

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	4
Principes de fonctionnement	5
Mises en garde	6
Présentation	7
Utilisation	8
Equivalence des fonctions	9
Décongélation	10
Tableaux de décongélation	11
Essais de cuisson type	12
Entretien & Nettoyage	13
Un petit problème ! Que faire ?	14
Service Après-Vente	15

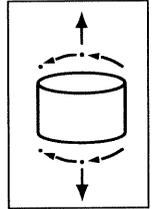
INSTALLATION

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.

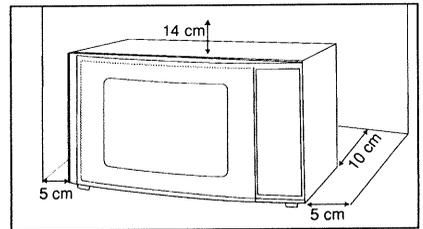
Emplacement

- 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).

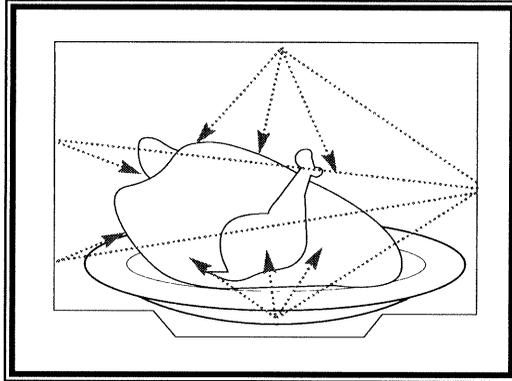
Raccordement électrique

- 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.

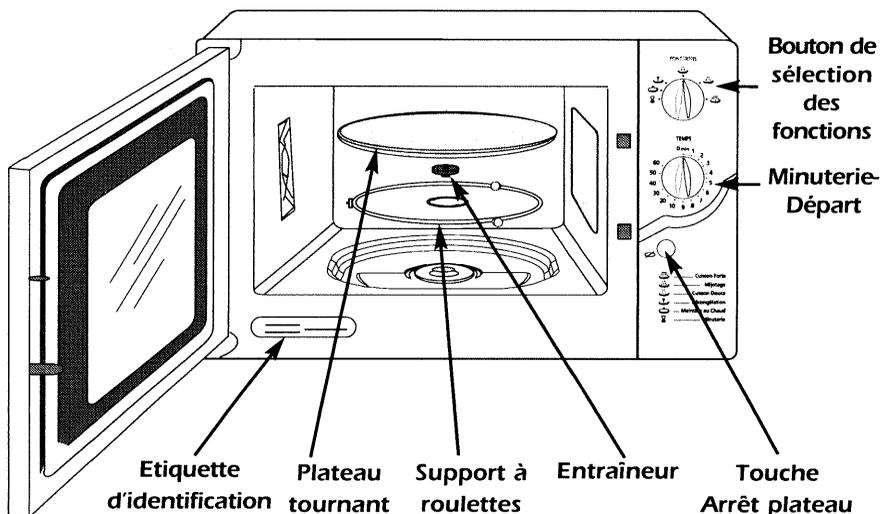
Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

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 peut être utilisé comme plat de cuisson.
- 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.

■ 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.

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).

UTILISATION

La programmation se fait à l'aide du bouton de sélection des fonctions, qui permet de régler la puissance micro-ondes, et la minuterie-départ.

Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.
Assurez-vous que la porte soit bien fermée ; sinon, le four ne fonctionnera pas.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

- Programmez le temps à l'aide de la minuterie-départ.

