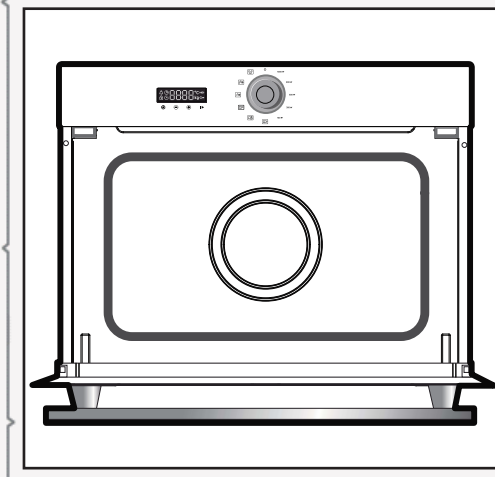
Brandt

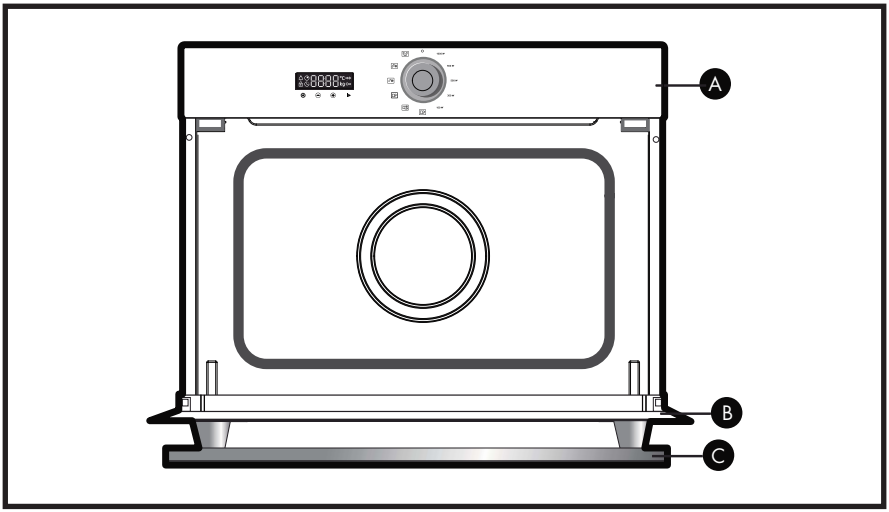
FR	GUIDE D'UTILISATION
EN	USER GUIDE
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG
NL	GEBRUIKSGIDS
PT	MANUAL DE UTILIZAÇÃO
CS	NÁVOD K POUŽITÍ
EΛ	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



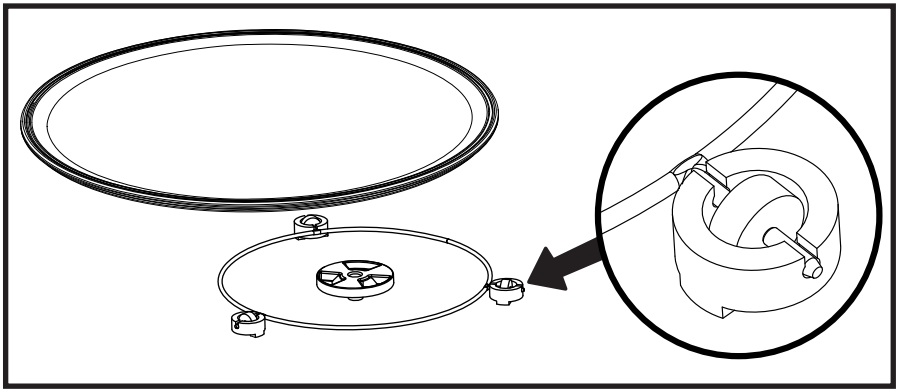
Four Micro-ondes
Microwave oven
Mikrowellengerät
Magnetron
Forno micro-ondas
Mikrovlnná trouba
Φούρνος μικροκυμάτων

