

① 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	3
Principes de fonctionnement	4
Mises en garde	5
Présentation	6
Bandeau de Commande	7
Mise à l'heure	8
Equivalence des fonctions	9
L'afficheur & le sélecteur	10
Programmation	11
Décongélation	13
"Speed DEFROST"	14
Tableaux de décongélation	15
Essais de cuisson type	16
Recommandations	16
Entretien / Nettoyage	17
Un petit problème ! Que faire ?	18
Service Après-Vente	19

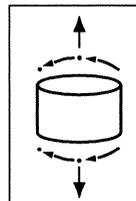
INSTALLATION

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.

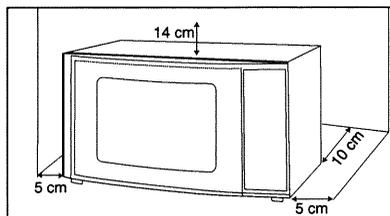
Emplacement

- 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).

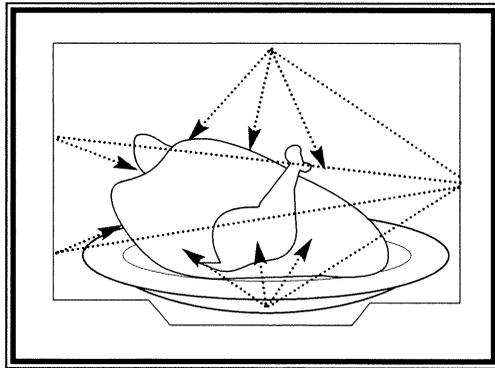
Raccordement électrique

- 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.

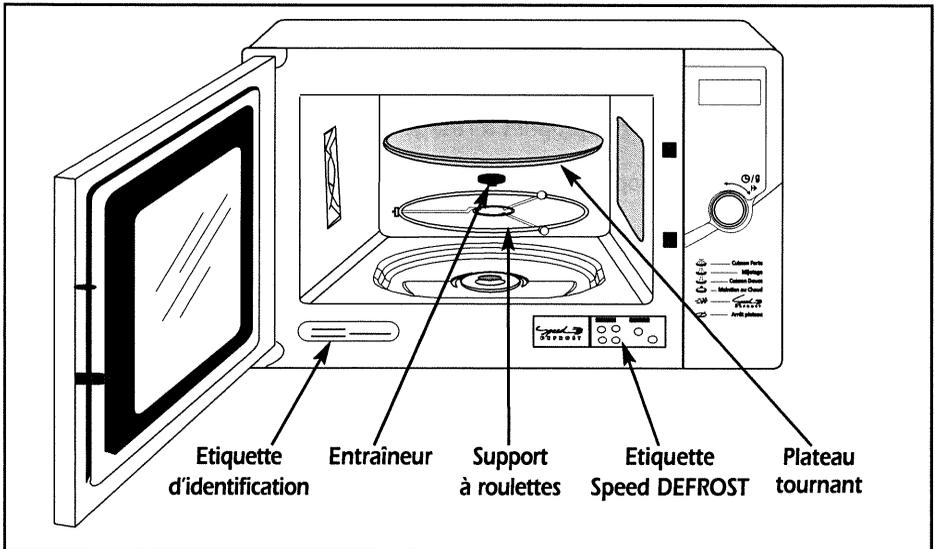
Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

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.

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.

Le sens de montage de l'entraîneur et du support à roulettes doit être respecté selon le schéma ci-dessus (déformation centrale du support vers le haut).

