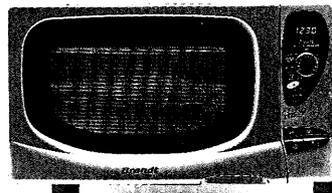
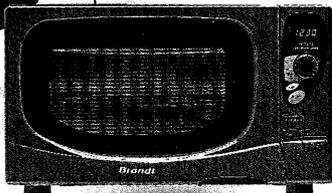
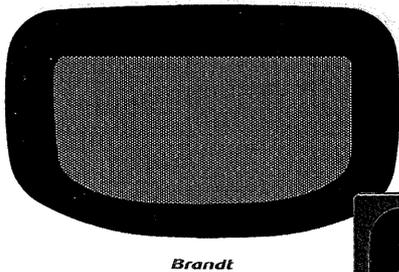
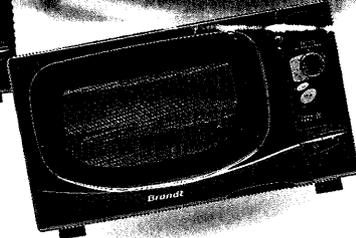
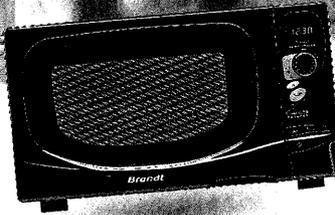
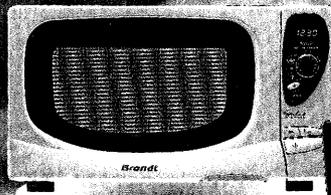


SE 2011

NOVIS

NOTICE D'UTILISATION
OPERATING INSTRUCTIONS



Brandt

Sommaire

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous venez d'acquérir un Four à Micro-ondes Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.

Tous nos fours à micro-ondes sont conçus pour vivre avec vous de nombreuses années. Tous bénéficient de la même exigence et de la même qualité qui ont fait la réputation de Brandt, première Marque française d'électroménager.

Nous vous remercions de votre confiance.

Notre récompense sera votre satisfaction.

La Marque Brandt

Installation	4
Principes de fonctionnement	5
Conseils importants	6
Présentation	8
Bandeau de Commande	9
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes	10
L'afficheur & le sélecteur	11
Programmation	12
Programmation / Programmation AUTO	13
"Speed DEFROST"	14
Utilisation de Cracky*	15
La fonction Cracky*	16
Le plat Cracky*	17
Recommandations	18
Entretien / Nettoyage	19
Un petit problème ! Que faire ?	20
Service Après-Vente	21

* Selon modèle

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.
Vous y trouverez des conseils importants concernant la sécurité,
l'installation et l'utilisation de votre appareil.

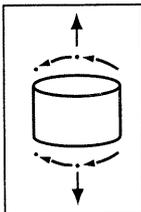
Installation

AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

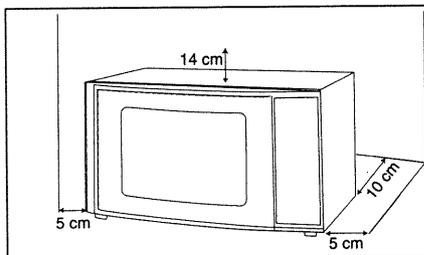
EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en dessous** et autour du four.



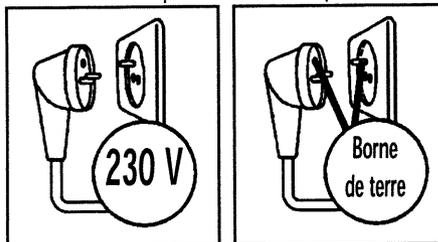
Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

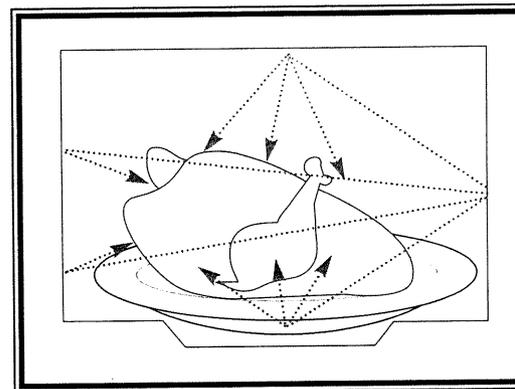
- Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.
- Certains appareils sont encastrables : pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- 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.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**



Principes de fonctionnement

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

Leur fréquence se situe dans la bande des 2 450 MHz.