1

1.1

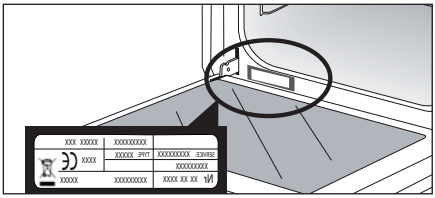


1.4

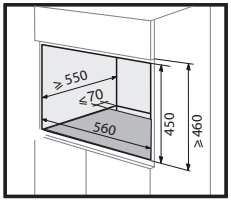


2

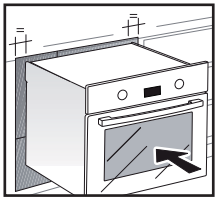
2.1



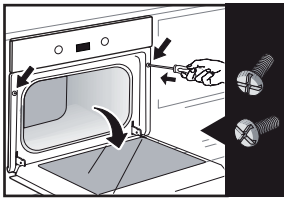
2.1



2.2



2.2.1

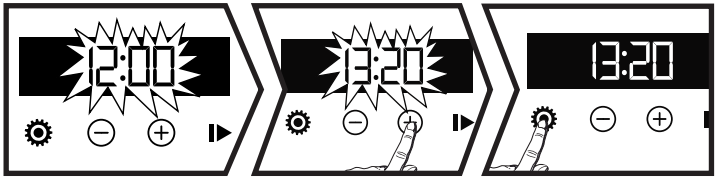


2.2.2

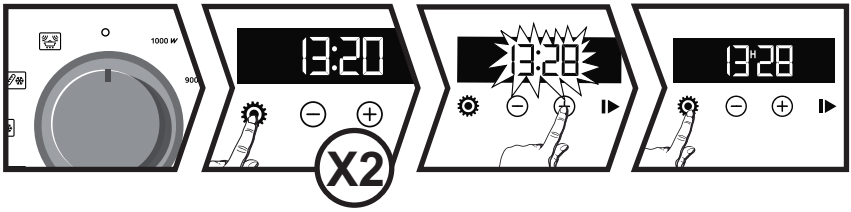
2.2.3

3

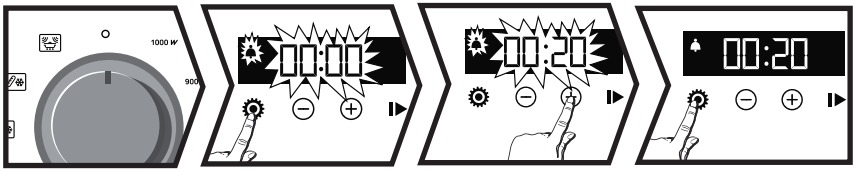
3.1



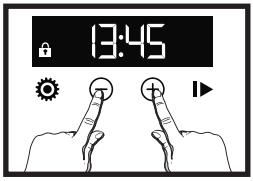
3.2



3.3

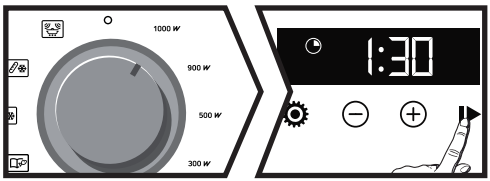


3.4

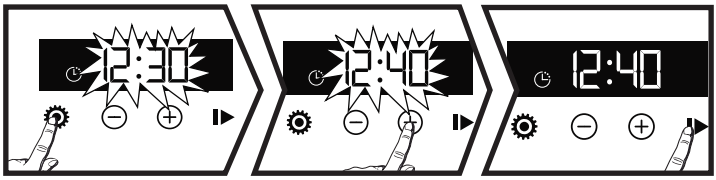


4

4.1

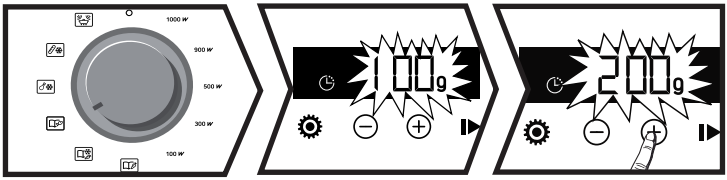

1000 W
900 W
500 W
300 W
1:30

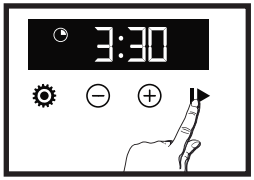
4.2


12:30
12:40
12:40

5

5.1


1000 W
900 W
500 W
300 W
100 W
100g
200g


3:30

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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

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

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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

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

Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

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

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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

⚠ MISE EN GARDE :

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

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

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

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les

INSTRUCTIONS DE SECURITE

enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
—Ne pas utiliser de récipient métallique ou de barquette en aluminium.
— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.
Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflamation ou de feu.

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

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit

à l'aide d'une fiche de prise de courant si l’appareil en est pourvu, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d’installation.
Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d’éviter un danger.

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

Cet appareil peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.
Cet apapreil doit être installé à une hauteur superieur à 850mm du sol.

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

1 Présentation du four

1.1 PRESENTATION DU FOUR

A Bandeau de commande

B Porte

C Poignée

1.2 AFFICHAGE

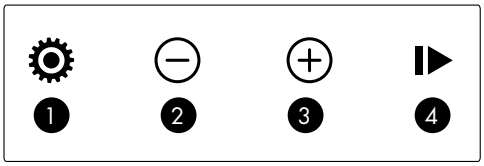
Durée de cuisson

Fin de cuisson

Verrouillage clavier

Minuterie

1.3 TOUCHES



1 Réglage heure et durée/Menu

2 Touche -

3 Touche +

4 Départ/Pause

1.4 ACCESSOIRES

• Le plateau tournant

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

Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

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

2 Installation

2.1 DEBALLAGE

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

2.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

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

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir

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

1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Attention:
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
Vérifiez que:
- la puissance de l'installation est suffisante (16 Ampères).
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Attention :
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

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

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

3 Mise à l'heure

3.1 MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.
Réglez l'heure avec les touches **+** ou **-**.
Validez avec la touche ⚙.
En cas de coupure de courant l'heure clignote.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez sur la touche ⚙ le symbole ♠ apparait appuyez de nouveau sur ⚙ . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-** .
Validez avec la touche ⚙.
L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.