BANDEAU DE COMMANDE

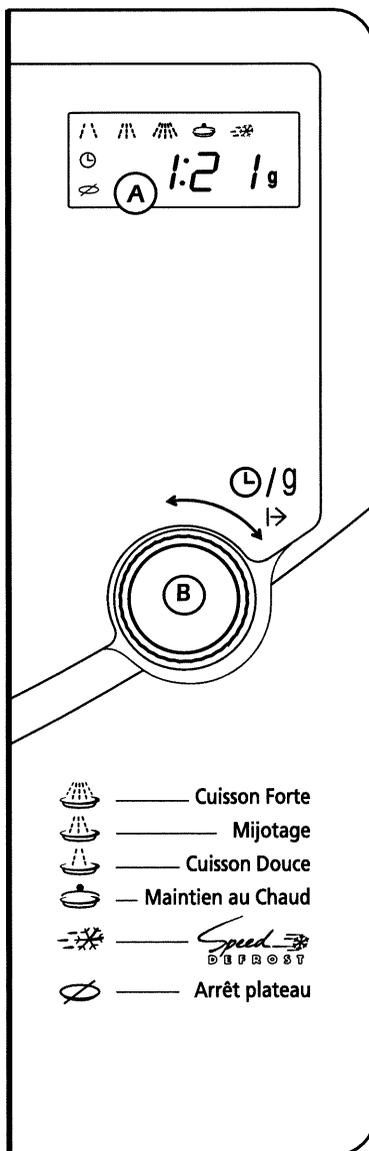
A L'afficheur :

vous facilite la programmation en affichant :
les fonctions, le temps ou le poids programmé et l'heure.

B Le sélecteur TURN & PRESS :

permet de choisir la fonction, le temps, le poids, l'arrêt du plateau en appuyant ou en tournant le sélecteur.

Chaque appui sur le sélecteur est confirmé par un "bip" sonore (validation).



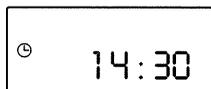
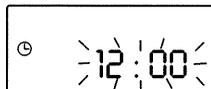
MISE À L'HEURE

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 le sélecteur.

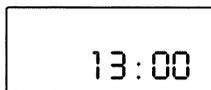
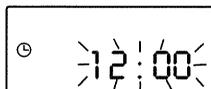
Votre horloge est à l'heure.



Lors d'un changement d'heure :

- Appuyez sur le sélecteur pour accéder aux réglages.
- Tournez le sélecteur pour accéder à la position horloge ⌚ .
- Appuyez sur le sélecteur, l'heure clignote.
- Programmez la nouvelle heure en tournant le sélecteur.
- Validez par un appui sur le sélecteur.

Votre horloge est à l'heure.



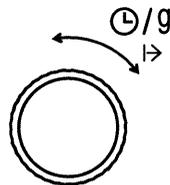
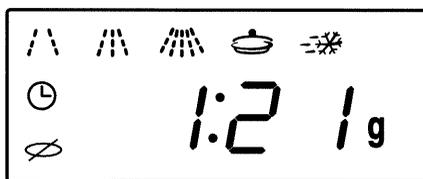
S'il n'y a pas d'appui sur le sélecteur, l'heure affichée est automatiquement enregistrée au bout de 5 secondes.

EQUIVALENCE DES FONCTIONS

Symbole	Fonction	Utilisation
	MAINTIEN AU CHAUD ou DÉCONGÉLATION 150 W	Cette fonction vous permet de maintenir votre préparation au chaud après cuisson ou réchauffage.* Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	CUISSON DOUCE 350 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".
	MIJOTAGE 500 W	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON FORTE, telles que haricots, lentilles, laitages.
	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.
PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUÉE : 900 W		

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

L’AFFICHEUR & LE SÉLECTEUR



L’afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

les fonctions



CUISSON
FORTE



MIJOTAGE



CUISSON
DOUCE



MAINTIEN AU
CHAUD



SPEED DEFROST



ARRÊT PLATEAU

le poids pour une programmation en **Speed DEFROST** **g**

la mise à l’heure de 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.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez pendant 3 secondes sur le sélecteur.

Fonction ARRÊT PLATEAU

Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la fonction **ARRÊT PLATEAU** 

▼ Appuyez sur le sélecteur.

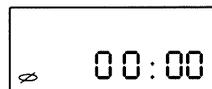
▼ Sélectionnez la fonction **ARRÊT PLATEAU**  à l'aide du sélecteur.

Le picto arrêt plateau s'allume et clignote.

Validez par un appui sur le sélecteur.

Votre plateau tournant est arrêté.

Vous pouvez procéder à la programmation de votre cuisson.



Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger sont contenu à mi-programme lorsque le plateau est arrêté.

Cette fonction est opérante uniquement lorsque votre appareil est à l'arrêt. Une fois le programme terminé la fonction **ARRÊT PLATEAU** est annulé de sorte que lors de la prochaine utilisation, la cuisson se fera avec plateau tournant.

