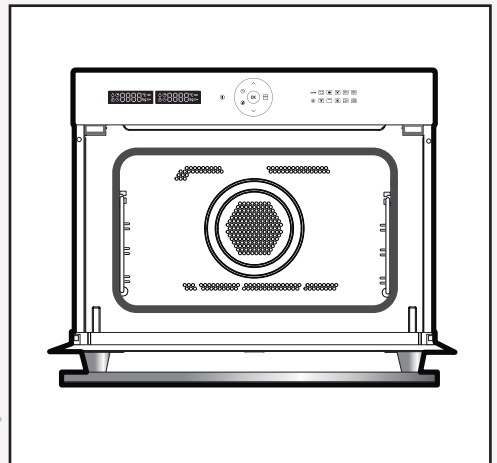


# Brandt



FR GUIDE D'UTILISATION  
EN USER GUIDE  
DE GEBRAUCHSANLEITUNG  
NL GEBRUIKSGIDS  
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO  
CS NÁVOD K POUŽITÍ  
EA ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**Four Micro-ondes  
Microwave oven  
Mikrowellengerät  
Magnetron  
Forno micro-ondas  
Μικροϋννά trouba  
Φούρνος μικροκυμάτων**

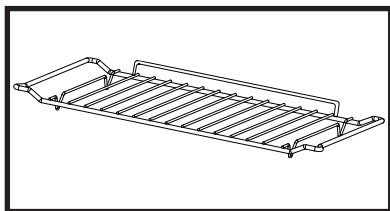


# 1

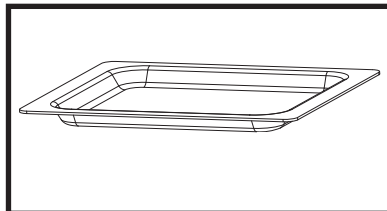
## 1.1



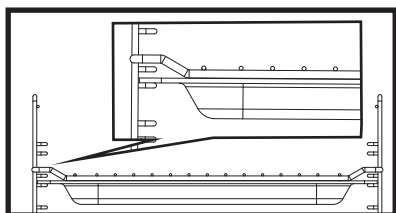
## 2.1



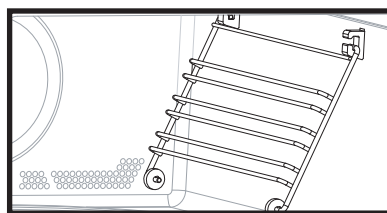
2.1.1



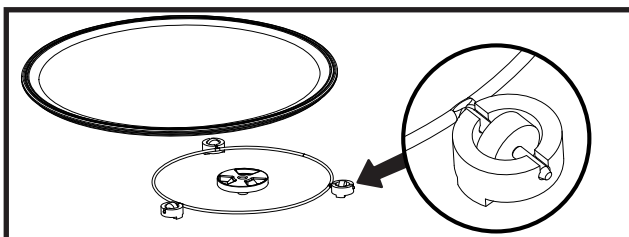
2.1.2



2.1.3



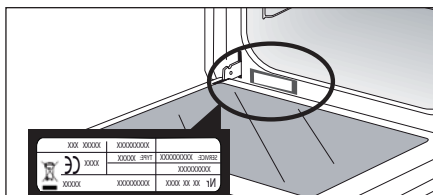
