

Brandt

FR MANUEL D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four à micro-ondes Microwave oven CE3620X



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes **BRANDT**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



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.

www.brandt.com

SOMMAIRE

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
CONSIGNES DE SECURITE	4
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	10
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	10
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	11
AVANT LE BRANCHEMENT	11
LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	11
USTENSILES	12
BANDEAU DE COMMANDE	14
INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT	15
INSTALLATION SUR UN PLAN DE TRAVAIL	15
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	16
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT.....	16
Réglage de l'horloge	16
Mode de Cuisson	16
Cuisson au micro-ondes	17
Cuisson au gril	17
Cuisson avec Chaleur tournante.....	18
Cuisson multifonctions	19
MENUS POUR LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES	20
Cuisson avec Autoprogramme.....	21
Cuisson avec le plat craquine et l'autoprogramme PIZZA	22
Fonction mémorisation	23
Programmation de la décongélation rapide	24
Utilisation de la fonction steam (vapeur).....	26
Pause/Stop/Annulation	29
Utilisation de la fonction arrêt-plateau.....	29
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	30
5/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	31
6/ SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	32
7/ RECOMMANDATIONS POUR MESURE DE LA PERFORMANCE	33
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL	34

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce manuel. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que cette notice d'utilisation l'accompagne. Veuillez prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

CONSIGNES DE SECURITE

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

INFORMATION GENERALE



Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation d'aliments et de boissons. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.

- ✓ Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

✓ Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

INSTALLATION

⚠ Installez ce four en respectant strictement les instructions d'installation fournies dans cette notice. Reportez vous au chapitre 'INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL'.

✓ Veillez à ne pas obstruer les ouïes d'aérations de votre appareil.

✓ Votre appareil n'est pas destiné à être installé dans une niche de meuble.

✓ Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tentures et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.

✓ Eloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes et ne couvrez pas ou n'encastrez pas le four.

✓ Votre appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

UTILISATION

⚠ Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaude pendant son fonctionnement. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

⚠ Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

- ✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- ✓ Les parties accessibles de votre appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- ✓ Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- ✓ Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- ✓ Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.
- ✓ En utilisation « micro-onde » ou « micro-onde combinée à un autre mode de cuisson », n'utilisez pas de récipient métallique, ôtez les liens métalliques de fermeture et les poignées métalliques des récipients / sacs avant de les introduire dans le four.
- ✓ Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- ✓ Dans le cas de petites quantités, posez un verre d'eau à côté de l'aliment pour augmenter la charge.
- ✓ 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.
- ✓ Afin d'éviter les brûlures, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation.
- ✓ 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.

✓ N'utilisez pas de papier aluminium de cuisson pour couvrir les aliments, ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium.

✓ 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 s'échappe de l'appareil, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

✓ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des situations dangereuses et des blessures.

✓ N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de rangement. Ne placez pas d'aliments tels que le pain, les gâteaux secs, etc. à l'intérieur du four.

ENTRETIEN

⚠ L'absence d'entretien du four peut entraîner la détérioration des surfaces de la cavité ou de la porte et peut altérer irréversiblement la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

⚠ Eteignez et débranchez l'appareil avant toute opération d'entretien.

⚠ Votre appareil génère des micro-ondes et contient un circuit haute-tension, n'enlevez pas le capot. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée de réaliser des opérations de maintenance qui nécessiteraient de retirer le capot de protection de l'appareil.

- **Oter le capot de protection de l'appareil peut entraîner une exposition à l'énergie micro-onde.**

- **Oter le capot de protection de l'appareil, même si il est débranché, peut entraîner une électrocution au contact du circuit haute-tension.**

✓ L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

✓ Votre appareil doit être nettoyé régulièrement. Les dépôts alimentaires doivent être enlevés.

✓ Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge abrasive ou un grattoir métallique et particulièrement la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

✓ Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.

 Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ils sont endommagés, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

✓ Lorsque vous devrez changer l'ampoule de votre micro-onde, contactez un technicien spécialisé.

✓ Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.

✓ Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut.

UTILISATION NON CONFORME

✓ **Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.**

✓ **Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce manuel.**

✓ **Respectez les consignes générales d'utilisation et de sécurité listées dans ce chapitre.**

✓ Cet appareil n'est pas destiné au séchage de denrées alimentaires ou de linge. De même, il n'est pas destiné au réchauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires. Il n'est pas destiné non plus à la stérilisation. Ces usages peuvent entraîner la destruction de votre appareil et conduire à une situation dangereuse.

✓ Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. Son utilisation dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le fabricant.

Modèle :	CE3620X
Tension nominale :	230V~50Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1550W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900W
Puissance d'entrée nominale (gril) :	1200W
Puissance d'entrée nominale (convection) :	1750W
Contenance du four :	36L
Diamètre du plateau tournant :	36cm
Dimension extérieure (H*L*P) :	420 * 527 * 501 mm
Poids net :	27kg

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.

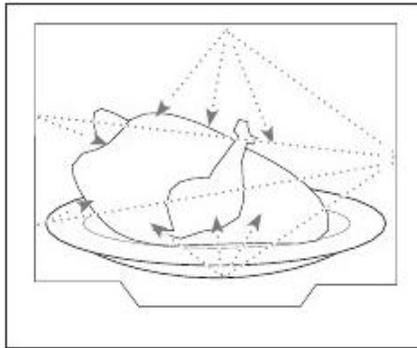
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

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.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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.

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.

2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

AVANT LE BRANCHEMENT



Attention :

Vérifier 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.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur ».

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 20 ampères.



En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil sur son emplacement définitif.

La sécurité électrique doit être assurée par un raccordement correct. Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique.

La fiche de courant ou tout autre dispositif de coupure électrique, doit rester immédiatement accessible pour permettre un arrêt d'urgence.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou coupez le dispositif de raccordement au secteur.

Si le câble d'alimentation de votre appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

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

USTENSILES

Veillez consulter les instructions « Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes et matériels à éviter ». Certains ustensiles non métalliques peuvent également ne pas être utilisables au micro-ondes. En cas de doute, vous référer aux tableaux ci-dessous.

Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Feuille d'aluminium	Pour couvrir uniquement. On peut utiliser de petits morceaux d'aluminium pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille et éviter une surcuisson. Un arc électrique peut se former si la feuille est trop près des parois du four. La feuille doit être éloignée d'au moins 2,5 cm des parois du four.
Plat brunisseur	Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être surélevé d'au moins 5 cm du plateau tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes seulement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Bocaux	Otez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer à peine les aliments. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser
Verrerie	Verres spéciaux allant au four uniquement. Vérifiez l'absence de métal. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas le sac avec un lien métallique. Percez pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et verres en papier	A n'utiliser que pour une cuisson/un réchauffement très court. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir vos aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. Utilisez-les sous surveillance pour une cuisson très courte uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillote pour la cuisson vapeur.
Plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant. Le plastique doit comporter la mention « Utilisable au Micro-ondes ». Certains récipients en plastique fondent lorsque les aliments qu'ils contiennent sont chauds. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ouverts, comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Utilisez-le pour couvrir vos aliments lors de la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments.
Papier paraffiné	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

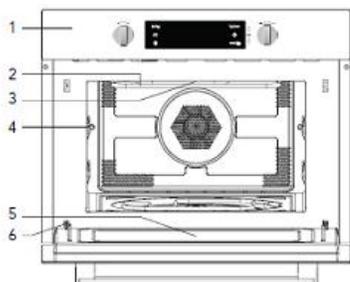
Matériels à éviter avec un four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Plateau en aluminium	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Cartons alimentaires avec poignée métallique	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou comportant du métal	Le métal empêche l'énergie à micro-ondes d'atteindre les aliments. Les armatures métalliques peuvent provoquer la création d'arcs électriques.
Liens métalliques	Peuvent provoquer la création d'arcs électriques et entraîner un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle subit de fortes températures.
Bois	Le bois sèche s'il est placé dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Noms des pièces et accessoires de votre four

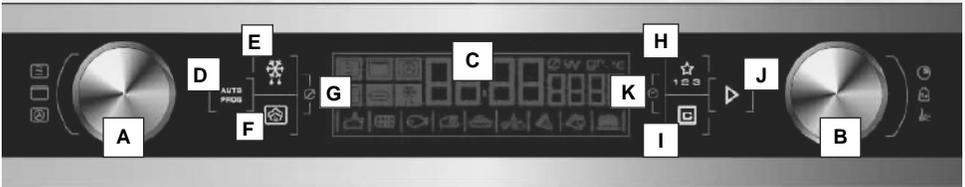
Sortez le four et tous les accessoires de leur carton et de l'intérieur du four.