3.3 MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.
Appuyez sur la touche ⚙ le symbole ♠ apparait.
La minuterie clignote.
Réglez la minuterie avec les touches **+** et **-**.
Appuyez sur la touche ⚙ pour valider, le compte à rebours se lance.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.
L'heure réapparait dans l'afficheur.

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

3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** jusqu'à l'affichage du symbole 🔒 à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

• Arrêt du plateau tournant

Si vous estimez que la grandeur de votre plat l'empêche de tourner correctement, programmez la fonction arrêt du plateau tournant pendant la cuisson.
Appuyez simultanément sur les touches ⚙ et - pour arrêter la rotation du plateau. Un bip confirme l'arrêt.
Pour le remettre en fonctionnement, appuyez sur les touches ⚙ et - simultanément.

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

4 Cuisson

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.
Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.
La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.
Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

1000W
Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.
Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).

900W:
Cuisson de légumes frais ou surgelés.

500W:
Cuisson de poissons et de crustacés.
Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.

300W:
Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.

100W:
Décongélation de pâtisseries contenant de la .crème.

Réchauffage:
Position de réchauffage programée à 2mn30.

⚠ Attention :
Ne pas utiliser de récipient métallique ou de barquette en aluminium.

4.1 CUISSON IMMEDIATE

Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la puissance désirée.
L'afficheur clignote. Une durée de cuisson s'affiche en fonction de la puissance choisie. Validez avec la touche ▶, la cuisson démarre le décompte de la durée s'affiche.
Vous pouvez modifier la durée de cuisson avec les touches + et -.

4.2 CUISSON DIFFEREE

Séléctionnez une cuisson. Changez la durée si nécéssaire. Appuyez sur la touche ⚙, le symbole de fin de cuisson ⏲ clignote pour indiquer que le réglage est possible.
Vous pouvez modifier la fin de cuisson avec les touches + et -.
Validez avec touche ▶.

5 Fonctions Automatiques

5.1 FONCTIONS AUTOMATIQUES

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

: Cuisson de Légumes frais*
: Cuisson de Légumes congelés
: Cuisson de Poisson*
: Décongélation de Viande**
: Décongélation de Pain**

* Pour les fonctions de cuisson de légumes frais et de poisson :
A la moitié de la durée du temps de cuisson, le four vous indique de retourner vos aliments par un Bip et en affichant "TURN" .

** * Ces positions ne permettent pas de départ différé.*

Tournez le sélecteur de fonction sur la fonction automatique de votre choix.

Renseignez le poids de l'aliment avec + et - (par palier de 50g) puis validez en appuyant sur ▶. Le four démarre.

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

6 Entretien

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

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

NETTOYAGE DE LA CAVITÉ

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente. En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

CHANGEMENT DE LA LAMPE

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

7 Réglages

7.1 MENU REGLAGES

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

Appuyez sur la touche ⚙ quelques secondes jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode réglages.
Appuyez de nouveau sur la touche ⚙ afin de faire défiler les différents réglages.
Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-dessous:

Sb on	Activer/désactiver les bips des touches
Sd oF	Activer/désactiver réglage démonstration
Sh oF	Mode Maintien au chaud : Position ON, fonction activée. Position OFF, fonction désactivée.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

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

8 Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

Le four ne chauffe pas.

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

La lampe du four ne fonctionne pas. Contactez le SAV. Vérifiez si le four est bien branché.

9 Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

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

10 Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

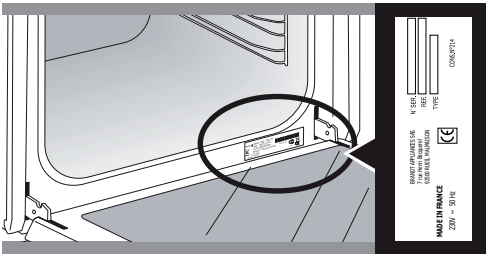
>nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

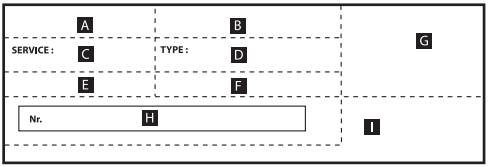
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min + prix appel

INTERVENTIONS

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





B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

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

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.
Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703116-00 17-03-2017