Il faudra renouveler la manipulation si vous souhaitez refaire une cuisson avec le plateau tournant débrayé.

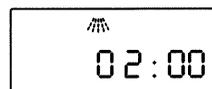
Fonction Quick/Start

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

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

▼ Appuyez sur le sélecteur.

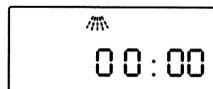
▼ Le four démarre, le plateau tourne.



PROGRAMMATION

Programmation par la puissance

- ▼ Appuyez sur le sélecteur pour accéder aux réglages.
La puissance CUISSON FORTE est présélectionnée.



- ▼ Tournez le sélecteur pour modifier ou non le niveau de puissance.

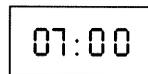


- ▼ Appuyez sur le sélecteur pour valider.

- ▼ L'afficheur clignote et indique "00:00", programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.



- ▼ 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. Le temps de cuisson peut-être modifié à tout moment.

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 Décongélation douce  (Maintien au chaud 150 W).

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'aliments.
- Pensez à retirer les liens métalliques des emballages.
- Pour la plupart des aliments, il convient de les retirer de leur emballage.
- 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.

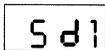
Les temps :

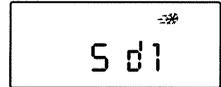
Les temps sont calculés à partir d'aliments congelés à -18°C. Ils sont donnés à titre indicatif ; ils peuvent varier selon l'épaisseur, la forme, la taille et le conditionnement de l'aliment.

Speed DEFROST

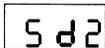
La fonction **Speed DEFROST** permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats.

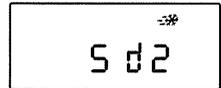
- ▼ Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides,
 - Appuyez sur le sélecteur pour accéder aux réglages.
 - Tournez le sélecteur pour accéder à la fonction **Speed DEFROST** .
 - Appuyez sur le sélecteur.

 s'affiche.



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

 s'affiche.



- ▼ Validez pour un appui sur le sélecteur.

▼  **g** s'affiche.

- ▼ Rentrez le poids de votre aliment avec le 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 (position **MAINTIEN AU CHAUD** ). 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

ESSAIS DE CUISSON TYPE

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

Essai	Charge	Temps approx.	Selecteur 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	5 - 6 min	Cuisson Forte 900 W	Pyrex 827 Sur plateau tournant.
Pain de viande 12.3.3	900 g	11 - 13 min	Cuisson Forte 900 W	Pyrex 838 Couvrir avec du film plastique. Sur plateau tournant.
Décongélation de viande 13.3	500 g	12 min	Maintien au Chaud ou Décongélation 150 W	Posez sur une soucoupe renversée dans un autre plat. Tournez à mi-cuisson. Sur plateau tournant.
			Speed DEFROST Sd1	
Décongélation des framboises B.2.1	250 g	6 - 8 min	Maintien au Chaud ou Décongélation 150 W	Sur une assiette plate. Sur plateau tournant.

RECOMMANDATIONS

EN COURS DE CUISSON :

- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte 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 pendant 3 secondes sur le sélecteur, un bip sonore retentit et confirme votre 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.

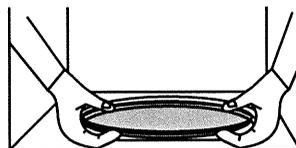


- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé ; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- 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.

- 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 ?

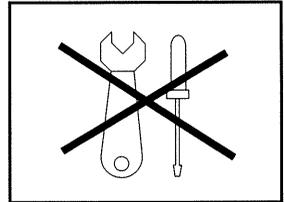
Problèmes

Conseils

- ▼ 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
 - ▼ L'appareil produit des étincelles
- ▲ 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.
 - ▲ Vérifiez que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.
Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson...
Éloignez tout élément métallique des parois du four.

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.

BRANDT c'est aussi le minitel...

- ... 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 aussi nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY-PONTOISE CEDEX

nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 01
0,15 € TTC/mn

ou nous contacter par e-mail :

service.consommateurs@brandt.fr

87x4727

99629272 - 10/03