1. Bandeau de commande
2. Gril
3. Lumière sur le côté
4. Gratin
5. Porte vitrée
6. Charnière

7. Entraineur du plateau
8. Clayette trépied basse
9. Plateau en verre tournant
10. Plat craquine
11. Plat vapeur

BANDEAU DE COMMANDE



A Bouton rotatif choix de programme : vous permet de choisir la fonction micro-onde, Gril ou Combiné.

B Bouton rotatif : vous permet de régler le temps, le poids ou la température.

C Les afficheurs vous facilitent la programmation en affichant les fonctions, le temps ou le poids programmé, l'heure et les catégories d'aliments.

D La touche Autoprogramme : vous permet de sélectionner le type de plat à cuire ainsi que son poids : l'appareil règle automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson.

E La touche Décongélation : permet de programmer la décongélation selon le poids des aliments.

F La touche Vapeur : permet d'accéder rapidement au mode de cuisson vapeur.

G Arrêt Plateau : un appui simultané sur les boutons E et F vous permet de maintenir le plateau tournant immobile. Idéal pour l'utilisation de grands plats rectangulaires.

H La touche Mémoires 1 2 3 : permet d'accéder rapidement aux 3 opérations préprogrammées.

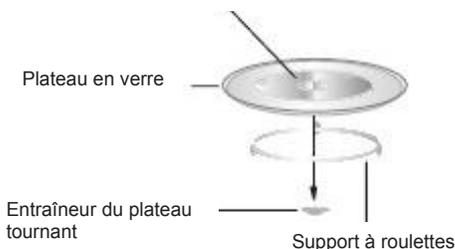
I La touche Annulation : permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours.

J La touche Validation / Départ : permet de valider et lancer la cuisson.

K Réglage horloge : un appui simultané sur les boutons H et I vous permet de mettre l'horloge à l'heure.

INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT

Moyeu central (dessous)



- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. La rotation du plateau en verre ne doit jamais être entravée.
- Le plateau en verre et le support à roulettes doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Si le plateau en verre se fissure ou se casse, prenez contact avec votre service après-vente agréé le plus proche.

INSTALLATION SUR UN PLAN DE TRAVAIL

Enlevez les emballages et mettez les accessoires de côté.
Vérifiez que le four n'est pas abîmé, par exemple en présentant des traces de chocs ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est abîmé.

Carrosserie : Otez le film de protection de la surface de la carrosserie si le micro-ondes est recouvert.

N'enlevez pas la plaque en Mica marron clair qui se trouve côté droit dans la cavité du four et qui protège le magnétron.

INSTALLATION

1. Choisissez une surface plane laissant suffisamment d'espace libre pour permettre l'arrivée d'air et/ou la ventilation des grilles de sortie (pas d'encastrement).

Le four doit être placé sur une surface située au minimum à 85 cm au dessus du sol.

La face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

(1) Laissez au moins 30 cm d'espace au-dessus du four.

(2) N'enlevez pas les pieds du four.

(3) Si vous obstruez l'arrivée d'air et/ou les grilles de sortie, vous risquez d'endommager le four. Laissez un espace ouvert à gauche de l'appareil.

(4) Placez votre appareil aussi loin possible de vos téléviseurs ou radios.

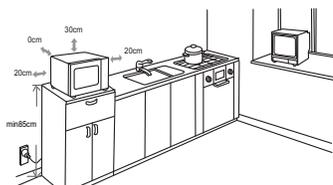
Les micro-ondes peuvent interférer avec vos appareils.

2. 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.



AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout appareil produisant de la chaleur. S'il est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourra être endommagé et la garantie sera annulée. La surface accessible peut devenir chaude pendant le fonctionnement du four.



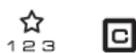
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Lorsque le four à micro-ondes est mis sous tension, le four affichera « 0:00 » et la sonnerie retentira une fois.

Réglage de l'horloge

Affichage



1. Appuyez simultanément sur les touches **mémoire** et **annulation** les chiffres des heures clignotent.



2. Tournez le sélecteur de droite pour régler les heures, l'heure réglée devra être comprise entre 0 et 23.



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour confirmer.



4. Tournez le sélecteur pour régler les minutes, les minutes réglées devront être comprises entre 0 et 59.



5. Appuyez sur la touche **Validation** pour achever le réglage de l'heure, « : » clignote et l'heure s'allume.



Mode de Cuisson

Affichage



1. Tournez le sélecteur de gauche pour sélectionner la fonction désirée : Micro-onde, Gril ou combiné. Le micro-onde affiche successivement 900, 700, 550, 350, 200, G1, G2, G3, C1, C2, C3.



2. Tournez le sélecteur de droite pour régler la durée de cuisson. La durée maximum est de 95 minutes.



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer la cuisson.

Pour le mode combiné, ne faites pas l'étape 3 mais :



4. Tournez le sélecteur de droite pour régler la température de cuisson (de 50°C à 230°C).



5. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer la cuisson.



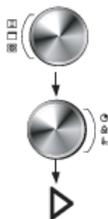
Cuisson au micro-ondes

Tableau de puissance du micro-onde

Tournez	1 ^{ère} position	2 ^{ème} position	3 ^{ème} position	4 ^{ème} position	5 ^{ème} position
Puissance	900W	700W	550W	350W	200W

Par exemple : Si vous souhaitez cuire pendant 10 minutes à 550 W, réglez le four comme suit.

Affichage



1. Tournez le sélecteur de gauche jusqu'à obtenir la position 550W.
2. Tournez le sélecteur de droite pour régler la durée de cuisson. La durée maximum est de 95 minutes.
3. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer la cuisson.

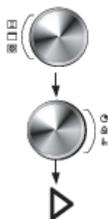
Cuisson au gril

Affichage	G1	G2	G3
Description	100% Gril	80% Gril + 20% Micro-onde	40 % Gril + 60% Micro-onde

Affichage



Par exemple : Si vous souhaitez cuire pendant 10 minutes en fonction G1, réglez le four comme suit.



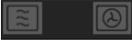
1. Tournez le sélecteur de gauche jusqu'à obtenir la position G1.
2. Tournez le sélecteur de droite pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer la cuisson.

Cuisson avec Chaleur tournante

Affichage	C1	C2	C3
			
Description	100% Chaleur tournante (CH)	80% CH + 20% Micro-onde	60 % CH + 40% Micro-onde

Cuisson à chaleur tournante (avec préchauffage)

La cuisson à chaleur tournante vous permet de cuire vos aliments comme dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes peut être combinée à la chaleur tournante pour diminuer le temps de cuisson (C2 et C3). Il est conseillé de préchauffer le micro-ondes à bonne température avant d'introduire les aliments dans le micro-ondes.

		Affichage
Par exemple : Si vous souhaitez cuire pendant 1h en fonction C2 à 180°C, réglez le four comme suit.		
	1. Tournez le sélecteur de gauche jusqu'à obtenir la position C2.	
	2. Tournez le sélecteur de droite pour régler la durée de cuisson.	
	3. Appuyez sur la touche Validation pour confirmer.	
	4. Tournez le sélecteur de droite pour régler la température désirée.	
	5. Appuyez sur la touche Validation pour lancer la cuisson.	



Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil. Préchauffez en mode C1 et changez ensuite de mode

Remarque : En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

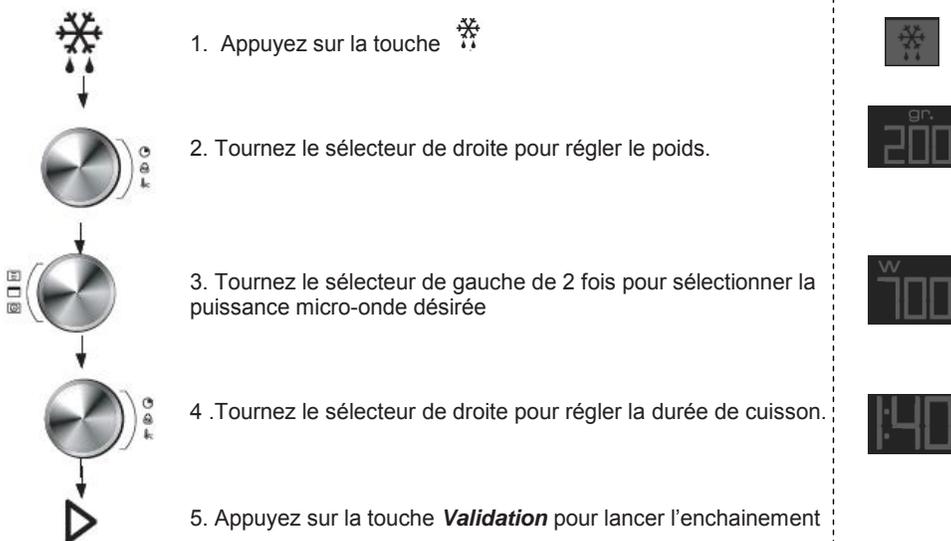
Cuisson multifonctions

Il est possible de programmer l'enchaînement de plusieurs programmes.
Si l'un des programmes est décongélation il doit être placé en premier.
Les autoprogrammes ne peuvent être présents dans un enchaînement

Par exemple : Si vous souhaitez décongeler un aliment de 200gr pendant 5 minutes puis cuire à une puissance de 700W pendant 1minute40, réglez le four comme suit.

Programmation d'un enchaînement

Affichage



MENUS POUR LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Programmes auto	Poids	Temps
A1 VIANDES ROUGES (micro-ondes + chaleur tournante) Utilisez un plat adapté au micro-ondes et aux températures élevées. Sortez la viande du réfrigérateur 1h avant la cuisson. Le plat est à poser directement sur le plateau tournant. Après la cuisson, hors du four, laissez reposer la viande 10 min emballée dans une feuille d'aluminium.	400g	10'00"
	600g	13'30"
	800g	16'00"
	1000g	20'00"
	1200g	23'30"
A2 VIANDES BLANCHES (micro-ondes + chaleur tournante) (porc, veau dindonneau) Utilisez un plat adapté au micro-ondes et aux températures élevées. Voir conseils "viandes rouges"	400g	20'00"
	600g	29'00"
	800g	37'00"
	1000g	46'00"
	1200g	55'00"
A3 POISSON (micro-ondes) Utilisez un plat adapté au micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillères d'eau, de jus de citron ou de vin blanc. Couvrez avec un couvercle adapté ou un film alimentaire et posez le plat sur le plateau tournant.	150g	2'00"
	250g	4'00"
	300g	5'00"
	400g	7'00"
	600g	11'00"
A4 VOLAILLES (micro-ondes + chaleur tournante) (poulet entier ou morceaux) Piquez la peau pour éviter les projections. En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four.	500g	12'00"
	750g	21'00"
	1000g	29'00"
	1200g	35'00"
	1500g	45'00"
A5 PLATS PREPARES (micro-ondes + gril) Pour réchauffer et gratiner des plats préparés surgelés, utilisez un plat adapté au micro-ondes et aux températures élevées. Ne pas couvrir.	300g	13'00"
	450g	16'30"
	600g	20'00"
	750g	24'00"
	1000g	30'00"
A6 LEGUMES (micro-ondes) Pour cuire des légumes frais, ajoutez dans le récipient adapté: - 2 cuillères à soupe d'eau pour 200g - ½ dl au delà	200g	6'00"
	300g	7'30"
	400g	9'00"
	500g	10'30"
	600g	12'00"
A7 PIZZA (gril + micro-ondes) Mettre la pizza sur le plat craquine et posez-le sur la grille support.	200g	9'00"
	300g	10'00"
	400g	11'00"
	500g	12'00"
	600g	13'00"
A8 TARTE (chaleur tournante + micro-ondes) Posez le plat craquine sur la grille support après le bip indiquant que le four est à la bonne température.	/	35'00"
A9 CAKES (chaleur tournante + micro-ondes) Posez le moule sur la grille support après le bip indiquant que le four est à la bonne température.	/	23'00"

Cuisson avec Autoprogramme

Pour le programme A1

Il nécessite un préchauffage

Affichage

AUTO
PROG

1. Appuyez sur la touche **Auto Programme** 1 fois



2. Tourner le sélecteur pour choisir le poids.



Le temps défini par l'autoprogramme s'affiche



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour démarrer le préchauffage. Il est indiqué par l'affichage de **Att.**
Lorsque la température est atteinte (environ 10min) un bip est émis.



Mettez l'aliment dans la cavité et appuyez pour démarrer la cuisson. Le temps de cuisson commence alors à décompter

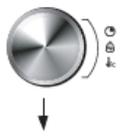


Pour les programmes de A2 à A7

Affichage

AUTO
PROG

1. Appuyez sur la touche **Auto Programme** jusqu'à faire apparaître le programme choisi (par exemple A6).



2. Tourner le sélecteur pour choisir le poids.



Le temps défini par l'auto programme s'affiche



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour confirmer
A la fin de la cuisson, la sonnerie retentira cinq fois.

Pour les programmes A8 et A9

Il n'y a pas de sélection de poids

Affichage

AUTO
PROG

1. Appuyez sur la touche **Auto Programme** 8 ou 9 fois pour obtenir le programme désiré.
Le temps défini s'affiche



2. 35 :00 s'affiche. Vous pouvez adapter le temps de cuisson de 0 à 95min en tournant le sélecteur de droite



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour confirmer

Cuisson avec le plat craquine et l'autoprogramme PIZZA



L'autoprogramme "PIZZA" associé au plat CRAQUINE permet de réchauffer et de dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel. Avec l'autoprogramme PIZZA vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie.

- L'autoprogramme PIZZA, associé à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat CRAQUINE, pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités.

Vous pouvez utiliser votre plat en dehors de l'autoprogramme en choisissant un mode combiné micro-onde + Gril pour faire nuggets, pommes de terre sautées, poisson pané, galette de légumes...

Pour le programme A7

Posez votre pizza dans le plat CRAQUINE et placez le sur la grille basse

Affichage

AUTO
PROG

1. Appuyez sur la touche **Auto Programme** 7 fois



2. Tourner le sélecteur pour choisir le poids.

Le temps défini par l'autoprogramme s'affiche



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour démarrer la cuisson

Conseils

- Bien placer le plat CRAQUINE sur la grille basse
- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les réchauffer en autoprogramme PIZZA.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Tous les aliments avec une peau ou un emballage, comme les pommes de terre ou les saucisses, doivent être percés avant cuisson.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex.: friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction PIZZA est à proscrire.
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.

Remarques

- Ne pas utiliser le plat CRAQUINE dans un four traditionnel, ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une toute autre surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat CRAQUINE chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.
- Après utilisation, ne pas poser le plat CRAQUINE sur une surface sensible à la chaleur.

Fonction mémorisation

3 Mémoires sont disponibles.

Vous pouvez soit créer/modifier une mémoire en appuyant pendant 2 secondes sur  soit utiliser un programme mémorisé en appuyant brièvement sur .

Programmation de la fonction mémorisation

Affichage



1. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Vous accédez alors à la Mémoire1. M1 clignote



2. Appuyez une deuxième fois pour accéder à la Mémoire 2 puis une troisième fois pour accéder à la Mémoire 3.

3. Programmez la cuisson de votre choix. (Reportez vous au chapitre **Mode de Cuisson**).



4. Appuyez sur la touche  pour confirmer

Remarque :

La cuisson en mode Menu Auto ne peut être sélectionnée comme procédure de mémorisation.

Par exemple : pour inscrire le programme en mémoire 2 : cuire les aliments à 550W en fonction micro-onde pendant 10 minutes.

Programmation de la fonction mémorisation

Affichage



1. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes puis une fois brièvement. Vous accédez alors à la Mémoire2. M2 clignote



2. Tournez le sélecteur de gauche de 3 fois pour sélectionner la puissance micro-onde désirée



3. Tournez le sélecteur de droite pour régler la durée de cuisson.



4. Appuyez sur la touche  pour confirmer

Utilisation de la fonction mémorisation

Affichage



1. Appuyez sur la touche  brièvement. Vous accédez alors à la Mémoire 1.

2. Appuyez une deuxième fois pour accéder à la Mémoire 2 puis une troisième fois pour accéder à la Mémoire 3.



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer le programme



Programmation de la cuisson rapide

Affichage



A l'arrêt, appuyez sur la touche **Validation** pour lancer la cuisson avec 100 % de puissance micro-ondes pendant 30 secondes.

Chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à 95 minutes au maximum



En modes micro-ondes, gril et chaleur tournante, chaque pression sur la touche sur la touche **Validation** augmente la durée de 30 secondes.

