumes, ainsi que les préparations homogènes telles que purée, riz, etc...

Comment l'utiliser

Programmation de la fonction 1000 W

Cette fonction 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 fonction 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...

● Fonctionnement :

- Sélectionnez un temps à l'aide du bouton de minuterie (lorsque le temps est inférieur à 2 minutes, tournez le bouton au-delà de deux minutes, puis revenez en arrière sur la position désirée).
- Sélectionnez la fonction 1000 W à l'aide de son bouton de sélection.
- Appuyez sur la touche "DEPART", le plateau tourne, le four s'éclaire, l'appareil fonctionne.

● Quelques idées de temps : pour réchauffer les liquides, ou pour porter à ébullition en fonction 1000 W :

Réchauffer :		Porter à ébullition :		
	1 bol de 250 ml = 1'20"		1 tasse de 100 ml = 40"	1/4 l (250 ml) = 2'50"
	2 bols de 250 ml = 2'20"		2 tasses de 100 ml = 1'10"	1/2 l (500 ml) = 5'10"
	3 bols de 250 ml = 3'00"		3 tasses de 100 ml = 1'40"	1 l (1000 ml) = 9'00"

- 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 "GRILL" (en position horizontale)

● 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 page 36 du livre de recettes).

- Posez le gratin sur la clayette.
- Sélectionnez la fonction gril à l'aide du **sélecteur de programmes**.
- Sélectionnez le temps 6/7 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

● Conseils :

- Aussitôt après une cuisson au gril, diminuez légèrement les temps si vous devez utiliser la fonction micro-ondes en cuisson ou en décongélation.
- Si votre temps de cuisson est supérieur à votre minuterie, reprogrammez le temps nécessaire.
- Il est nécessaire d'attendre 25 minutes après utilisation avant de toucher le gril.

Utilisation de la fonction simultanée "MO + GRILL" (en position horizontale)

● 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 page 25 du 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 du **sélecteur de programmes**.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes cuisson douce à l'aide du **bouton de sélection des fonctions**.
- Sélectionnez le temps 15 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la touche **"DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

● Conseils :

- Lors de la cuisson des gratins de pommes de terre, il est déconseillé d'utiliser la clayette.

Comment l'utiliser

Exemples de cuisson en gril seul (en position horizontale)

Aliments	Quantité	Temps	Conseils
Dorade, carpe	800 g à 1 kg	18 à 20 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 20 min	- Huiler, tourner à mi-cuisson.
Poitrine fumée ou fraîche	4 à 6 tranches (1 cm d'épaisseur)	20 à 25 min	- Tourner à mi-cuisson.

Tous ces aliments doivent être posés sur la clayette.

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



Comment l'utiliser

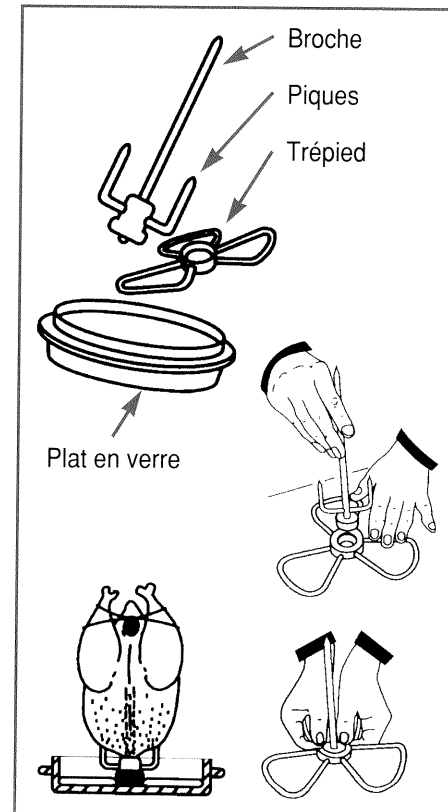
Utilisation du Tourne-broche (en position gril vertical)

- Le tourne-broche permet de dorer les viandes, rôtis ou volailles. Pour plus de rapidité il s'utilise en fonction simultanée "M.O. + GRILL".
- Utilisez les puissances micro-ondes conseillées dans le tableau de la page 10.
- La puissance 1000 W est déconseillée afin de ne pas dessécher la viande.
- Prenez des rôtis non bardés afin d'éviter des projections de graisse trop importantes.