2.1.4



2.1.5

# 2

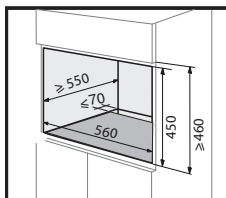
2.1



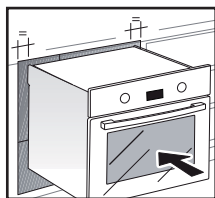
2.1

2.1.1

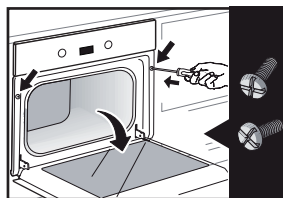
2.2



2.2.1



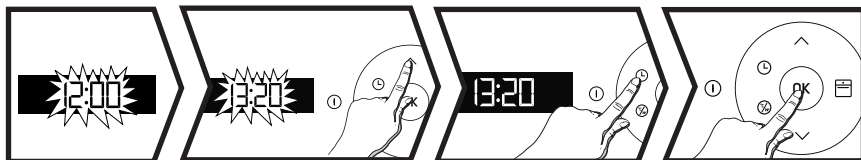
2.2.2



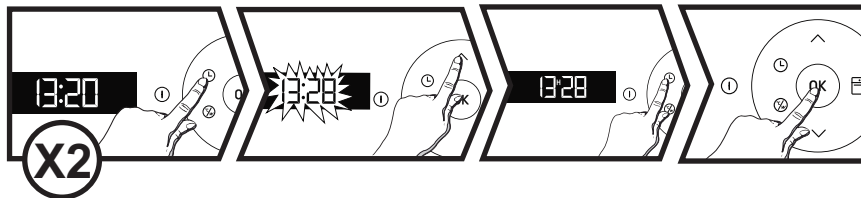
2.2.3

# 3

3.1

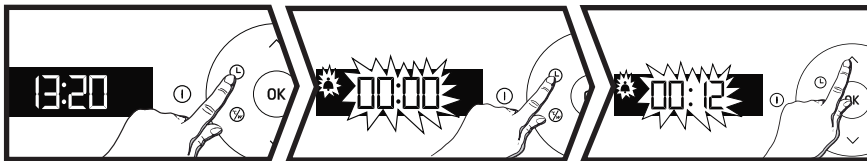


3.2

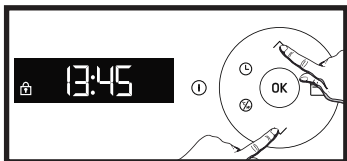


# 3

## 3.3

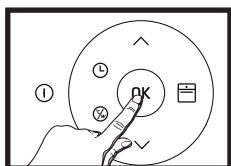
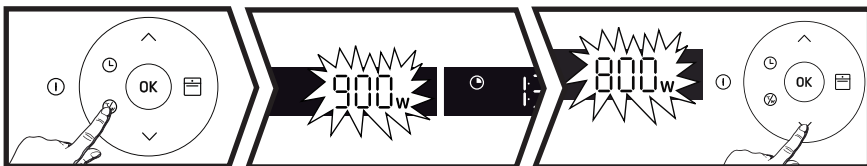
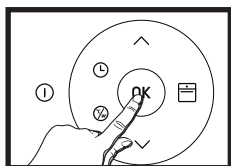
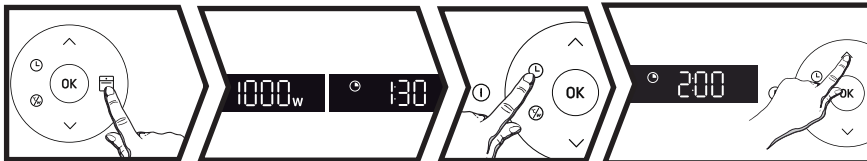


## 3.4



# 4

## 4.1



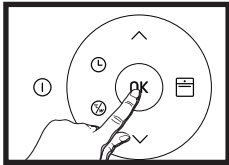
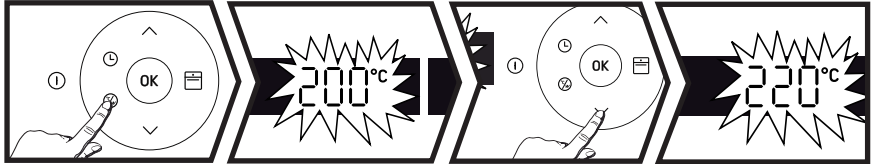
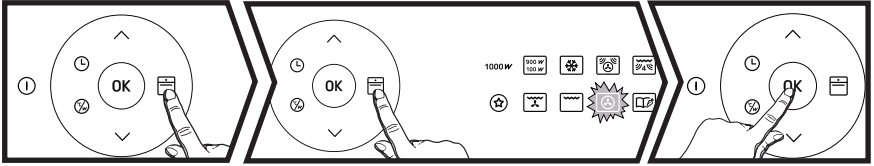
# 4