Pendant la cuisson en mode Menu Auto et Décongélation au poids, la durée ne peut pas être augmentée en appuyant sur la touche **Validation**.

Programmation de la décongélation rapide

Affichage



1. Appuyez sur la touche 



2. Tournez le sélecteur de droite pour sélectionner le poids des aliments.

Le temps est ajusté automatiquement au poids.



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer le programme



Conseils de décongélation

La décongélation des aliments surgelés dans votre four à micro-ondes vous permet un gain de temps considérable. Pour décongeler, utilisez la fonction " Décongélation automatique" ou la fonction " micro-ondes" puissance 200W.

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 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.

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 du plateau", dans ce cas, tournez et retournez l'aliment régulièrement.

Décongelez viandes et poissons 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 sont calculés à partir d'aliments congelés à -20°C, ils sont donnés à titre indicatif, et peuvent varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.



1. Appuyez sur la touche 



2. Tournez le sélecteur de droite pour sélectionner une durée de cuisson
Par défaut, la durée est de 1 minute.



3. Appuyez sur la touche **Validation** pour lancer le programme

Conseils sur la cuisson vapeur

PLAT POUR CUISSON VAPEUR

Le plat pour cuisson vapeur est conçu spécialement pour des appareils micro-ondes. Avec le plat vapeur, vous pouvez bénéficier d'une véritable cuisson vapeur pour vos aliments, et ce tout simplement au micro-ondes. Lors de ce processus, les aliments ne sont pas cuits directement par les ondes car ils sont isolés par les parois inox du récipient. Le rôle des ondes est d'amener l'eau à ébullition dans la partie en verre du plat. La vapeur ainsi formée se propage et cuit les aliments. Les nutriments et la saveur des aliments sont conservés.

CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU PLAT VAPEUR

Pour votre sécurité :

Le plat vapeur devient très chaud pendant la cuisson. Risque de brûlure !

Ne jamais utiliser d'alcool. Risque d'explosion !

Après la cuisson, ouvrir prudemment le plat vapeur. De la vapeur chaude peut s'échapper. Risque de s'ébouillanter !

Cause des dommages :

Ne jamais utiliser le plat vapeur sans y mettre d'eau. L'appareil micro-ondes et le plat vapeur pourraient être endommagés.

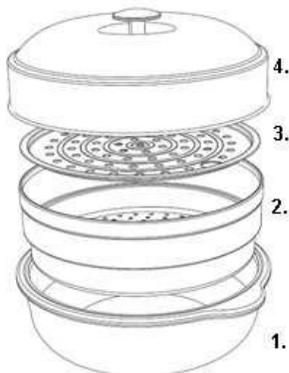
Si vous utilisez le plat dans un autre micro-ondes, vérifiez que l'enceinte de cuisson ne soit pas trop petite. Si c'est le cas, ne jamais utiliser le plat vapeur. Des étincelles pourraient se produire et endommager l'appareil micro-ondes.

Ne jamais utiliser un plat vapeur endommagé.

Si le joint en silicone transparent manque sur le plat perforé en inox, ou si le plat vapeur est déformé, des étincelles peuvent se produire. L'appareil micro-ondes sera alors endommagé.

MISE EN PLACE DES ALIMENTS DANS LE PLAT

1. Versez de l'eau dans le récipient en verre (cf les quantités ci-dessous). **(1.)**
2. Posez le plat perforé en inox sur le récipient en verre. **(2.)**
3. Déposez les aliments dans le plat perforé en inox. **(2.)**
4. Dans le cas d'une cuisson à deux niveaux, placez le plateau perforé au-dessus du panier. **(3.)**
5. Fermez le plat vapeur avec le couvercle en inox. **(4.)**



APRES LA CUISSON VAPEUR

Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe du plat vapeur. Cette vapeur se condense dans l'enceinte du micro-ondes. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon doux.

Lorsque vous retirez les aliments du four, vérifiez que celui-ci a fini son cycle, ou, à défaut, stoppez la cuisson. Dans le cas inverse, et si vous faites fonctionner votre four à micro-ondes à vide, vous risquez de provoquer une surchauffe et d'endommager l'appareil.

Quantité d'eau :

Durée de cuisson totale : jusqu'à 20 min 250 ml d'eau
jusqu'à 45 min 500 ml d'eau

L'eau ne doit pas s'évaporer totalement en cours de cuisson, en rajouter si nécessaire.

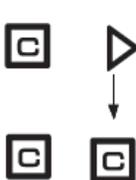
Temps de cuisson : Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité, mais de la nature, de la qualité et de la taille des aliments.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Utilisez les tailles indiquées comme repère. Si vous souhaitez préparer des pièces plus petites, le temps de cuisson doit être raccourci. Allongez le pour des pièces plus grosses.

	Quantité minimum d'eau	Temps de cuisson
LEGUMES		
Haricots verts 5 cm de long	500 ml	40-45 min
Chou-fleur bouquets	500 ml	25-30 min
Brocolis petits bouquets	250 ml	15-20 min
Carottes rondelles fines	500 ml	25-30 min
Choux de Bruxelles entiers	500 ml	25-30 min
Poireaux rondelles	250 ml	20-25 min
Potiron cubes de 2-3 cm	250 ml	15 min
Endives coupées en deux	500 ml	25-30 min
Pommes de terre avec la peau en quartiers	500 ml	40-5 min
Epinards	250 ml	25 min
		10 min
VIANDES		
Médallions de porc 3 cm d'épaisseur	500 ml	20 min
Blancs de volaille 3 cm d'épaisseur	500 ml	20 min
POISSONS		
Steaks de saumon 2 cm d'épaisseur	250 ml	10-15 min
Truite entière	250 ml	10-15 min
Filets de poisson 2 cm d'épaisseur	250 ml	10 min
Crevettes roses non décortiquées	250 ml	15 min
Rouleaux de sole	250 ml	10 min
ŒUFS		
Œufs durs taille moyenne	250 ml	10-15 min
Œufs mollets taille moyenne	250 ml	10 min
DESSERTS		
Compote (pomme, poires...) en rondelles	250 ml	10 min
Pommes fourrées entières	500 ml	20-25 min

Pause/Stop/Annulation

Affichage



En marche, appuyez sur  pour mettre le programme en pause.
Appuyez une deuxième fois pour arrêter complètement le programme
Ou Appuyez sur la touche **Validation** pour redémarrer le programme

A l'arrêt, appuyez deux fois sur  pour annuler la programmation

Utilisation de la fonction arrêt-plateau

Affichage



1. Appuyez simultanément sur les touches décongélation et maintien au chaud.
Le voyant s'allume.

2. Appuyez une nouvelle fois sur les 2 touches simultanément pour redémarrer la rotation du plateau



Remarques générales :

- A n'importe quel moment tournez le sectionneur de droite pour ajuster la durée de cuisson
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, il faudra appuyer sur **Validation** pour poursuivre la cuisson.
- Quand vous appuyez sur un bouton l'appareil émet un bip. Si le bip n'est pas émis c'est que l'appareil n'a pas détecté votre pression

4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

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 sont endommagés, 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 minutes 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.

Entretien du plat CRAQUINE

• L'intérieur est recouvert d'un revêtement antiadhésif; il n'est donc pas nécessaire d'huiler le plat avant utilisation.

- Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement.
- Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent; ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Le plat peut être lavé au lave-vaisselle.



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables

Astuce : Pour un nettoyage plus facile de l'intérieur de l'appareil pouvant être sali par les aliments :

Mettez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et placez au micro-onde à pleine puissance pendant 10 min. Nettoyez le ensuite avec un chiffon doux et humide.

5/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.
L'ampoule est grillée.	Faire appel à un professionnel qualifié dépositaire de la marque pour changer l'ampoule.



ATTENTION : Cet appareil est équipé d'un circuit haute tension. Dans tous les cas, ne jamais intervenir vous-même à l'intérieur de l'appareil.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr".

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

Informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente

Pour communiquer :

Nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

➤ Vous pouvez nous écrire :

Service consommateurs **Brandt**
BP 9526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

➤ Nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

* 0.34€ TTC / min à partir d'un poste fixe

PIECE D'ORIGINE

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



7/ RECOMMANDATIONS POUR MESURE DE LA PERFORMANCE

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705.

