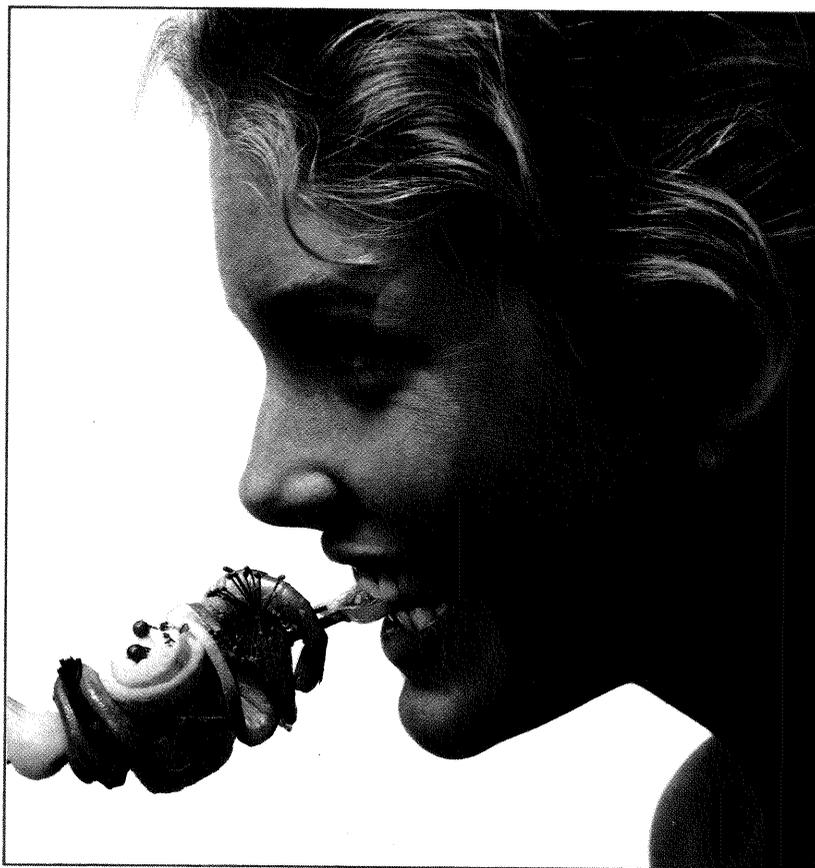


MICRO-ONDES

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 programmes** .
- Affichez 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 " DÉPART "**, 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 " DÉPART "** 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.



DÉCONGÉLATION

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 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.

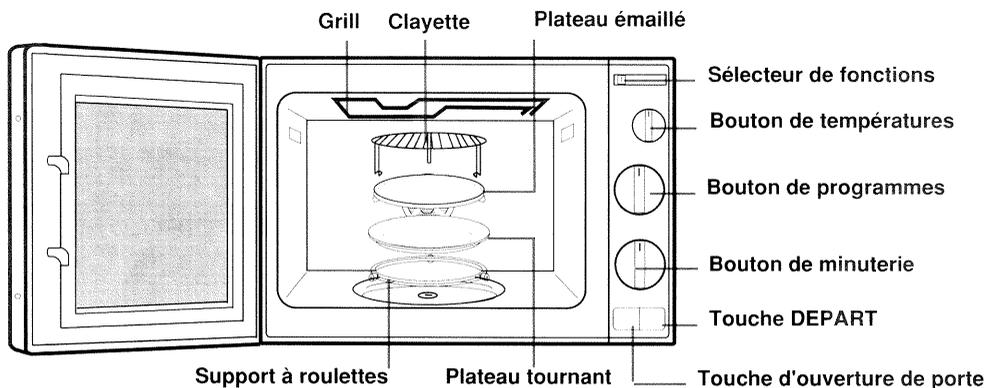
Nous apportons donc un grand soin à la Qualité
de fabrication et mettons dans nos produits
toute notre expérience de
1^{er} fabricant français d'Electroménager .

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

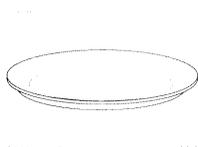
Avec les compliments de *Brandt*

Jean-Michel Mauger
Directeur général

PRÉSENTATION



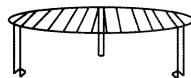
LE PLATEAU TOURNANT permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé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



LE PLATEAU ÉMAILLÉ permet la cuisson des pâtisseries, il peut être utilisé en fonction grill ou chaleur tournante. Il se pose sur le plateau tournant.



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. Elle peut être utilisée pour cuire sur deux niveaux en chaleur pulsée. Dans ce cas **seulement** elle peut être posée sur le plateau émaillé.



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 s avant d'y 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 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

Utilisation de la fonction grill

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 grill, 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 GRILL à l'aide **du sélecteur de fonctions** .
- Affichez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**.
- Appuyez sur **la touche " DÉPART "**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

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

Utilisation de la fonction **SIMULTANÉ** (MICRO-ONDES + GRILL)

Cette fonction combine les micro-ondes et le grill, ce qui permet une cuisson rapide.

Fonctionnement :

- Placez l'aliment sur la clayette ou sur le plateau selon la hauteur du plat à dorer.
- Sélectionnez la fonction SIMULTANÉ à l'aide **du sélecteur de fonctions** .
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide **du bouton de programmes** .
- Affichez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**.
- Appuyez sur **la touche " DÉPART "**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

Utilisation de la fonction chaleur tournante

Cette fonction permet de cuire et de 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

- Sélectionnez la fonction CHALEUR TOURNANTE à l'aide **du sélecteur de fonctions** .
- Affichez la température à l'aide **du bouton de températures** .
- Sélectionnez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**.
- Appuyez sur **la touche " DÉPART "**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

Utilisation de la fonction **COMBINÉ** (MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE)

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

Exemple : cuisson d'un poulet : 30 min à 250°C - chaleur tournante + mijotage

- Sélectionnez la fonction COMBINÉ à l'aide **du sélecteur de fonctions** .
- Affichez la température à l'aide **du bouton de températures** .
- Affichez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide **du bouton de programmes** .
- Appuyez sur **la touche " DÉPART "**, le plateau tourne, le four s'éclaire.

