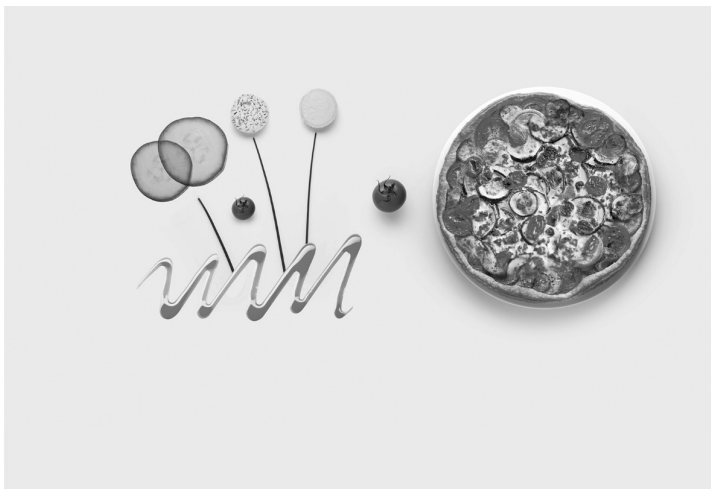


Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE
INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Four à micro-ondes
Microwave oven
Horno microondas
Microgolfoven
فرن ميكروويف

SE2302W / SE2302B
/ SE2302S



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

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| 1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR..... | 4 |
| a) Consignes de sécurité | 4 |
| b) Données techniques..... | 9 |
| c) Principe de fonctionnement | 9 |
| d) Protection de l'environnement..... | 9 |
| 2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL | 10 |
| a) Avant Installation | 10 |
| b) Installation | 11 |
| c) Raccordement électrique | 11 |
| d) Ustensiles..... | 12 |
| e) Description de votre appareil | 14 |
| f) Présentation du bandeau de commande..... | 15 |
| g) Installation du plateau tournant..... | 16 |
| 3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL..... | 16 |
| a) Instructions de fonctionnement..... | 16 |
| b) Tableau des menus pour les programmes automatiques..... | 23 |
| 4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL | 24 |
| 5) EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT | 25 |
| 6) RECOMMANDATIONS POUR MESURE DE LA PERFORMANCE..... | 26 |
| 7) RELATIONS CONSOMMATEURS ET INTERVENTIONS | 27 |
| a) Relations consommateurs..... | 27 |
| b) Interventions | 27 |

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. 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.

a) *Consignes de sécurité*

Information générale :



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

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications. 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Installation :

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

- Votre appareil n'est pas destiné à être encastré dans un meuble.
- Laissez au moins 30 cm d'espace libre au-dessus du four
- Veillez à ne pas obstruer les ouïes d'aérations de votre appareil.
- 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.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation :



Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaude pendant son fonctionnement.



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

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

- Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes. Otez les liens métalliques de fermeture et les poignées métalliques des récipients / sacs avant de les introduire dans le four.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.
- 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 des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent être prises lors de la manipulation du 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.

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.



Éteignez 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 OU de réparation.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire. 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.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la 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.

- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tous dangers.
- Lorsque vous devrez changer l'ampoule de votre micro-onde, contactez un technicien spécialisé.
- Ôter le capot de protection de l'appareil peut entraîner une exposition à l'énergie micro-onde.
- Ôter le capot de protection de l'appareil, même si il est débranché, peut entraîner une électrocution au contact du circuit haute-tension.

Utilisation non conforme :

- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes. Respectez les consignes générales d'utilisation et de sécurité listées dans ce chapitre.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des situations dangereuses et des blessures.
- Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce manuel.
- Cet appareil n'est pas destiné au séchage de denrées alimentaires ou de linge au réchauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires. Ces usages peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu. Il n'est pas destiné non plus à la stérilisation.
- 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.

b) Données techniques

| | |
|--|-------------------------|
| Modèle | SE2302W/SE2302B/SE2302S |
| Tension nominale | 230V ~ 50 Hz |
| Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) | 1 250 W |
| Puissance de sortie nominale (micro-ondes) | 800 W |
| Capacité | 23L |
| Diamètre du plateau tournant | ∅ 29 cm |
| Dimensions extérieures (Lxlxh) | 485 x 408 x 293 mm |
| Poids net | 13.5 kg |

c) Principe 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 infra-rouges.