La commission Electrotechnique Internationale SC 59 K, a établi une norme relative aux mesures comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro- ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essais	Charge	Temps approx	Puissance	Récipients/ conseils
Crème aux œufs (12.3.1)	1000g	16min	550W	Plat Pyrex 227 sur la grille
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475g	7min	700W	plat pyrex 827 posé sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500g	10min	décongélation	viande posée sur la grille
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100g	30min	G3	Pyrex 827 posé sur la grille
Poulet (12.3.6)	1200g	35min	C2+215°C ou "VOLAILLE"	Plat en verre posé sur la grille
Gâteau (12.3.5)	700g	23min	C2+220°C	plat Pyrex 827 posé sur la grille

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** microwave oven and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how to meet at best your need. Innovation and performance: we designed it to be always easy to use.

In the line of BRANDT products, you will also find a wide range of ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, washing machine, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new **BRANDT** microwave oven.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions. (contact details at this end of this booklet)

You can also visit our website www.brandt.com where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development.



Caution : Before installing and using your appliance, please read carefully this installation and user's guide to quickly familiarize yourself with its functioning.

www.brandt.com



TABLE OF CONTENTS

1/ NOTICES TO THE USER	36
SAFETY RECOMMENDATIONS	36
OPERATING PRINCIPLE	42
PROTECTING THE ENVIRONMENT	42
2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE	43
BEFORE HOOK-UP	43
ELECTRICAL CONNECTION	43
UTENSILS	44
CONTROL PANEL	46
INSTALLATION OF THE TURNTABLE	47
INSTALLATION ON A COUNTERTOP	47
3/ USING YOUR APPLIANCE	48
OPERATION INSTRUCTION	48
Clock setting	48
Cooking function	48
Microwave cooking	49
Grill cooking	49
Convection cooking	50
Multifunction cooking	51
MENUS FOR THE AUTOMATIC PROGRAMMES	52
Autoprogramme cooking	53
Cooking with the Craquine plate and the PIZZA auto programme	54
Memorization function	55
Programming of the quick defrost	56
Use of the steam function	58
Pause/Stop/Cancel	61
Use of the stop-tray function	61
4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	62
5/ TROUBLESHOOTING	63
6/ AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS	64
7/ OPERATING PROFICIENCY TESTING	65

1/ NOTICES TO THE USER

 Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

SAFETY RECOMMENDATIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

GENERAL INFORMATION

 **Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used only in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use**

- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ✓ Children shall not play with the appliance.
- ✓ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

INSTALLATION

⚠ Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided

See the section INSTALLING YOUR APPLIANCE

- ✓ This appliance must not be placed in a cabinet
- ✓ Do not obstruct any of the vents of your appliance
- ✓ If this equipment is covered or touching flammable material, including curtains, drapes items with a similar nature there is a risk of fire during the use
- ✓ Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
- ✓ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

USE

⚠ The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.

⚠ Liquids and other foods should not be heated in sealed containers because they may explode.

- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

✓ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

✓ Do not place anything on the appliance during operation.

✓ Ensure that the cookware is suitable for use in a microwave oven.

✓ Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat of foods and, therefore, are very hot.

✓ For the microwave and microwave + circular heating functions, the use of metallic cookware is not recommended.

Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.

✓ To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turn-table.

✓ In the case of small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.

✓ Heating beverages in the microwave oven can cause sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so precautions must be taken when handling their containers.

✓ The contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred and their temperature checked before consumption to avoid burns. Never heat a baby bottle with the nipple on (risk of explosion).

✓ It is recommended that you avoid heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in the microwave oven because they run the risk of explosion, even after cooking is complete.

- ✓ Do not use aluminium cooking foil to cover food. Do not cover part of the oven with aluminium foil.
- ✓ While heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents for there is a risk of spontaneous combustion.
- ✓ If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- ✓ The cookware not recommended by the manufacturer may result in hazardous situations and injuries
- ✓ Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven

CLEANING

⚠ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous.

⚠ Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning

⚠ This appliance generates microwave energy and is equipped with a high voltage circuit, do not remove the cover

It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover :

- **Remove the protective cover of the device may result in exposure to microwave energy.**

• **Remove the protective cover of the device, even if it is disconnected, may cause an electric shock on contact with the high-voltage circuit**

- ✓ Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
- ✓ This appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed
- ✓ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass
- ✓ For your safety, steam cleaner is not to be used.



The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not deteriorated.

If these areas are damaged, discontinue use of the appliance and have a specialised technician check it.

- ✓ When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
- ✓ When unplugging the power cord, do not pull on the cord itself but pull on the plug.
- ✓ The supply cord cannot be replaced. If the supply cord is damaged, the appliance should be scrapped.

IMPROPER USE

- ✓ The manufacturer assumes no liability for improper use.
- ✓ Use this appliances only for the uses described in this manual.
- ✓ Observe general instructions and safety listed in this chapter.

✓ This microwave oven is not intended for drying food or clothes. Similarly, it is not intended for heating slippers, heating pads, sponges, damp cloth and other similar items. It is not intended either to sterilization. These uses can destroy your appliance and lead to a dangerous situation.

✓ This device is intended for home use in private homes. Its use in common areas such as local professionals or pause office or workshop, local camping, hotel, etc.. does not respond to an intended use as defined by the manufacturer.

Model:	CE3620X
Power supply:	230V~50Hz
Rated input power (microwave):	1550W
Rated output power (microwave):	900W
Rated input power (grill):	1200W
Rated input power (convection):	1750W
Oven capacity:	36L
Turntable diameter:	36cm
External dimensions (H*W*D):	420 * 527 * 501 mm
Net weight:	27kg

OPERATING PRINCIPLE

The micro-waves used for cooking are electro-magnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays.

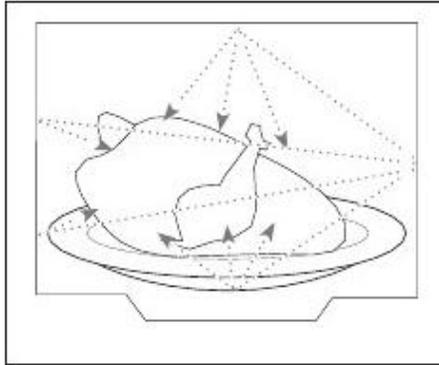
Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to micro-waves, its molecules begin moving rapidly, which causes heating.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in traditional cooking.



PROTECTING THE ENVIRONMENT

It is valuable to note that the microwaves trigger within the food causes a simple phenomenon and that they are not thermal harmful to one's health.

This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by disposing of them in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains various recyclable materials. Thus it is stamped with this logo to indicate to you that used appliances should be mixed with other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer will take place under the best conditions, in compliance with European directive 2002/96/CE concerning electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.



2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE

BEFORE HOOK-UP



Warning:

Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (deformed seal or door, etc...). If you see any kind of damage, before doing anything else, contact your retailer.

In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note these data on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page.

ELECTRICAL CONNECTION

Ensure that:

- the electrical installation has efficient voltage.
- the electrical wires are in good condition.
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.
- your electrical installation is equipped with 20-ampere thermal-sensitive protection.



In case of doubt, consult your electrician installer.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During installations and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid.

The power plug or any other power cut device must stay immediately accessible for an emergency stop.

If the oven presents any anomaly, unplug the appliance or disconnect the connexion to the sector.

If the plug cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sale service, or a similar qualified person to avoid any danger.

Warning: We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

UTENSILS

See the instructions on “Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven.” There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can refer to the tables below.

Materials you can use in microwave oven

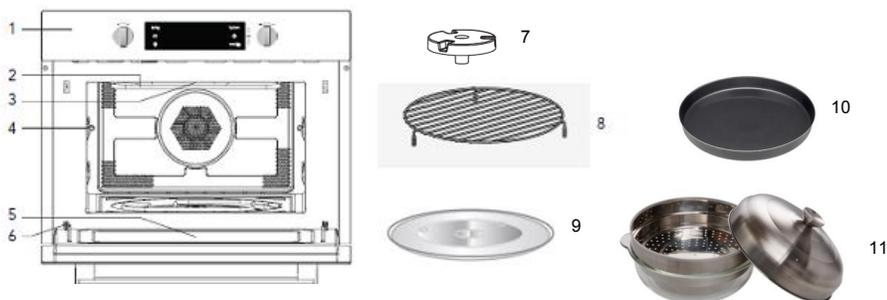
Utensiles	Observations
Aluminium foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls
Browning dish	Follow manufacturer’s instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer’s instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer’s instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer’s instructions. Should be labeled “Microwave Safe”. Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. “Boiling bags” and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensiles	Observations
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

Remove the microwave and all the accessories from the carton box and from the inside of the microwave.

