

MICRO-ONDES

Brandt

NOTICE D'UTILISATION



UTILISATION

CONSEILS D'UTILISATION MICRO ONDES ET GRIL

Pour éviter de détériorer votre appareil, veillez à ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans le plateau.

Dans le cas de réchauffage de biberons, agitez le lait et testez la température sur le dos de la main. Dans le cas de faibles charges (petites saucisses, croissants, etc), posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

L'EMPLOI D'OBJETS METALLIQUES DANS VOTRE APPAREIL EST A PROSCRIRE.

Utilisez des récipients en verre à feu, porcelaine, céramique...

En fonction "Gril". la porte est chaude. éloignez les enfants.

FONCTIONNEMENT MICRO ONDES

Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte 5, le four s'éclaire.

- Placez l'aliment à cuire dans l'appareil, fermez la porte, l'éclairage s'éteint.

Assurez-vous que la porte est bien fermée, dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

- Placez le sélecteur de fonctions 1 sur la position "micro ondes".

- Sélectionnez le programme à l'aide du variateur d'allures 2.

- Affichez le temps à l'aide du minuteur 3.

Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le minuteur au-delà de trois minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Appuyez sur la touche départ 4, 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 4 pour remettre votre appareil en fonctionnement.

EQUIVALENCE DES SYMBOLES



MAINTIEN : Pour maintenir ou mettre à température du beurre, de la crème, de la glace, etc... Pour décongeler les aliments fragiles (beurre, crème).



DECONGELATION : Pour les petites pièces de viandes, les poissons, fruits, pain, viennoiseries ..., ou terminer les cuissons fragiles.



MIJOTAGE : Pour terminer les préparations démarrées en "cuisson forte" telles que haricots, lentilles, laitages. Pour décongeler de grosses pièces de viande.



CUISSON DOUCE : Pour terminer les cuissons de plats démarrées en "cuisson forte" qui risquent de trop cuire en surface, rôti de veau, de porc.

Pour cuire les poissons fragiles : rougets, sardines...



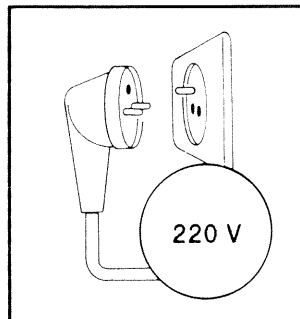
CUISSON FORTE : Pour les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés. Pour le préchauffage du plat brunisseur "8 min. maximum". Pour mettre à température les surgelés cuits et les légumes surgelés.

INSTALLATION

AVANT BRANCHEMENT

◇ Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport. Si vous constatez un dommage quelconque, signalez-le à votre revendeur.

◇ Vérifiez la tension du secteur, dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (190 - 200 Volts), consultez votre installateur.



BRANCHEMENT

◇ Votre installation doit être protégée par un fusible thermique de 16 Ampères.

◇ 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

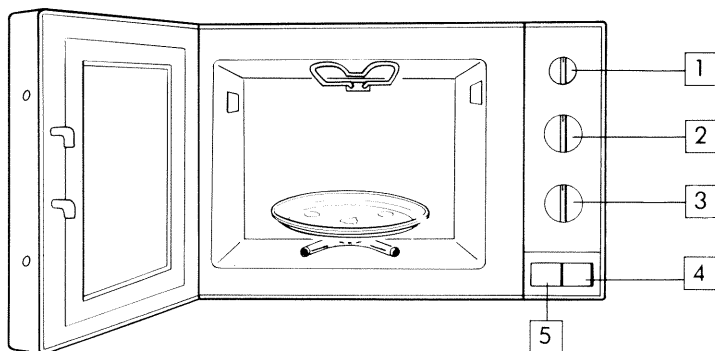
◇ Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale.

◇ 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.

◇ Veillez à ne rien poser sur le four, de manière à ne pas obstruer les orifices de ventilation.

PRESENTATION



1 SELECTEUR DE FONCTIONS

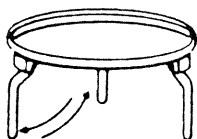
2 VARIATEUR D'ALLURES

3 MINUTEUR

4 TOUCHE DEPART

5 TOUCHE D'OUVERTURE DE PORTE

ACCESSOIRES



TREPIED

A utiliser uniquement en "Gril". Assurez-vous que les pieds sont bien dépliés.



CLAYETTE

Elle peut être utilisée pour toutes les fonctions, à poser sur le plateau ou le trépied.