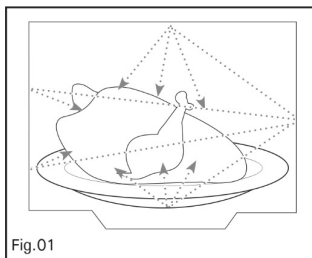
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

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.

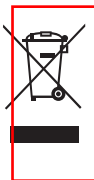
Lorsqu'un aliment est exposé aux microondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

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.



d) 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.



Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

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 en vigueur 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

a) Avant Installation



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, n'installez pas le four s'il est abîmé et contactez votre revendeur.

Enlevez les emballages et mettez les accessoires de côté.

Bandeau de commande. Ôtez le film de protection de la surface du bandeau de commande .

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

b) Installation

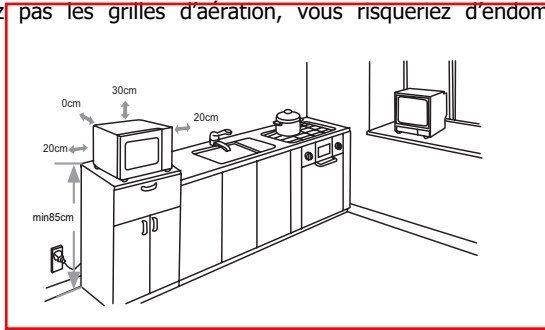
1. Ce produit ne doit pas être encastré.

Laissez au moins 30 cm d'espace libre au-dessus du four et 20 cm sur les côtés (Fig 1).

N'enlevez pas les pieds du four.

N'obstruez pas les grilles d'aération, vous risqueriez d'endommager prématurément votre appareil.

Fig 1



c) Raccordement électrique

- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.



En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électrique.

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, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à trois conducteurs de 1,5 mm² (1 phase + 1 neutre + 1 terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240V 50Hz monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 équipée de deux broches et d'une Terre et conformément aux règles d'installation en vigueur.

Le fil de Terre (vert jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de votre installation électrique.

Le fil de Neutre (bleu) doit être raccordé au neutre du réseau électrique.

Le fil de Phase (rouge, noir ou marron) doit être raccordé à la phase du réseau électrique.

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

Prévoyez également dans votre installation électrique un dispositif accessible qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est au moins de 3 mm au niveau de tous les pôles.

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.

d) 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, testez l'ustensile en question en suivant la procédure suivante.

Test avec ustensile :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes d'une tasse d'eau froide (250 ml) et placez-y l'ustensile en question.
2. Faites réchauffer à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile est très chaud, ne l'utilisez pas pour cuire au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas un temps de cuisson de 1 minute.

Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes

| Ustensiles | Observations |
|-------------------------------|--|
| 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 | Ôtez 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 | À 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. |

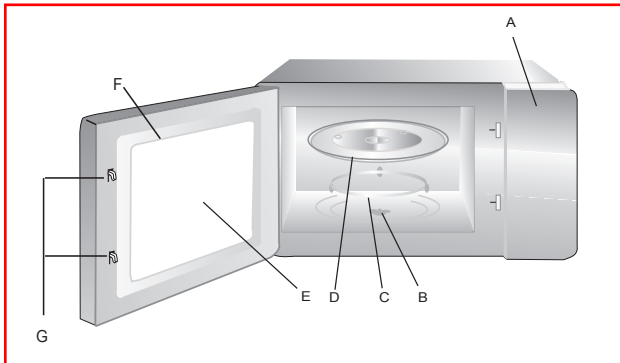
Matériels à éviter avec un four à micro-ondes

| 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. |

e) 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.