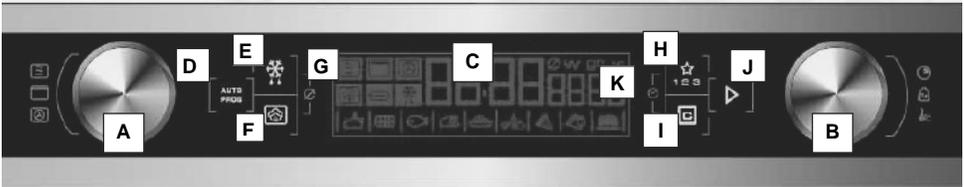


Names of the pieces and accessories of your microwave

1. Control panel
2. Grill element
3. Light
4. Level
5. Door glass
6. Hinge

7. Turntable shaft
8. Short Grill Rack
9. Glass tray
10. Craquine plate
11. Steam plate

CONTROL PANEL



A. Rotary knob programme selection : allows you to choose the microwave, grill or convection function.

B. Rotary knob : allows you to set the time, the weight or the temperature.

C. Digital screen facilitates the programming by posting the functions, the time or the planned weight, the clock and the food categories.

D. Auto programme : select the type of dish to cook and its weight : the appliance sets automatically the power and the cooking time.

E. Defrost : programme the defrost according to the weight of the food.

F. Steam : a direct access to the steam cooking.

G. Stop Tray : a press of the F and E buttons simultaneously allows you to keep the turntable stationary. Ideal for use of large rectangular plates.

H. Memories 1 2 3 : allow to access directly to the 3 pre-programmed operations.

I. Cancel : can stop or cancel a programme which is in operation.

J. Validation/Start : this pad allows to validate and to start the cooking.

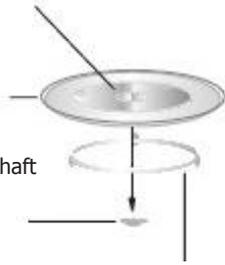
K. Clock : a simultaneous press of the H and I buttons allows you to set the clock.

INSTALLATION OF THE TURNTABLE

Hub (underside)

Glass tray

Turntable shaft



Turntable ring assembly

- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- If the glass cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

INSTALLATION ON A COUNTERTOP

Remove all packing material and accessories and set to one side. Examine the oven for any damage such as impact, scratch or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film on the microwave oven cabinet surface if it is covered. Do not remove the light brown Mica slab that is attached on the right side in the oven cavity because it protects the magnetron.

INSTALLATION

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents (no built in).

The microwave oven must be placed on a surface located at least 34 inches (85 cm) above the ground.

The back of the appliance should be placed against a wall.

(1) Leave a minimum space of 12 inches (30cm) above the oven.

(2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(3) Blocking the air intake and/or air outlet grille openings can damage the oven. The left side must be open.

(4) Place your appliance as far as possible from your televisions or radios. Microwave oven can interfere with your others appliances.

2. Electrical connection

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal protection.

- It is mandatory to use a plug with a ground terminal and connected in accordance with current safety regulations.

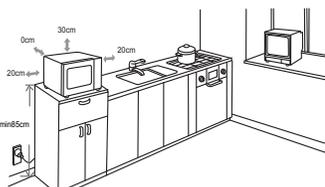
- In you electrical connection, provide a device that is accessible by the installer who is able to separate the appliance from the main power and the contact opening is at least 3 mm at all of the poles.



WARNING: Do not install microwave oven above a hob or others appliances which produce heat.

If it installed near or above a heat source, the microwave oven can be damaged and the warranty will be void.

The accessible surface may be hot during the functioning of the microwave oven.



3/ USING YOUR APPLIANCE

OPERATION INSTRUCTION

When the microwave oven is switching on, the oven will display "0:00" and the bell will ring once.

Clock setting

Display



1. Press simultaneously the **Memories** and **Cancel** buttons, the hour figures flash.



2. Turn the right rotary knob to set the hour, it must be between 0 and 23.



3. Press the **Validation/Start** button to confirm.



4. Turn the right rotary knob to set the minutes, it must be between 0 and 59.



5. Press **Validation/Start** to finish the clock setting, ":" flashes and the time appears on the screen.



Cooking function

Display



1. Turn the left rotary knob to select the desired function: microwave, grill or convection. The microwave displays successively 900, 700, 550, 350, 200, G1, G2, G3, C1, C2, C3.



2. Turn the right rotary knob to set the cooking time. The maximum time setting should be 95 minutes.



3. Press the **Validation/Start** button to start the cooking.

For convection function, you should skip the step 3 but follow the steps as below:



4. Turn the right rotary knob to adjust the temperature of cooking (from 50°C to 230°C).



5. Press the **Validation/Start** button to start the cooking.

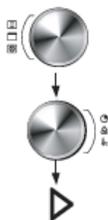
Microwave cooking

Table of microwave power

Turn	1st position	2 nd position	3rd position	4th position	5th position
Power	900W	700W	550W	350W	200W

Display

For example: If you want to cook during 10 minutes at 550W, set the microwave as indicated below.



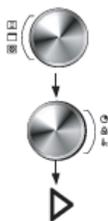
1. Turn the left rotary knob until to obtain the position 550W.
2. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time. The maximum time is 95 minutes.
3. Press the **Validation/Start** button to start the cooking.

Grill cooking

Display	G1	G2	G3
Description	100% Grill	80% Grill + 20% Microwave	40 % Grill + 60% Microwave

Display

For example: If you want to cook during 10 minutes in function G1, set the microwave as indicated below.



1. Turn the left rotary knob until to obtain the position G1.
2. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time.
3. Press the **Validation/Start** button to start the cooking.

Convection cooking

Display	C1	C2	C3
			
Description	100% Convection (CH)	80% CH + 20% Microwave	60% CH + 40% Microwave

Convection cooking with preheat.

Convection cooking enables to cook your food like in a traditional oven. The microwave function can be combined to the convection cooking to decrease the cooking time (C2 and C3). It is recommended to preheat the microwave at the right temperature before to introduce food inside.

For example: If you want to cook during 1 hour in function C2 at 180°C, set the microwave as indicated below.

Display



1. Turn the left rotary knob until to obtain the position C2.



2. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time.



3. Press the **Validation/Start** button to confirm.



4. Turn the right rotary knob to adjust the desired temperature.



5. Press the **Validation/Start** button to start the cooking.



Do not preheat your microwave with the fan + microwave cooking functions because it can damage the appliance. Preheat with the function C1 and then you can change the function cooking.

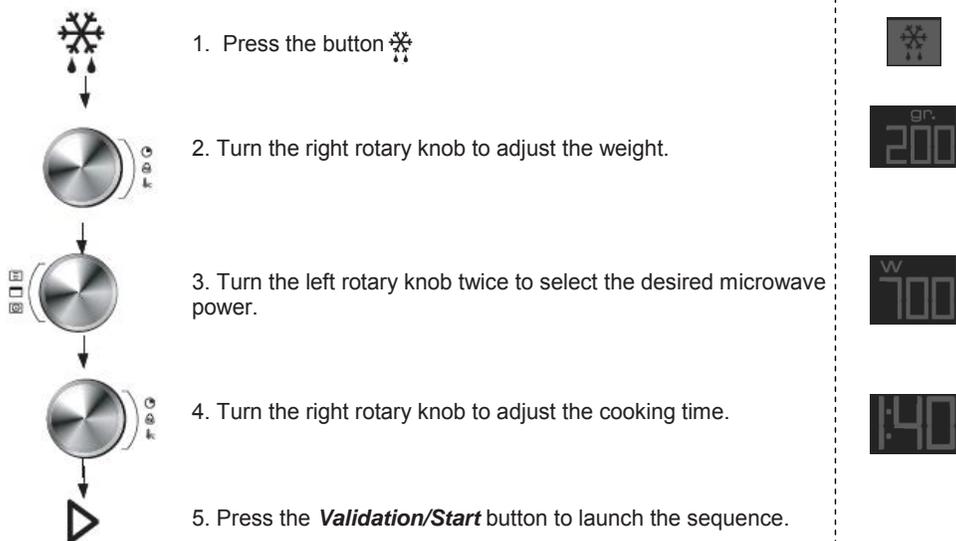
Note: In case of use of the microwave in convection cooking position + microwave, do not use metallic container.