Leur comportement :

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

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

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle. Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène de thermie et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

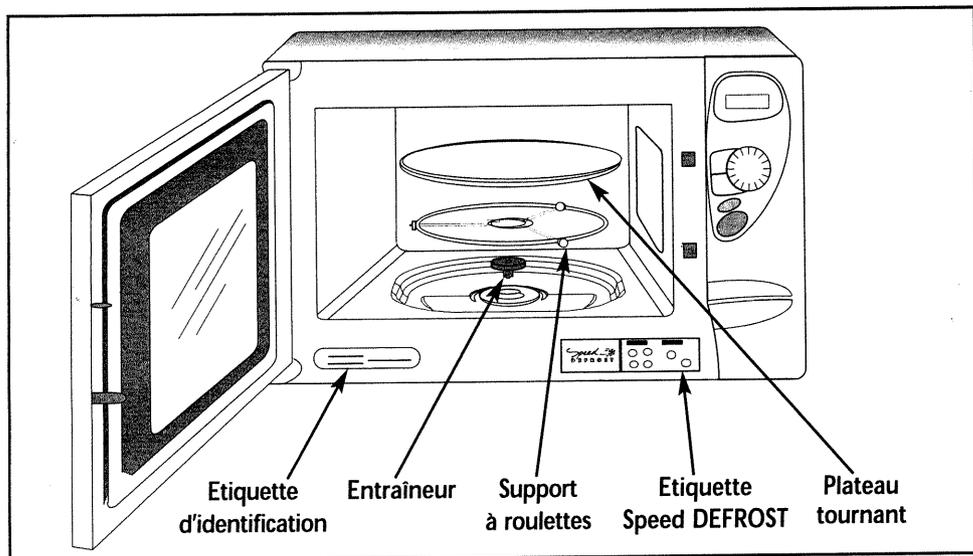
Conseils importants

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois, le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit à moins de 1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.
- Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

Conseils importants

- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.
- **MISE EN GARDE** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

Présentation



• Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

• Le 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.

• Le SUPPORT A ROULETTES :

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

- **L'ÉTIQUETTE Speed DEFROST:** collez-l'étiquette autocollante en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

Bandeau de Commande

A L'afficheur :

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

B Le sélecteur :

permet de choisir l'aliment, la fonction, le temps ou le poids.

C La touche ALIMENTS :

permet de choisir la catégorie d'aliment, à l'aide du sélecteur.

D La touche FONCTIONS :

permet de choisir la fonction appropriée, à l'aide du sélecteur.

E La touche "Speed DEFROST" :

permet une décongélation rapide des aliments.

F La touche AUTO :

permet une programmation automatique en fonction du poids de l'aliment.

G La touche ARRÊT PLATEAU :

permet l'arrêt du plateau tournant.

H La touche "Cracky" * :

à utiliser avec le plat Cracky.

I La touche DÉPART :

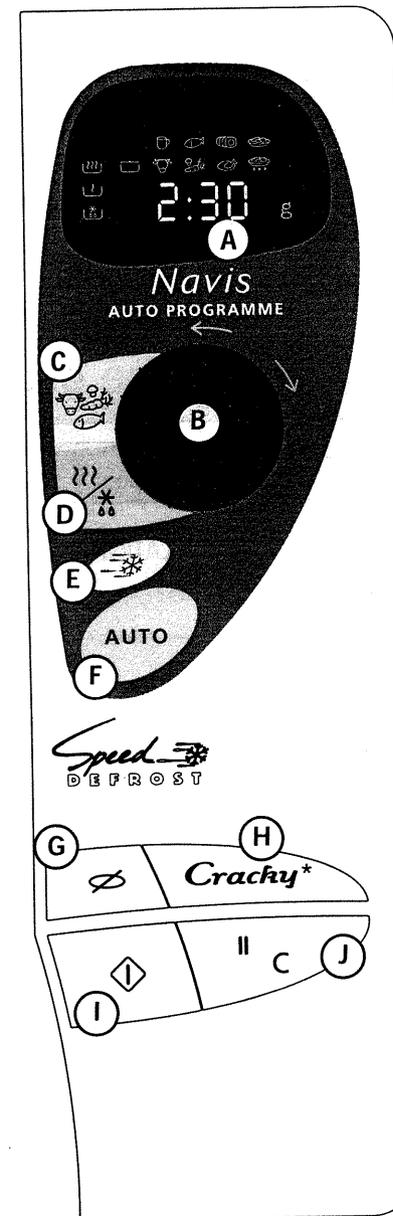
permet de débiter votre programme.