- A) Bandeau de commandes
- B) Entraîneur
- C) Support à roulettes
- D) Plateau en verre
- E) Vitre de surveillance
- F) Porte
- G) Système de verrouillage de sécurité

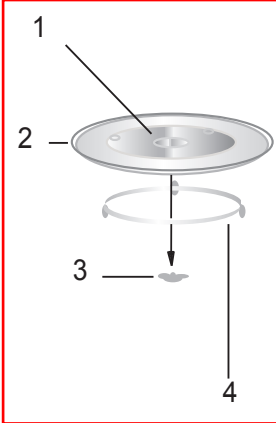
f) Présentation du bandeau de commande



| | | | | | |
|---------------|-----|------|------|------|------|
| Symboles | | | | | |
| Puissance | 80W | 240W | 400W | 640W | 800W |
| Puissance (%) | 10% | 30% | 50% | 80% | 100% |
| Affichage | 80 | 240 | 400 | 640 | 800 |

| | |
|-------------------|---|
| | La fonction Autoprogramme permet de sélectionner des modes de cuisson selon l'aliment et sa quantité. L'appareil règle automatiquement puissance et temps de chauffe. |
| | La fonction Décongélation permet de décongeler vos aliments en choisissant la durée et le poids. |
| | La fonction Puissance permet de choisir la puissance de Décongélation. |
| Pâtisserie | La fonction Pâtisserie permet de fondre et /ou de ramollir du beurre et du chocolat et de faire du caramel. |
| | La fonction Memo 1-2-3 permet d'accéder aux 3 opérations pré-programmées. |
| | La fonction STOP permet l'arrêt et l'annulation de programmes. |
| | La fonction SILENCE permet d'éteindre les sons produits par les touches et les sonneries |
| | La fonction CADENAS permet de verrouiller les commandes de l'appareil. |
| | La fonction OK+30s permet de démarrer la fonction sélectionnée ou de lancer directement un cycle de cuisson de + 30 secondes. |

g) Installation du plateau tournant



1. Moyeu central (dessous)
2. Plateau en verre
3. Entraîneur du plateau tournant
4. Support à roulettes

- a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. La rotation du plateau en verre ne doit jamais être entravée.
- b. Le plateau en verre et le support à roulettes doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- c. Tous les aliments ou récipients alimentaires sont toujours placés sur le plateau en verre pour leur cuisson.
- d. Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissurent ou se cassent, prenez contact avec votre service après-vente agréé le plus proche.









3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Instructions de fonctionnement

Description du bouton de commande







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

| Réglage de l'horloge | Affichage |
|---|--|
|  <p>Lorsque les chiffres « 00 :00 » s'affichent, tourner le bouton pour régler les heures, l'heure réglée devra être comprise entre 0 et 23 (24 heures).</p> <p>L'icône « Horloge » apparaît en bas des heures.</p> |   |
|  <p>Appuyez sur la touche « OK+30S », les chiffres des minutes clignotent.</p> | |
|  <p>Tournez le bouton pour régler les minutes, les minutes réglées devront être comprises entre 0 et 59.</p> <p>Appuyez sur la touche « OK+30S » pour achever le réglage de l'heure.</p> |  |
|  <p>Pour changer l'heure, appuyer simultanément sur les touches « STOP » et « OK+30S » pendant 2 secondes ; les heures et secondes clignotent ; appuyer sur la touche « OK+30S » puis tourner le bouton pour ajuster l'heure ; appuyer sur « OK+30S » pour valider. Renouveler l'opération pour les minutes et appuyer sur « OK+30S » pour finaliser l'heure choisie.</p> |  |

Cuisson au micro-ondes

Tableau de puissance du micro-ondes

| | | | | | |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|------|
| Puissance | 800 W | 640 W | 400 W | 240 W | 80 W |
| Affichage écran | 800 | 640 | 400 | 240 | 80 |

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>Appuyer sur la touche « Puissance » ; le chiffre « 800 » et les icônes « Puissance » et « cuisson 800 W » apparaissent.</p> <p>Appuyer à nouveau sur la touche « Puissance » ou tourner le bouton jusqu'à l'obtention de la puissance souhaitée, de 80 W à 800 W.</p> <p>Une fois choisie appuyer sur la touche « OK+30S » pour valider.</p> <p>Puis tourner le bouton pour choisir le temps (de 0 :10 secondes à 95 :00 minutes)</p> <p>Appuyer sur la touche « OK+30S » pour valider ; l'icône « Puissance » clignote.</p> <p>Vous pouvez ajouter +30 secondes en appuyant sur la touche « OK + 30S » pendant le cycle de cuisson.</p> |    |
|---|---|---|

Programmation de la décongélation selon le temps

Affichage



Appuyer sur la touche « Décongélation », le mot « d 01 » et les icônes « Puissance » et « Décongélation / temps » s'affichent



Appuyer sur le bouton « OK + 30S » pour valider.

