



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: GE 209 1 E MARINE

CODIC: 0330655



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

Sommaire

INSTALLATION	2
PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT	3
CONSEILS IMPORTANTS	4
PRESENTATION	5
ACCESSOIRES	6
EQUIVALENCE DES PUISSANCES MICRO-ONDES	7
LA FONCTION GRIL / MICRO-ONDES & GRIL	7
RECOMMANDATIONS	8
ENTRETIEN / NETTOYAGE	9
UN PETIT PROBLÈME ! QUE FAIRE ?	10
SERVICE APRÈS-VENTE	11
RELATIONS CONSOMMATEURS	12

Pour la programmation de votre four à micro-ondes Brandt :
vous référer au mode d'emploi ci-joint.

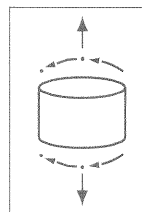
Installation

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.

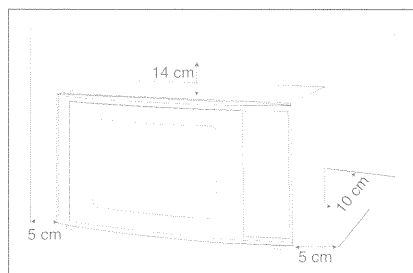
EMPLACEMENT

- 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.



- 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.

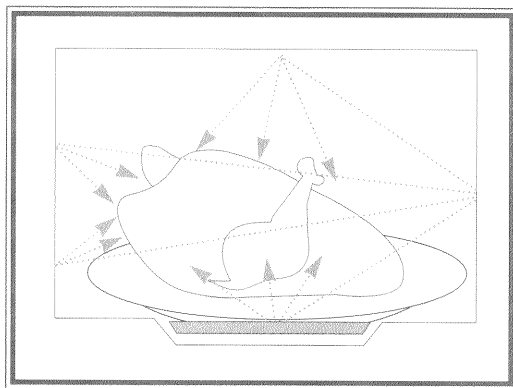
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- 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.

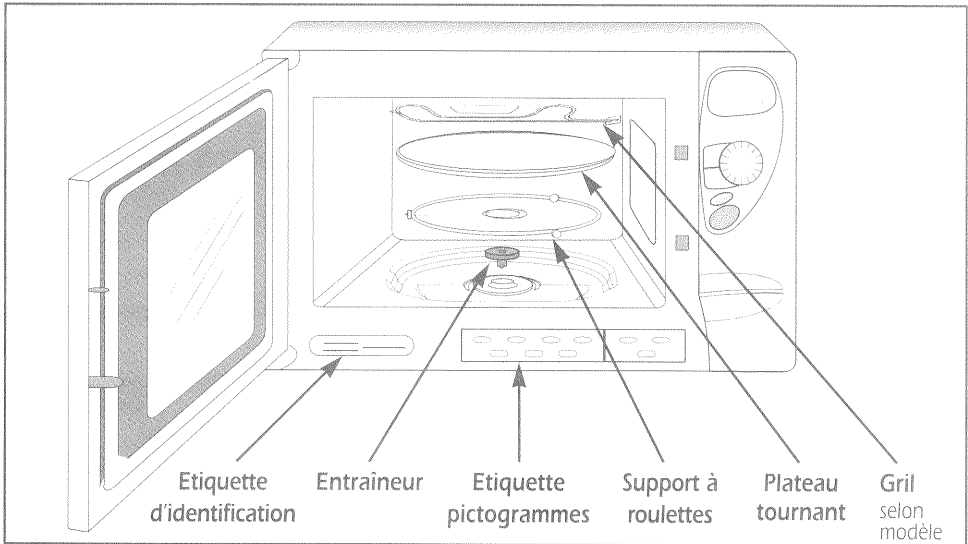
Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

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.
- 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 :

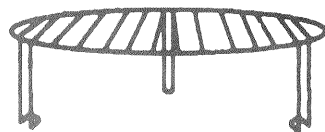
Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

▪ L'ÉTIQUETTE PICTOGRAMMES : la légende des pictogrammes est fournie sur une étiquette autocollante. Collez-la en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

Accessoires*

* selon modèles

La clayette haute : (fourni avec les modèles équipés d'un gril) permet de dorer les aliments de faible hauteur avec le gril. Lors de son utilisation en fonction **micro-ondes + gril**, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction **gril seul**. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.