Exemple : 1 poulet d'1 kg = 20 min

- Mettez le gril en position verticale.
- Prenez un poulet ficelé, veillez à ce que les ailes et les cuisses soient bien collées le long du corps.
- Salez et poivrez l'intérieur du poulet.
- N'ajoutez ni matière grasse, ni eau dans le jus de cuisson ou sur le poulet, avant ou en cours de cuisson, ceci afin d'éviter les projections de graisse.
- Enlevez la ou les bagues métalliques qui se trouvent sur les ailes du poulet, s'il y a lieu.
- Posez la broche sur son trépied, enfoncez-la bien à fond, à l'aide des deux pouces.
- Positionnez le poulet ficelé tête en bas sur la broche, centrez le bien en enfonceant les piques dans les blancs, tassez-le bien sur la broche en rabattant le croupion à l'intérieur.
- Mettez le tout dans le plat en verre, posez-le bien au centre du plateau tournant.
- Sélectionnez le programme "**M.O. + GRILL**".
- Sélectionnez la fonction **cuisson douce**.
- Programmez 20 minutes à l'aide du **bouton de minuterie**.
- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne, le four s'éclaire.
- Sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

Conseils : - Il est **impératif** de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



Utilisation

Tableau de cuisson avec tourne-broche

- Pour toutes ces cuissons, utilisez la fonction simultanée “M.O. + GRILL”

Aliments	Quantité	Fonctions M.O.	Temps	Conseils
Cailles	2 unités	Décongélation	20 min	Positionner les aliments de manière à ce qu'ils soient bien centrés sur la broche. Le temps peut varier selon l'épaisseur et le poids de l'aliment, la température initiale et selon le goût de chacun. Il est toujours possible d'ajouter un peu de temps après la fin de la cuisson.
Coquelet	400/600 g	Mijotage	20 min	
Pigeon	1 unité	Décongélation	18 min	
Poulet	1 kg à 1,4 kg	Cuisson douce	20/26 min	
Rôti d'agneau	800 g à 1 kg	Mijotage	25/28 min	
Rôti de bœuf	800 g à 1 kg	Décongélation	25/30 min	
Rôti de dindonneau	800 g à 1 kg	Mijotage	27/30 min	
Rôti de veau	800 g à 1 kg	Cuisson douce	28/30 min	

Conseils : La fonction tourne-broche est déconseillée pour la cuisson du rôti de porc, prenez des rôtis non bardés.

Comment l'utiliser

Utilisation de la fonction chaleur tournante


Cette fonction permet de cuire et colorer les aliments comme dans un four traditionnel. La température est programmable de 100 °C à 250 °C.

- **Exemple** : cuisson d'un quatre-quart : 40 min à 200 °C (voir page 41 du livre de recettes).
 - Posez le gâteau sur le plateau émaillé.
 - Sélectionnez la fonction **chaleur tournante** à l'aide du **sélecteur de programmes**.
 - Sélectionnez la température (200 °C) à l'aide du **bouton de températures**.
 - Sélectionnez le temps 40 min à l'aide du **bouton de minuterie**.
 - Appuyez sur la **touche "Départ"**, le plateau tourne, le four s'éclaire.
- **Conseils** : Pour toutes les cuissons en chaleur tournante, utilisez le plateau émaillé posé sur le plateau en verre. Les fonds de tartes salées ou sucrées doivent être précuits avant garniture.

Utilisation de la fonction simultanée (micro-ondes + chaleur tournante)

- Cette fonction donne la possibilité d'utiliser en simultané la chaleur tournante et les micro-ondes, ce qui permet un gain de temps important.

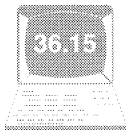
Exemple : épaule d'agneau : 40 min à 250 °C.

- Mettez le rôti dans un plat posé sur le plateau tournant.
 - Sélectionnez la fonction simultanée "**MO + chaleur tournante**" à l'aide du **sélecteur de programmes**.
 - Sélectionnez la température (250 °C) à l'aide du **bouton de températures**.
 - Sélectionnez la puissance micro-ondes, cuisson très douce, à l'aide du **sélecteur de fonctions**.
 - Sélectionnez le temps 40 min 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 vous devez utiliser la fonction micro-ondes en cuisson ou en décongélation.
- Pour toute autre utilisation, se reporter au livre de recettes.
- Vous trouverez page 28 de ce livre de recettes un tableau de cuisson pour la fonction simultanée (micro-ondes + chaleur tournante).
- Toutes les recettes utilisant la chaleur tournante sont marquées du symbole .



Relations consommateurs

BRANDT c'est aussi le minitel...



BRANDT

... 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 :

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

ou nous téléphoner au :

(1) 40 45 45 00

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.