4.1

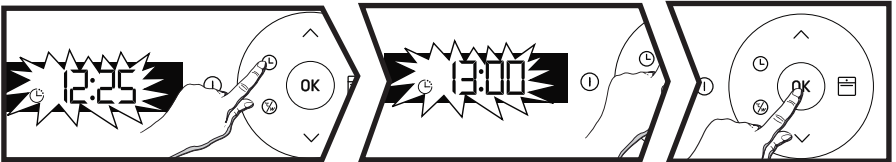


4.2

4.3

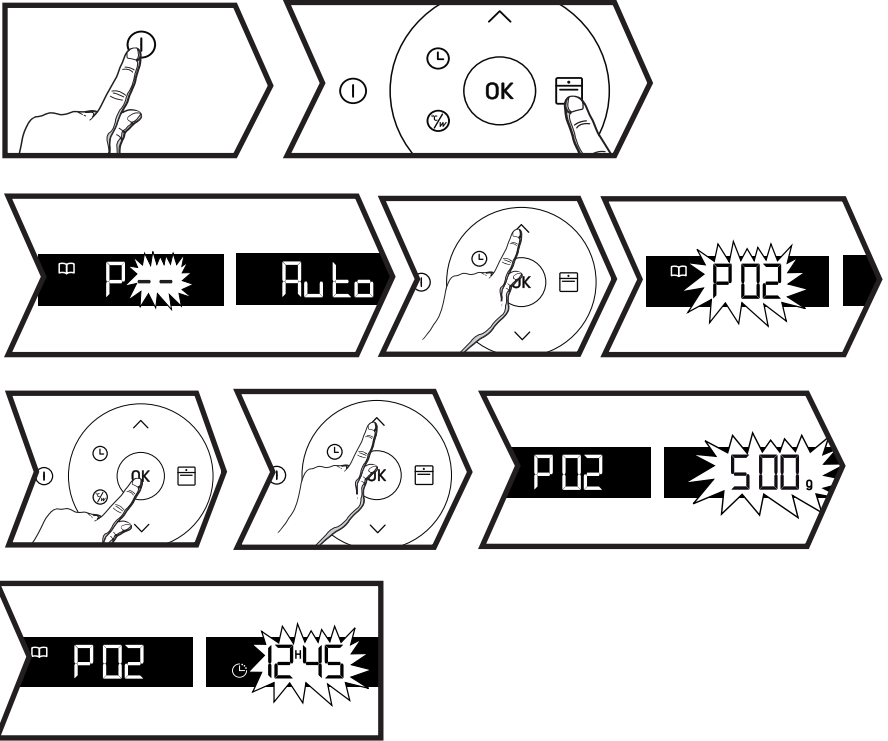


4.4



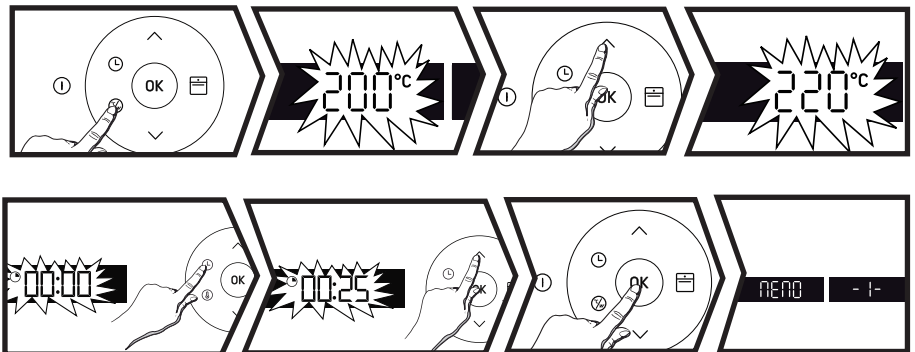
# 5

## 5.1



# 6

## 6.1



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

**BRANDT** est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



**Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement**

## INSTRUCTIONS DE SECURITE

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambre d'hôtes.

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu béné-

ficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



#### MISE EN GARDE :

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.



## INSTRUCTIONS DE SECURITE

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

— N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

— 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.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— Ne pas utiliser de récipient métallique ou de barquette en aluminium.

— Il n'est pas recommandé de 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 cuisson.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.

Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.



### MISE EN GARDE:

Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.


— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du

## INSTRUCTIONS DE SECURITE

verre.

 La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant si l'appareil en est pourvu, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

Cet appareil peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850mm du sol.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

# 1 Présentation du four

## 1.1 PRESENTATION DU FOUR






- A** Bandeau de commande
- B** Porte
- C** Poignée

Ce four dispose de 3 positions de gradins pour les accessoires: gradins de 1 à 3.