J La touche PAUSE/ANNULATION :

permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULATION).

Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure.

* selon modèle



Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.

00:00

Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION** ^{||C.}. Les 4 chiffres clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.

00:00

- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche **PAUSE / ANNULATION** ^{||C.}.
Votre horloge est à l'heure.

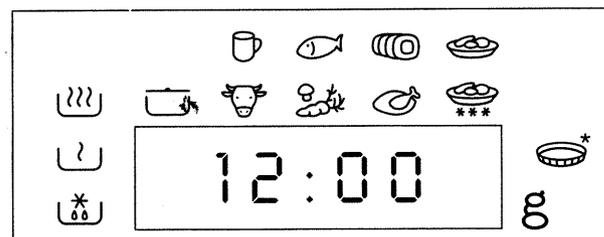
12:00

Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
 DÉCONGÉLATION 150W	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 MIJOTAGE 500W	Pour cuire les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. Cette fonction est disponible lorsqu'on commence la programmation en sélectionnant la fonction).
 RÉCHAUFFAGE 700W	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 CUISSON FORTE 900W	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

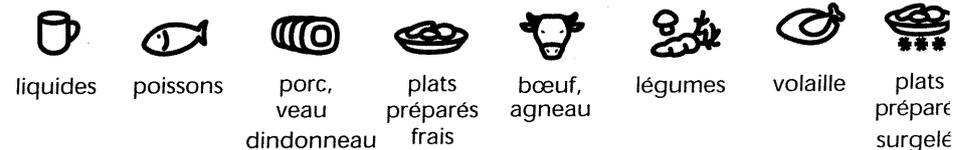
Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

L'afficheur & le sélecteur



L'afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions



le poids pour une programmation **AUTO g**

le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

* selon modèle

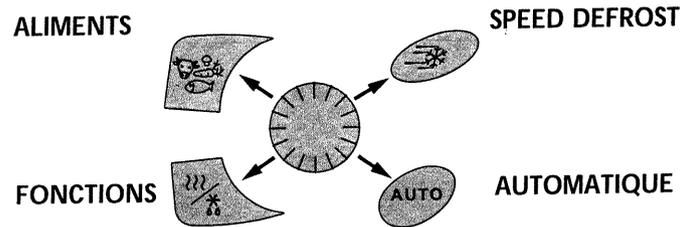
Programmation

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

Faites votre programmation avec les touches :



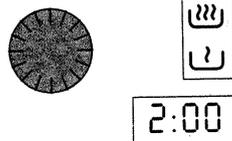
- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION** .

Les programmations à votre disposition :

Programmation express

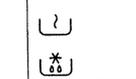
- ▼ programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur. Les fonctions  et  clignotent alternativement pour indiquer la puissance express 900 W.

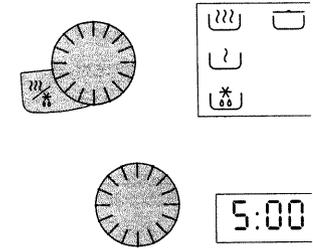
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .



Programmation

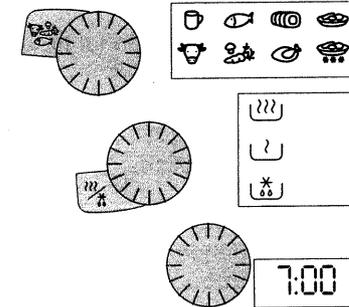
Programmation par la fonction

- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix. Dans ce mode, la fonction **MIJOTAGE**  est disponible.
- ▼ Attendez que "00:00" clignote, programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .



Programmation par l'aliment

- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix; la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.
- ▼ Attendez que "00:00" clignote, programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .

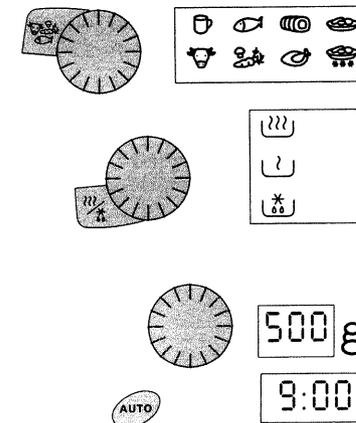


Programmation Auto

Programmation automatique

Avec la touche **AUTO**, le temps est calculé **automatiquement** en fonction du poids de l'aliment.

- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.
 - ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix.
 - ▼ Appuyez sur la touche **AUTO**, **50 g** clignote, vous demandant d'indiquer le poids à l'aide du sélecteur.
 - ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .
- Le temps adéquat s'affiche automatiquement.**



Speed DEFROST

La touche Speed DEFROST permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche FONCTIONS pour les décongeler (voir page précédente).

- ▼ Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche **Speed DEFROST** :

501 s'affiche.

- ▼ Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries appuyez deux fois sur la touche **Speed DEFROST** :

502 s'affiche.

- ▼ Attendez que 100 g s'affiche.

- ▼ Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur (dans la limite de 500 grammes).

- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment. Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).

Le temps s'affiche et le four démarre.

En fonctions Speed DEFROST et décongélation  une sonnerie à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour redémarrer le four.

Utilisation de Cracky*

* selon modèle

Avec la fonction **Cracky** vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie.

- Utiliser la touche **Cracky**, simultanément avec le plat **Cracky** posé sur le plateau tournant.
- Le plat **Cracky**, 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.

2 possibilités d'utilisation :

- **Sans préchauffage**, la fonction **Cracky** permet de réchauffer et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- **Avec préchauffage** - le plat **Cracky** peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche **Cracky** 2 minutes maximum. Cela permettra de réchauffer et dorer les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Conseils

- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction **Cracky**.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- 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 Fonction Cracky

* selon modèle

Exemple : pour réchauffer 1 pizza surgelée de 350 g

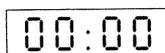
Placer la pizza surgelée directement dans le plat **Cracky**, posez le plat **Cracky** au centre du plateau tournant.

Programmation

- ① Appuyez sur la touche **Cracky**:

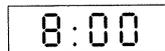


s'affiche



clignote

- ② Programmez 8 minutes

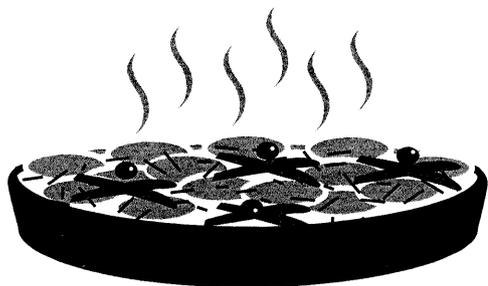


s'affiche

- ③ Appuyez sur la touche **DÉPART** .

le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



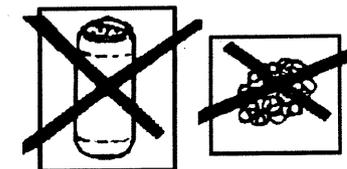
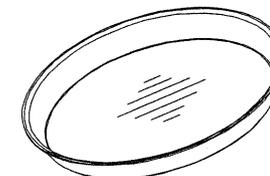
Le Plat Cracky

* selon modèle

Entretien du plat Cracky

- L'intérieur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif; il n'est donc pas nécessaire de 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.

Le Plat Cracky



Remarques

- Ne pas utiliser le plat **Cracky** dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat **Cracky** chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.

Recommandations

EN COURS DE CUISSON :

- Si vous avez fait une programmation par le **TEMPS** ou avec la touche **AUTO** :
➤ vous pouvez modifier la durée à tout moment.
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** .
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/ANNULATION**  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **ANNULATION** .

REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART**  au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).

Entretien / Nettoyage

- L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche. Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

- Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre; l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait endommager l'appareil.

- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.

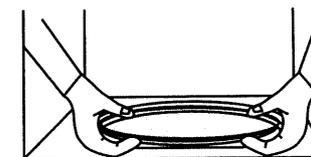


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

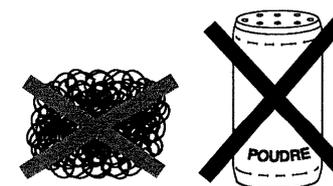
Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



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

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent toujours être propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- ▲ Appuyer sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson ...
Eloigner tout élément métallique des parois du four.

Service Après-Vente

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

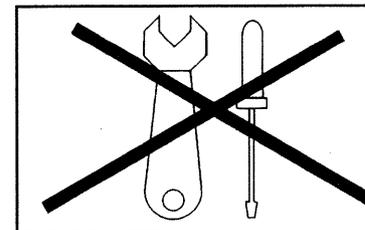
- Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.

- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.

- Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

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

BRANDT c'est aussi le minitel...

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

- informations, conseils,
- les points de 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 aussi nous écrire : Service Consommateurs BRANDT

B P 9 5 2 6

95069 CERGY-PONTOISE CEDEX

nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 01

ou nous contacter par e-mail :

service.consommateurs@brandt.fr