Tourner le bouton pour choisir le temps puis appuyer sur la touche « OK+30S » pour démarrer la décongélation.

OK
+30sec. ▶

Vous pouvez ajouter +30 secondes en appuyant sur la touche « OK + 30 S » pendant le cycle de cuisson.

Programmation de la décongélation selon le Poids

Affichage



4 programmes de décongélation vous permettent de décongeler du pain, des légumes, de la viande et du poisson. Ils sont indiqués par les affichages « d 02 » à « d 05 ». Il suffit d'entrer le programme et de choisir le poids, la décongélation se fera alors automatiquement.



Veillez-vous reporter au tableau plus bas pour consulter les menus.






Appuyer sur la touche « Décongélation », le mot « d 01 » et les icônes « Puissance » et « Décongélation / temps » s'affichent

Tourner le bouton pour choisir le programme. Les icônes « Puissance » et « Décongélation / poids » s'affichent. Vous pouvez aussi appuyer successivement sur la touche « Décongélation » jusqu'à obtention du numéro de programme souhaité

OK
+30sec. ▶

Puis appuyer sur la touche « OK+30S » ; choisissez ensuite le poids souhaité en tournant le bouton ou en appuyant successivement sur la touche « Décongélation ». Appuyez alors sur la touche « OK+30S » pour démarrer la décongélation.

| MENU | Affichage | Poids (g) |
|----------------------|-----------|-----------|
| d02 – Pain | d02 | 125 |
| | | 250 |
| | | 300 |
| d03 – Légumes | d03 | 150 |
| | | 300 |
| | | 450 |
| d04-Poisson | d04 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| d05- Viande | d05 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| | | 500 |

| Programmation de la fonction Mémorisation (MEMO 1-2-3) | | Affichage |
|--|--|---|
|   | <p>Quand vous réchauffez souvent un même plat, il est pratique de le mémoriser. Vous pouvez ainsi enregistrer le temps de cuisson et la puissance qui lui est associé. Ce four micro-onde vous propose 3 enregistrements.</p> <p>Remarque : La cuisson en mode Menu Auto ne peut être sélectionnée comme procédure de mémorisation.</p> <p>Pour enregistrer ou modifier un programme : Appuyez sur la touche « MEMO-1-2-3 » ; choisissez le numéro du menu à mémoriser (1, 2 ou 3). Appuyer ensuite sur la touche « PUISSANCE », un « bip » long sonne ; sélectionner la puissance parmi les 5 niveaux existants en tournant le bouton ; une fois choisie, appuyer sur la touche « OK+30S ». Sélectionner ensuite le temps voulu en tournant le bouton. Finaliser l'action en appuyant sur la touche « MEMO1-2-3 ». 3 « bip » sonnent.</p> <p>Pour faire fonctionner un programme Appuyer sur la touche « MEMO-1-2-3 », choisissez le menu pré enregistré en tournant le bouton ou en appuyant sur la touche « MEMO-1-2-3 » et appuyer sur le bouton « OK+ 30S »</p> |  |
| Programmation de la fonction SILENCE | | Affichage |
|  | <p>Il est possible de mettre le micro-ondes en mode silencieux afin que les touches et les sonneries n'émettent plus de bruit :</p> <p>Dans la position arrêt, appuyer sur la touche « STOP SILENCE » pendant 2 secondes ; un son long sonnera et les bruits des touches et des sonneries seront désactivés.</p> <p>Appuyer sur la touche « STOP SILENCE » pendant 2 secondes pour annuler le mode SILENCE.</p> |  |

Programmation de la fonction CADENAS (verrouillage de protection (enfants))

Affichage



Le four possède une fonction qui permet de verrouiller les commandes de l'appareil.

Verrouillage :

En mode pause, appuyez sur la touche « CADENAS » pendant 2 secondes, vous entendrez 3 « bip » indiquant l'état de verrouillage enfant. Le témoin de verrouillage s'affichera.

Déverrouillage: En mode verrouillage, appuyez sur la touche « CADENAS » pendant 2 secondes, vous entendrez 2 « bip » indiquant que le four est déverrouillé. Le témoin de verrouillage s'éteindra.