## 1.2 AFFICHAGE



ECRAN DE DROITE



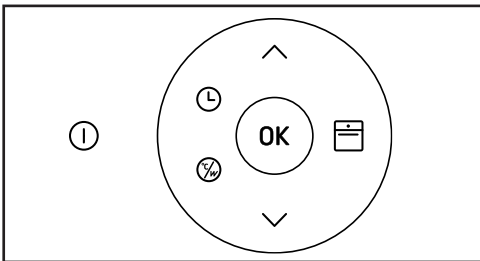
-  Durée de cuisson
-  Fin de cuisson
-  Verrouillage clavier
-  Minuterie
-  Indicateur de poids

ECRAN DE GAUCHE



- °C** Indicateur de température
- W** Indicateur de puissance
-  Indicateur de Guide Culinaire
-  Arrêt plateau tournant

## 1.3 TOUCHES



- 1** Marche/Arrêt
- 2** Réglage Durée
- 3** Réglage température/Réglage Puissance

- 4** Touche +, navigation menu
- 5** Touche -, navigation menu
- 6** Fonctions de cuisson
- OK** Validation

## 2.1 ACCESSOIRES (selon modèle)

### • La grille (2.1.1)

Elle permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

### • La lèchefrite en verre (2.1.2)

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.

### Remarque :

*Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.*

### • La grille + la lèchefrite en verre (2.1.3)

pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.

### • Les gradins (2.1.4)

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.

### • Le plateau tournant (2.1.5)

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

Il tourne indifféremment dans les 2 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, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

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 en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise

rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

## 2.2 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 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 thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.



## 2 Installation

### 2.1 DEBALLAGE

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballez immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (2.1.1)

### 2.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (2.2.1 à 2.2.3). N'utilisez pas immédiatement votre appareil

(attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

### 2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE


**Attention :**

**L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.**

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que :

**⚠ Attention :**

**Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.**

**Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**

**⚠ Attention :**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**

**⚠ Attention :**

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**

## 3



## Mise à l'heure

**3.1 MISE A L'HEURE**

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure avec les touches  $\nabla$  ou  $\wedge$ .

Validez avec **OK**.

**3.2 MODIFICATION DE L'HEURE**

Le four doit obligatoirement être à l'arrêt.

Appuyez 2 fois sur la touche  $\odot$  l'heure du jour clignote, le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  $\nabla$  ou  $\wedge$ .

Validez avec **OK**.

**3.3 MINUTERIE**

**Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.**

Appuyez sur la touche  $\odot$ . La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec les touches  $\nabla$  et  $\wedge$ .

Appuyez sur **OK** pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

**3.4 VERROUILLAGE CLAVIER**

Lorsque le four est à l'arrêt appuyez simultanément sur les touches  $\nabla$  et  $\wedge$  jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Pour le déverrouiller effectuer la même opération.

**• Arrêt du plateau tournant**

Si vous estimez que la grandeur de votre plat l'empêche de tourner correctement, programmez la fonction arrêt du plateau tournant avant de sélectionner la fonction.

Appuyez simultanément sur les touches  $\otimes$  et  $\odot$  pour arrêter la rotation du plateau. Un bip confirme l'arrêt.

Pour le remettre en fonctionnement, appuyez sur les touches  $\otimes$  et  $\odot$  simultanément.

**Conseil:**

Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option Arrêt plateau tournant est activée.

## 4



## Cuisson

**MODES DE CUISSON****1000 W**

Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.

Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).



**900 W / 100 W**

**800 W / 700 W:**

Cuisson de légumes frais ou surgelés.

**600 W:**

Faire fondre du chocolat.

**500 W:**

Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux.

Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.

**400 W / 300 W:**

Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.

**200 W:**

Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.

**100 W:**

Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

**DECONGÉLATION****CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES**

Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable.

Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100W-200W-300W.

La température de cuisson peut être ajustée de 50°C à 200°C.

Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

**GRIL FORT + MICRO-ONDES**

Cette fonction combinée donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril (1 à 4) avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes disponibles (de 100W à 700W).

**GRIL MOYEN + MICRO-ONDES**

Cette fonction combinée donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril (1 à 4) avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes disponibles (de 100W à 700W).

**MEMO 1/2/3 (Fonction mémoires)**

La fonction mémoires vous permet d'enregistrer 3 programmes de cuisson (ou de décongélation) courants que vous pourrez utiliser ensuite par une sélection rapide.