Multifunction cooking

It is possible to programme the sequence of several programmes.
If one of these programmes is **Defrost**, it should be planned in the first position.
The auto-programmes cannot be present in a sequence.

For example: If you want to defrost a 200g food during 5 minutes and then cook with a power of 700W during 1min40, set the microwave as indicated below.

Programming of a sequence



MENUS FOR THE AUTOMATIC PROGRAMMES

Auto menu	Weight	Time
A1 RED MEAT (microwave + convection) Use a plate adapted to microwave and to high temperatures. Take out the meat from refrigerator 1 hour before cooking. Put the plate on the turntable. After cooking, out of the microwave, let rest the meat 10 min packed in a aluminum foil.	400g	10'00"
	600g	13'30"
	800g	16'00"
	1000g	20'00"
	1200g	23'30"
A2 WHITE MEAT (microwave + convection) (pork, veal) Use a plate adapted to microwave and to high temperatures See advices for "Red meat"	400g	20'00"
	600g	29'00"
	800g	37'00"
	1000g	46'00"
	1200g	55'00"
A3 FISHES (microwave) Use a plate adapted to microwave, add 2 to 3 water spoonful, lemon juice or white wine. Cover with an adapted lid or cling film and put on the turntable.	150g	2'00"
	250g	4'00"
	300g	5'00"
	400g	7'00"
	600g	11'00"
A4 POULTRY (microwave + convection) (whole chicken or parts) Prick the skin to avoid the projections. At the end of cooking, let rest the poultry 5 min in the microwave.	500g	12'00"
	750g	21'00"
	1000g	29'00"
	1200g	35'00"
	1500g	45'00"
A5 PREPARED DISHES (microwave + grill) To warm prepared dishes and brown prepared frozen food, use a plate adapted to microwave and to high temperatures. Do not cover.	300g	13'00"
	450g	16'30"
	600g	20'00"
	750g	24'00"
	1000g	30'00"
A6 VEGETABLES (microwave) To cook fresh vegetables, add in an adapted container: - 2 water tablespoonful for 200g - ½ dl beyond	200g	6'00"
	300g	7'30"
	400g	9'00"
	500g	10'30"
	600g	12'00"
A7 PIZZA (grill + microwave) Put the pizza in the craquine plate and place it on the grill rack.	200g	9'00"
	300g	10'00"
	400g	11'00"
	500g	12'00"
	600g	13'00"
A8 PIE (convection + microwave) Place the craquine plate on the grille rack after the beep which indicates that the oven is at the right temperature.	/	35'00"
A9 CAKES (convection + microwave) Place the cake tin on the grille rack after the beep which indicates that the oven is at the right temperature.	/	23'00"

Autoprogramme cooking

For the A1 programme A preheat is necessary

Display

AUTO
PROG

1. Press the **Auto programme** button once.



2. Turn the right rotary knob to adjust the weight.



3. Press the **Validation/Start** button to start the preheat. It is indicated by the post of **Att.**



When the temperature is reached (around 10 min), a beep is emitted. Place the food in the cavity and press the **Validation/Start** button to start the cooking. The cooking time begins to count.



For the programmes from A2 to A7

Display

AUTO
PROG

1. Press the **Auto programme** button until that the chosen programme appears (for instance A6 with vegetables logo).



2. Turn the right rotary knob to adjust the weight.



The time defined by the auto programme appears.



3. Press the **Validation/Start** button to confirm.
At the end of the cooking, the bell will ring 2 times.

For the A8 and A9 programmes

There is no weight selection

Display

AUTO
PROG

1. Press the **Auto programme** button 8 or 9 times to obtain the desired programme. (8 times for a tart/pie and 9 times for a cake)



2. The defined time of 35:00 appears for the A8 programme and 23:00 for the A9 programme. You can also adapt the cooking time from 0 to 95 min by turning the right rotary knob.



3. Press the **Validation/Start** button to confirm.

Cooking with the Craquine plate and the PIZZA auto programme



The "PIZZA" auto programme associated to the CRAQUINE plate enables to heat up and to glaze most of frozen and fresh preparations made with pastry, while providing the crisp as in a traditional oven. With this PIZZA auto programme, you will save time and energy.

- The PIZZA auto programme, used with its plate enables the simultaneous functioning of the grill and the microwave.
- The CRAQUINE plate, equipped with a particular coating, absorbs the microwaves from the bottom. It distributes the heat under the food to heat up and to give the desired color and crisp.

You can use your plate apart from the auto programme by choosing the convection + grill functions to cook nuggets, potatoes, breaded fish, vegetables galette...

For the A7 programme

Put your pizza in the CRAQUINE plate and place it on the grill rack

Display

AUTO
PROG

1. Press the **Auto programme** button 7 times.



2. Turn the right rotary knob to adjust the weight.

The time defined by the auto programme appears.



3. Press the **Validation/Start** button to start the cooking.

Recommendations

- Place correctly the CRAQUINE plate on the grill rack
- Remove food from their packaging of origin (metal, plastic) before reheating in the PIZZA auto programme.
- Well protect hands to take out the plate because it reaches high temperatures.
- All food with a peel or a wrapping such as potatoes or sausages, have to be drilled before cooking.
- The filled or stuffed foods should not be tasted too quickly (eg: puff pastry), as they may be warm outside and hot inside.
- The cooking or preheat of eggs in PIZZA function is forbidden.
- As in a traditional cooking, check the food colouring.

Remarks

- Do not use the CRAQUINE plate in a traditional oven, neither on hobs (gas, electric or others) nor on other surface generating a high heat.
- Do not let any utensil in the hot CRAQUINE plate, the reached temperature can damage it.
- After use, do not put the CRAQUINE plate on a surface sensitive to the heat.

Memorization function

3 Memories are available.

You can either create/modify a memory by pressing  during 2 seconds, either use a memorized programme by pressing briefly .

Programming of the memory function

Display



1. Press on the button  during 2 seconds. Then, you can access to the Memory1. M1 flashes.

Press a second time to access to the Memory 2, then a third time to access to the Memory 3.

2. Programme the cooking of your choice. (Refer to the **Cooking function** chapter).

3. Press on the button  to confirm.



Remark:

Cooking in Auto Menu function can not be selected as a memorization procedure.

For example: to register the programme in Memory 2: cook the food at 550W in microwave function during 10 minutes, follow the different steps below.

Programming of the memory function

Display



1. Press on the button  during 2 seconds, then once briefly. You can access to the Memory 2. M2 flashes.

2. Turn the left rotary knob 3 times to select the desired microwave power.

3. Turn the right rotary knob to set the cooking time.

4. Press on the button  to confirm.



Use of the memorization function

Display



1. Press briefly on the button . You will access to the Memory 1.

2. Press a second time to access to the Memory 2, then a third time to access to the Memory 3.



3. Press the **Validation/Start** button to launch the programme.



Programming of the fast cooking

Display



At a standstill, press the **Validation/Start** button to start the cooking with 100% of the microwave power during 30 seconds. Each additional press increases the time of 30 seconds until 95 minutes maximum.



In microwave, grill and convection functions, each press on the **Validation/Start** button increases the time of 30 seconds. During the cooking in Auto Menu and Defrost depending on weight functions, the time cannot be increase by pressing the **Validation/Start** button.

Programming of the quick defrost

Display



1. Press on the button .



2. Turn the right rotary knob to select the food weight. The time is adjusted automatically according to the weight.



3. Press on the **Validation/Start** button to launch the programme.

Defrost advices

The defrost of frozen food in your microwave oven enables to save time considerably. To defrost, use the "Automatic defrost" function or the "microwave" function with 200W power.

What you have to know:

The small pieces of meat or fish can be cooked immediately after the defrost. It is normal that large pieces such as roast beef or entire fish are slightly frozen. We advice to plan a rest time at least equal to the defrost time in order to obtain a homogeneous temperature.

A food covered by ice crystals will defrost slower: in this case, it is necessary to increase the defrost time.

Remember to remove the metal links of the wrapping.

For most of food, it is recommended to remove them from their packaging.

At mid-defrost, it is necessary to turn, mix or separate the pieces which are in block.

If you defrost meats or fishes whose size prevents the rotation of the tray, use the "stop-tray" function, in this case, turn and return the food regularly.

Defrost meat and fish in a saucer inverted in another plate in order to let the juice flow which, in contact with the food, can prompt a cooking start.

Never refroze a food before cooking.