PLATEAU TOURNANT

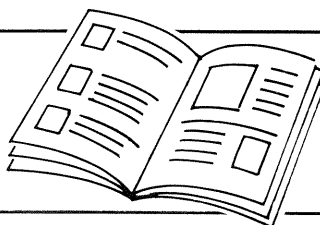
D'un diamètre intérieur de 300 mm, il se place sur l'entraîneur. Veillez à son bon positionnement.



ENTRAINEUR

Il se place sur l'axe situé au centre de la cavité. Retirez-le uniquement pour le nettoyer.

Vous trouverez dans le **LIVRE DE RECETTES** et à la page 5 de la notice tous les conseils pratiques nécessaires à une bonne utilisation de votre appareil.



ENTRETIEN

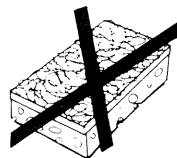
NETTOYAGE

- ◇ 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 le support à roulettes, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. Après utilisation du Gril, procédez au nettoyage du four lorsqu'il est encore tiède.

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, d'alcool ou de diluant 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 : 220 V - 50 Hz monophasé.

PUISSANCE ABSORBEE : 1250 W. en Micro ondes
1 400 W. en Gril

PUISSANCE RESTITUEE :

Micro ondes 650 W. (Obtenu avec une charge de 2 litres d'eau).

MINUTERIE : 60 minutes

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

EN CAS D'ANOMALIE

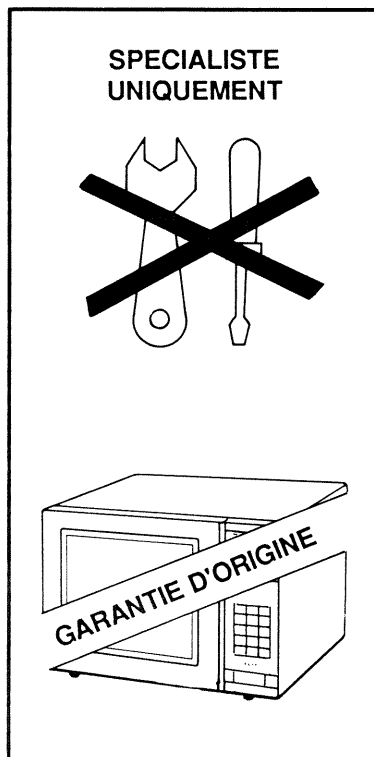
- ◇ Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
 - vérifiez que la porte n'est pas déformée.

- ◇ Si l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le réparateur :
 - vérifiez l'alimentation électrique,
 - vérifiez la bonne fermeture de la porte,
 - vérifiez la programmation.

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.

- ◇ Si vous faites appel à votre réparateur, précisez les références (type, numéro de série) qui figurent sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil et sur le certificat de garantie.



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.

UTILISATION

FONCTIONNEMENT GRIL

Lors de l'utilisation du Gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats.

- Placez le sélecteur de fonction **1** sur la position "GRIL"
- Programmez un temps à l'aide du minuteur **3**
- Appuyez sur la touche départ.

QUELQUES IDEES DE RECETTES AVEC "GRIL"

♦ *Croque - Monsieur*

Poser sur la clayette, cuire en Gril 4 minutes, retourner, cuire à nouveau 2 minutes. Ajouter 1 minute en micro ondes.

♦ *Faux-filet rôti 800 g.*

Poser la viande légèrement huilée sur la clayette, cuire en Gril 12 minutes, retourner, cuire à nouveau 6 minutes.

♦ *Côtes d'agneau ou de porc*

Poser les côtes légèrement huilées sur la clayette, cuire en Gril 10 minutes, retourner, cuire à nouveau 3 minutes.

♦ *Poulet*

Cuisson micro ondes selon recette livre page 32. Le dorer au Gril le plat posé sur le plateau 8 minutes, retourner, cuire 6 minutes.

♦ *Saucisses*

Les piquer, les poser sur la clayette, les cuire en Gril 8 minutes, retourner, cuire à nouveau 5 minutes.

♦ *Sardines*

Poser les sardines légèrement huilées sur une assiette, la mettre sur la clayette, cuire en Gril 5 minutes, retourner, cuire à nouveau 2 minutes.

Pour dorer un aliment congelé : le mettre dans un plat en verre à feu.

Le poser sur le plateau. Décongeler en micro ondes "cuisson forte", dorer au Gril de 7 à 12 minutes selon les aliments.

"Le "GRIL" est amovible, ceci pour faciliter son entretien et celui de la cavité.

Il ne doit pas être immergé. Veillez lors du nettoyage de la cavité à ne pas mettre d'eau dans la prise du gril. Lors de sa remise en place, l'élément qui maintient les deux broches doit être en contact avec la prise femelle."

CODE 87 X 5044 - 09 88

F-428917801