**GRIL PULSE**

La fonction gril pulsé vous permet d'obtenir un rendu croustillant sur vos rôtis et volailles et de cuire à coeur vos gigots, côtes de boeuf sans préchauffage. La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air. La température de cuisson peut être ajustée de 50°C à 200°C.

**GRIL**

La fonction gril vous permet de cuire et dorer des aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette. Il existe **4 niveaux de gril** : de 1 à 4 allant du gril faible à très fort.

**CHALEUR TOURNANTE**

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel. La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

a température de cuisson peut être ajustée de 50°C à 200°C.

**GUIDE CULINAIRE**

La fonction «Guide saveur» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

**DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE****Fonction automatique de décongélation par le poids**

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

## 4.1 UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Sélectionnez la fonctions 1000W avec la touche .

Un temps par défaut s'affiche (1.30 minutes) et la puissance maximale (1000 W) est préprogrammée.

Pour régler votre temps, appuyez sur la touche réglez la durée avec les touches et .

Validez en appuyant sur la touche OK, votre four démarre.

La fonction 900W/100W vous permet de régler le niveau de puissance.

Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur la touche réglez la puissance avec les touches et .

Vous pouvez aussi régler la durée en appuyant sur la touche réglez la durée avec les touches et .

Validez en appuyant sur la touche OK, votre four démarre.




## 4.2 UTILISATION DES FONCTIONS

### MICRO-ONDES COMBINÉS




Sélectionnez la fonction  avec la touche .

Un temps par défaut s'affiche (30 minutes) sur l'écran de droite.




La puissance (500 W) et la température (200°C) préprogrammées s'affichent sur l'écran de gauche.

Pour régler votre temps, appuyez sur la touche  réglez la durée avec les touches  et .


Validez en appuyant sur la touche OK, votre four démarre.


Pour régler le niveau de puissance des micro-ondes ou la température, appuyez sur la touche  ajuster les paramètres avec les touches  et .

Validez en appuyant sur la touche OK, votre four démarre.


Vous pouvez aussi régler la durée en appuyant sur la touche  réglez la durée avec les touches  et .



### 4.3 UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON TRADITIONNEL

Appuyez sur la touche  et sélectionnez une fonction de cuisson traditionnelle.


Votre four vous préconise une température modifiable avec les touches  et . Appuyez sur **OK** la cuisson démarre immédiatement.



L'indicateur de température clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

Pour régler la température, appuyez sur .

Ajuster la température avec  et . Validez en appuyant sur **OK**.

Le four chauffe, la fonction de cuisson clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Appuyez sur la touche , l'affichage de la durée de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible.




Appuyez sur  et  pour régler la durée de cuisson.

Validez avec **OK**.



Votre four est équipé de la fonction "**SMART ASSIST**" qui lors d'une programmation de durée,



vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Voir le tableau ci-dessous:

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 GRIL PULSE	15 min
 GRIL MOYEN	10 min
 CHALEUR TOURNANTE	30 min

### 4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche  l'heure de fin de cuisson  clignote.

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec  et . Validez en appuyant sur **OK**. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

#### FONCTION MEMO ACTIVE.

Votre four est équipé de la fonction "**MEMO ACTIVE**", elle fonctionne ainsi:

- Si lors des trois dernières cuissons la fonction de cuisson utilisée est identiques, elle sera mémorisée et vous sera proposé automatiquement lors de la prochaine cuisson.

- Pour chacune des fonctions de cuisson, si vous modifiez 3 fois la température préconisée avec la même consigne, celle-ci sera enregistrée comme nouvelle température préconisée.



**Cette fonction est désactivée par défaut. Pour l'activer allez dans le menu réglages (voir Paragraphe réglage)**



## 5.1 FONCTION «GUIDE CULINAIRE»

La fonction «Guide Culinaire

 » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez la fonction Guide culinaire. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:

- P01:** Plat surgelé préparée
- P02:** Plat frais préparée (Fonction combinée)
- P03:** Pizza surgelé (Fonction combinée)
- P04:** Pizza surgelé (Cuisson traditionnelle)
- P05:** Pizza fraîche
- P06:** Quiche
- P07:** Tarte salée
- P08:** Volaille
- P09:** Boeuf
- P10:** Porc,
- P11:** Plat frais préparée (Micro-ondes)
- P12:** Poisson
- P13:** Légumes frais fibreux
- P14:** Légumes frais
- P15:** Légumes congelés

Sélectionnez la fonction

 avec . Choisissez votre programme avec et puis validez en appuyant sur **OK**. Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids de l'aliment avec et puis validez en appuyant sur **OK**. En appuyant sur vous accédez au réglage de fin de cuisson (cuisson différée). Réglez si besoin votre fin de cuisson souhaitée et puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**. Le four démarre.

## FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

### AUTOMATIQUES

Les fonctions automatiques sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:

- DEFR1 :** Décongélation de viande, volaille et plats préparés\*
- DEFR2 :** Décongélation de poisson\*
- DEFR3 :** Décongélation de Pain\*

\* Ces positions ne permettent pas de départ différé.

Sélectionnez la fonction sur la fonction automatique de décongélation

 .

Sélectionnez un programme et renseignez le poids de l'aliment avec et (par palier de 50g) puis validez en appuyant sur **OK**. Le four démarre.

En appuyant sur vous accédez au réglage de fin de cuisson (Voir chapitre cuisson différée).

A la moitié de la durée du temps de cuisson, le four vous indique de retourner vos aliments par un Bip et en affichant "TURN".



## 6.1 MEMO 1/2/3 (Fonction mémoires)

La fonction mémoires vous permet d'enregistrer 3 programmes de cuisson (ou de décongélation) courants que vous pourrez utiliser ensuite par une sélection rapide.

### Programmation d'une touche mémoire

Programmez tout d'abord une cuisson de votre choix en tournant le sélecteur de fonctions (ex: Chaleur tournante

 ,...).

Ajustez la température et la puissance (ex: 220°C) puis la durée de cuisson (ex: 25 minutes).

Enregistrez votre programme de cuisson par un appui long sur la touche **OK** jusqu'à ce que:

MEMO -1- clignote dans l'afficheur. Choisissez un des programmes libres à mémoriser: 1 – 2 ou 3 avec les touches et pour passer de l'un à l'autre. Validez avec la touche **OK** un bip vous confirme l'enregistrement.

### Utilisation d'un programme mémorisé

Sélectionner la fonction

 de fonctions sur Mémo 1/2/3. MEMO -1- clignote dans l'afficheur.

Choisissez la mémoire 1 – 2 ou 3 avec et pour passer de l'une à l'autre.

Appuyez sur la touche **OK**, le programme mémorisé s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche **OK**, le four s'allume et le programme démarre.

### Remarque :

Suivez la même procédure pour remplacer la programmation précédente.

Vous pouvez mémoriser toutes les fonctions à l'exception des programmes automatiques.





## Nettoyage

### NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

#### **⚠ Mise en garde**

**Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.**

### NETTOYAGE DE LA CAVITÉ

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 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. 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.

### CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.



## Réglages

### 8.1 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :

Appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage de "MENU" afin de rentrer dans le mode de réglage puis appuyez de nouveau sur la touche afin de sélectionner les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches avec et les différents paramètres, voir tableau ci dessous. Pour sortir du mode "MENU" appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage de l'heure.

	Activer/désactiver les bips des touches
	Activer/désactiver réglage démonstration
	Activer/désactiver le mode mémo
	Fonction Maintien au chaud : Position ON, fonction activée. Position OFF, fonction désactivée.

### FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Si la porte n'est pas ouverte après le processus de cuisson, au bout de 2 minutes le four passe en fonction maintien au chaud pendant 15 minutes, HH s'affiche à l'écran.

## 9 ? Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

**Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas en mode démonstration voir paragraphe réglage.

**La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

**Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.

10



Environnement

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

11



Service Après-Vente

## RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com)  
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

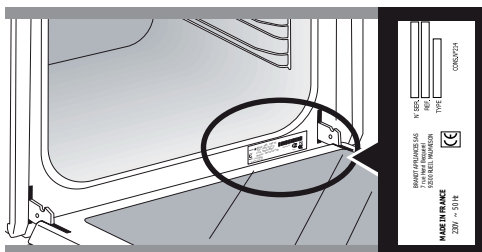
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min  
+ prix appel

## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	
E	F	
Nr. H	I	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

## PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



## • ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

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

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril moyen + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au ni- veau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1