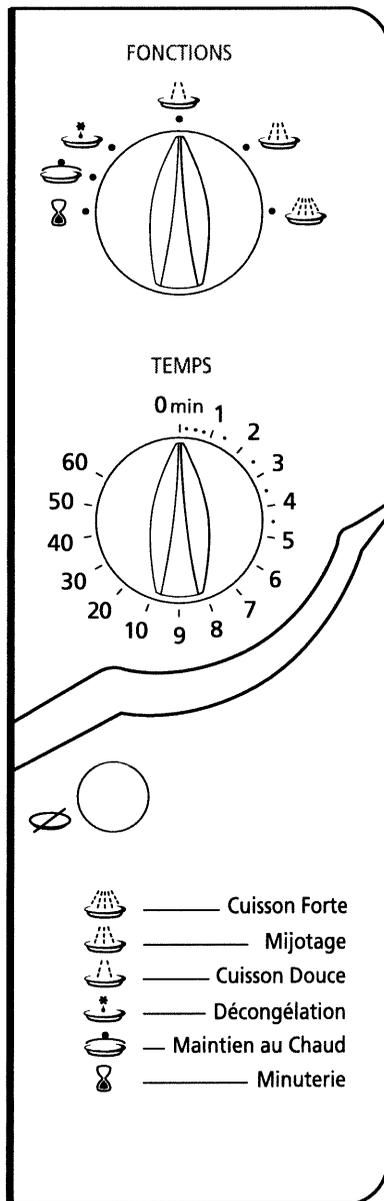
Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez la minuterie au-delà de 2 minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Dans le cas d'utilisation d'un plat ne permettant pas la rotation du plateau tournant, sélectionnez la touche arrêt plateau . Il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme lorsque le plateau est arrêté. En fin de programme, veillez à déverrouiller cette touche.

- Fermez la porte, le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête, l'éclairage s'éteint.

- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme :
dans le cas où l'aliment est prêt, ramenez la minuterie-départ sur la position 0 min avant de refermer la porte. Sinon, refermez la porte et la minuterie continuera son décompte.
Ne jamais faire fonctionner le four à vide.



EQUIVALENCE DES FONCTIONS

Symbole	Fonction	Utilisation
	MINUTERIE	Réglez le bouton de sélection sur cette position afin d'utiliser la fonction "minuterie" (sans cuisson).
	MAINTIEN AU CHAUD ou DÉCONGÉLATION TRÈS DOUCE 80 W	Cette fonction vous permet de maintenir votre préparation au chaud après cuisson ou réchauffage. * Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace ou tout autre aliment délicat.
	DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRÈS DOUCE 150 W	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.

DÉCONGÉLATION

La décongélation des aliments surgelés dans votre four à micro-ondes vous permet un gain de temps considérable. Pour décongeler vos aliments, utilisez la puissance 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 gelés. 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'aliment.
- Pensez à retirer les liens métalliques des emballages.
- Pour la plupart des aliments, il convient de les retirer de leurs emballages.
- 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.

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 / boeuf / 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 ;

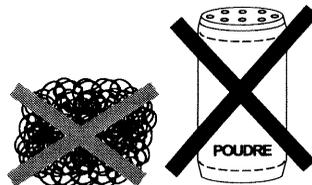
Essai	Charge	Temps approx.	Selecteur de puissance	Récipient/Conseils
Crème aux œufs 12.3.1	1000 g	16 - 18 min	Mijotage	Pyrex 227 Sur plateau tournant.
	750 g	12 - 13 min	500 W	Pyrex 220 Sur plateau tournant.
Gâteau de savoie 12.3.2	475 g	5 - 6 min	Cuisson forte 900 W	Pyrex 827 Sur plateau tournant.
Pain 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	150 W Maintien au chaud ou Décongélation	Posez sur une soucoupe renversée dans un autre plat. Tournez à mi-cuisson. Sur plateau tournant.
Décongélation des framboises B.2.1	250 g	6 - 8 min	150 W Maintien au chaud ou Décongélation	Sur une assiette plate. Sur plateau tournant.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

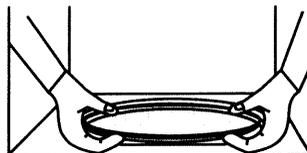
- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter 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 ?

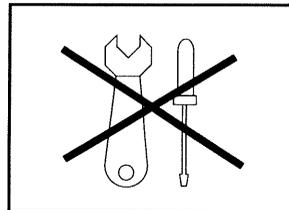
Problèmes

Conseils

- | | |
|--|---|
| ▼ Le four est bruyant | ▲ Ajustez le pied réglable.
Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. |
| ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre | ▲ Essayez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute corrosion. |
| ▼ Le plateau ne tourne pas correctement | ▲ Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. |
| ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes | ▲ Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes. |
| ▼ L'appareil produit des étincelles | ▲ Vérifiez que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.
Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson...
Eloignez 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 9 5 2 6
95069 CERGY-PONTOISE CEDEX

nous téléphoner au :



ou nous contacter par e-mail :

service.consommateurs@brandt.fr

99629292 - 10/03

87×4724