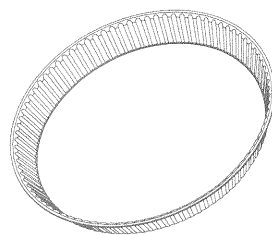
La clayette haute

La clayette basse : (fournie avec les modèles comprenant la fonction chaleur tournante) Elle doit toujours être utilisée afin d'optimiser les résultats de cuisson en fonction CHALEUR TOURNANTE et CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES.



La clayette basse

Le plat à tarte en verre : (fournie avec les modèles comprenant la fonction chaleur tournante) Il peut être utilisé pour les pâtisseries, quiches, pizzas, ou bien comme plat de cuisson pour les rôtis. Il peut également servir de lèche-frites en le positionnant sous la clayette.



Le plat à tarte





Se référer aux documents joints concernant :

Le plat Cracky : (fourni avec les modèles 30 litres solo)

Le plat Craquine : (fourni avec les modèles comprenant la fonction Craquine)

Le tournebroche : (fourni avec les modèles Chicken Grill)

Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
 DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 MIJOTAGE	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). Pour cuire poisson et volaille.
 RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 CUISSON FORTE	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

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



Les fonctions gril / micro-ondes + gril *

La fonction gril permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- Le gril est rabattable afin de faciliter le nettoyage :

- horizontal pour les gratins, grillades à plat
- vertical pour l'entretien de la voûte et en fonction tournebroche*

Laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.

- Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.
- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : GRIL FORT  (un appui sur la touche GRIL) et GRIL DOUX  (deux appuis).

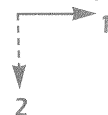
En règle générale, utilisez le niveau GRIL FORT pour griller viandes et poissons, et utilisez les niveaux de gril GRIL DOUX en fonction micro-ondes + gril pour gratiner ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.

La fonction micro-ondes + gril donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

- Vous avez à votre disposition les 2 niveaux de gril ainsi que les 3 fonctions micro-ondes.


* selon modèle

Positions du gril



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.
- En fonction décongélation , une sonnerie longue 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.
- 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 3 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.

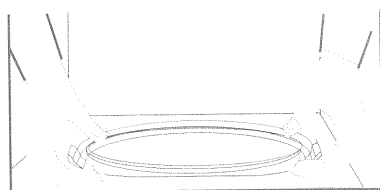


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- 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.

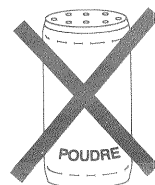
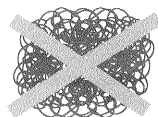
Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



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

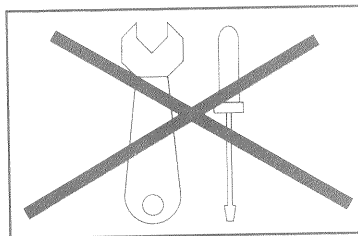
- ▼ L'appareil affiche " S E C U "
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- ▲ Annuler la sécurité enfant : ouvrir puis refermer la porte et appuyer sur la touche DÉPART.
- ▲ 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.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ 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. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

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.

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

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.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent à l'intérieur de l'appareil sur l'étiquette d'identification en bas du four et sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre four à micro-ondes.

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE.**



Recyclage et Destruction

Tous les matériaux d'emballage utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le recyclage permet une économie des matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer.

Avant de recycler votre ancien appareil, rendez-le inutilisable : retirez les fiches de prise de courant, découpez et ôtez les câbles. Remettez-le ensuite à votre revendeur lors de la livraison du nouvel appareil ou à un centre assurant la collecte et le recyclage des matériaux.

Relations Consommateurs

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 :



ou nous contacter par e-mail :

service.consommateurs@brandt.fr