The times are calculated from frozen food at -20°C, they are provided for informational purposes, and can vary according to the thickness, the form, the size and the food conditioning.



1. Press on the button 



2. Turn the right rotary knob to select the cooking time
By default, the duration is 1 minute

3. Press on the **Validation/Start** button to launch the programme.



Steam cooking advices

PLATE FOR STEAM COOKING

The steam cooking plate is specially designed for microwaves. With the steam plate, you can have an authentic steam cooking for your food, and this simply in the microwave. During this process, foods are not cooked directly by the waves because they are isolated by the stainless steel wall of the container. The waves' role is to bring the water to the boil in the glass part of the plate. The formed steam is spread and cooks foods. The food's nutrients and taste are preserved.

SAFETY RECOMMENDATIONS RELATIVE TO THE STEAM PLATE

For your safety:

The steam plat become very hot during cooking. Risk of burn !

Never use alcohol. Risk of explosion !

After cooking, open carefully the steam plate. Hot steam can escape. Risk of scalding !

Cause of damages:

Never use the steam plate without putting water. The microwave and the steam plate could be damaged.

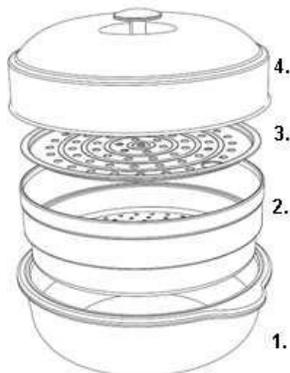
If you use the plate in another microwave, check that the cavity is not too small. If it is the case, never use the steam plate. Sparks can occur and damage the microwave.

Never use a damaged steam plate.

If the transparent silicone seal is missing on the perforated stainless steel plate, or if the steam plate is deformed, sparks can occur. The microwave will be damaged.

INTRODUCTION OF FOOD IN THE PLATE

1. Pour water in the glass container (see quantities below). **(1.)**
2. Install the perforated stainless steel plate on the glass container. **(2.)**
3. Put the foods in the perforated stainless steel plate. **(2.)**
4. In the case of a two levels cooking, place the perforated tray above the basket. **(3.)**
5. Close the steam plate with the stainless steel cover. **(4.)**



AFTER THE STEAM COOKING

During cooking, steam can escape from the steam plate. This steam condenses inside the microwave. When the appliance is cold, wipe the inside of the microwave with a soft duster.

When you take off the food from the microwave, check that this one has finished its cycle, or, by default, stop cooking.

In the opposite case, and if you operate your microwave empty, you risk to cause an overheating and to damage the appliance.

Water quantity:

Total cooking time:	until 20 min	250 ml water
	until 45 min	500 ml water

The water should not evaporate completely during cooking, add more if necessary.

Cooking time: The cooking time is not depending on the quantity, but on the nature, on the quality and on the size of foods.

The indicated duration in the tables is indicative. Use the indicated sizes as a point of reference. If you want to prepare smaller pieces, the cooking time has to be reduced. Extend it for bigger pieces.

	Minimum amount of water	Cooking time
VEGETABLES		
Green been (5 cm in length)	500 ml	40-45 min
Cauliflowers (floret)	500 ml	25-30 min
Broccoli small (floret)	250 ml	15-20 min
Carrots (fine cut)	500 ml	25-30 min
Brussels cabagges (whole)	500 ml	25-30 min
Leek (slice)	250 ml	20-25 min
Pumpkin (2-3 cm cubes)	250 ml	15 min
Chicory (cut in two)	500 ml	25-30 min
Potatoes with skin in quarters	500 ml	40-5 min 25 min
Spinach	250 ml	10 min
MEATS		
Pork medallion (3 cm of thickness)	500 ml	20 min
White poultry (3 cm of thickness)	500 ml	20 min
FISHES		
Salmon steaks (2 cm of thickness)	250 ml	10-15 min
Whole trout	250 ml	10-15 min
Fish fillet (2 cm of thickness)	250 ml	10 min
Unpeeled prawn	250 ml	15 min
Sole roll	250 ml	10 min
EGGS		
Hard-boiled eggs (medium size)	250 ml	10-15 min
Sof-boiled eggs (medium size)	250 ml	10 min
DESSERTS		
Stewed fruit (apple, pear...) in slice	250 ml	10 min
Whole filled apples	500 ml	20-25 min

Pause/Stop/Cancel

Display



In running, press on  to put the programme in pause. Press a second time to stop completely the programme or press on the **Validation/Start** button to restart the programme.



At a standstill, press twice on  to cancel the programming.

Use of the stop-tray function

Display



1. Press simultaneously on the Defrost and Keep warm buttons.
The indicator switches on.
2. Press again the 2 buttons simultaneously to restart the rotation of the tray.



General remarks :

- At any time, turn the right rotary knob to adjust the cooking time.
- If you open the door during cooking, it is necessary to press **Validation/Start** to continue cooking.
- When you press a button, the appliance emits a beep. If the beep is not emit it means that the appliance has not detected your push.

4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food build-up on the inside and outside of the appliance.

Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard. If the door or door hinge are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended; they may damage the appliance.

In the event of odour or caked-on dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a bit of dishwashing liquid.

The table can be removed to facilitate cleaning. To do this, handle it by the access zones provided for this purpose. If you remove the turning gear, do not let water penetrate into the motor axle hole. Don't forget to return the turning gear, wheel guide and turntable.

Maintenance of the CRAQUINE plate

- The inside is covered with a non-stick coating; so it is not necessary to oil the plate before use.

- Do not cut the foods directly in the plate in order to preserve this coating.
- To clean this plate, a sponge, hot water and a liquid detergent are enough; neither use a metallic sponge nor a scouring powder.

The plate can be cleaned in the dishwasher.



To preserve your appliance, we recommend you to use Clearit cleaning product.

Professional expertise serving individuals.

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

Tip: To clean more easily the inside of the appliance that can be dirtied by the foods: Put a half-lemon in a bowl, add 300 ml of water and place in the microwaves at the full power during 10 min.

Then, clean it with a soft and humid cloth.

5/ TROUBLESHOOTING

If you have doubts about the proper functioning of your appliance, this does not necessarily mean it is broken. In any event, check the following items:

You observe that ...	What should you do?
The appliance does not start.	Check the electrical connection of your appliance. Ensure that your oven's door is fully closed.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Ensure that the wheels are properly positioned.
You see steam on the window.	Wipe the condensation away with a cloth.
Food is not heated during a microwave programme	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The appliance is creating sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking particles, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the grid.
The bulb doesn't work.	Call the brand's authorized technician to replace the bulb



Warning: Be careful, this appliance is equipped with a high tension circuit. Do not make yourself any repairing inside the oven.

6/ AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS

• SERVICE CALLS

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".

This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the oven.

Brandt	CE3620X		
Numéro SAV Service number	CE3620X1	Type Type	TC936T7X
Numéro de série Serial number	14 35 00001		
	230V ~ 50Hz Max 3300W / 15A		
Puissance micro-ondes restituée et fréquence Output power of microwaves and frequency		900W / 2450MHz	
Puissance du grill Input power of grill	1200W		
Puissance de chaleur tournante Input power of circulating heating	1750W		
			PK261820302201

ORIGINAL PARTS.

During maintenance work, request the exclusive use of certified original replacement parts.



• CUSTOMER RELATIONS

To find out more about all the brand's products:

information, tips, sales outlets, after-sales specialists.

To communicate:

we will personally respond to all your comments, suggestions, and proposals.

➤ You may write us:

Service consommateurs **Brandt**
BP 9526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

➤ or phone us :

0892 02 88 01 *
0.34€ TTC / min from a landline

7/ OPERATING PROFICIENCY TESTING

Operating proficiency testing according to CEI/EN/NF 60705 standards.
The international Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard relative to comparative performance tests conducted on various microwaves.
We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. time	Power	Containers/ recommendations
Egg custard (12.3.1)	1000g	16min	550W	Pyrex 227 on the grill rack
Sponge cake (12.3.2)	475g	7min	700W	Pyrex 827 on the turntable
Defrosting Meat (13.3)	500g	10min	Defrost	Meat on the grill rack
Potato gratin (12.3.4)	1100g	30min	G3	Pyrex 827 on the grill rack
Chicken (12.3.6)	1200g	35min	C2+215°C ou "POULTRY"	Glass plate on the grill rack
Cake (12.3.5)	700g	23min	C2+220°C	Pyrex 827 on the grill rack