Programmation du Menu Pâtisserie

Affichage

Pâtisserie

4 programmes dédiés à la Pâtisserie vous permettent de faire fondre ou ramollir du beurre, fondre du chocolat et faire du caramel. Ils sont indiqués par les affichages « F 01 » à « F 04 ». Il suffit d'entrer le programme et de choisir le poids, la programme se fera alors automatiquement.

Veillez-vous reporter au tableau plus bas pour consulter les menus.

Appuyer sur la touche « Pâtisserie », le mot « F 01 » et l'icône « Auto » s'affiche.

Tourner le bouton pour choisir le programme. Vous pouvez aussi appuyer successivement sur la touche « Pâtisserie » jusqu'à obtention du numéro de programme souhaité

Puis appuyer sur la touche « OK+30S » ; choisissez ensuite le poids souhaité en tournant le bouton. Appuyez alors sur la touche « OK+30S » pour démarrer le programme.



| MENU | Affichage | Poids (g) | Recette |
|----------------------------------|-----------|-----------|---|
| F 01 – Fondre le beurre | F 01 | 50 | Poser le beurre dans un récipient comptatible Micro-ondes |
| | | 100 | |
| | | 200 | |
| F 02 – Ramollir le beurre | F 02 | 50 | |
| | | 100 | |
| | | 200 | |
| F 03 – Fondre le chocolat | F 03 | 100 | Poser le chocolat coupé en morceaux dans un récipient comptable Micro-ondes et ajouter un fonds d'eau |
| | | 150 | |
| | | 200 | |
| F 04- Caramel | F 04 | 25 | Mettre 25grammes de sucre + 50 ml d'eau dans un bol compatible Micro ondes |
| | | 50 | Mettre 50grammes de sucre + 100 ml d'eau dans un bol compatible Micro ondes |
| | | 75 | Mettre 75grammes de sucre + 150 ml d'eau dans un bol compatible Micro ondes |

| Programmation du Menu Auto | Affichage |
|---|---|
| <div data-bbox="93 165 161 225" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="186 165 794 217">Le programme « Auto » vous permet de chauffer des viandes, des poissons, des légumes...</p> <p data-bbox="186 233 794 309">Appuyer sur la touche « Auto », l'écran « P 01 » et l'icône « Auto » s'afficheront. Puis tourner le bouton pour choisir l'un des 11 programmes.</p> <p data-bbox="186 325 781 347">Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer le menu choisi.</p> <p data-bbox="186 363 764 411">Tournez le bouton pour choisir le poids par défaut, comme indiqué dans le tableau des menus (voir plus bas).</p> <p data-bbox="186 427 790 475">Appuyer sur la touche « Ok+30S » qui lancera le programme. Les icônes « Puissance » et « Auto » clignotent</p> | <div data-bbox="838 165 904 225" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="932 165 998 225" data-label="Image"> </div> |

Veillez-vous reporter au tableau suivant pour consulter les menus.

b) Tableau des menus pour les programmes automatiques

| MENU | Poids (g) | Affichage | Recette |
|--|---------------------------|-----------|---|
| P01 : Brocoli | 150 | 150 | Egaliser la taille des brocolis (de 45mm à 55mm), lavez les avant la cuisson, posez les dans un plat en verre avec un fond d'eau et couvrir |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P02: Carottes | 150 | 150 | Egaliser la taille des carottes (de 4mm à 5mm), laver les, poser dans un plat en verre avec pour 150g de carottes 15ml d'eau et couvrir. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P03 : Haricots vert | 150 | 150 | Laver les, poser dans un plat en verre avec pour 150g d' haricots 15ml d'eau et couvrir. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P04 : Epinards | 150 | 150 | Nettoyer les épinards avant la cuisson, couper la queue puis couvrir |
| | 200 | 200 | |
| | 250 | 250 | |
| P05 : Pommes de terre épluchées | 150 | 150 | Eplucher les pommes de terre, poser les sur une assiette ou un plat en verre, ajouter 15 grammes d'eau pour 150g de pommes de terre et couvrir |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P06 : Riz | 50g grain pour 150g cuit | 150 | Dans un recipient, pour un riz ferme et cuit, verser un volume de riz pour 5 volumes d'eau, ne pas couvrir et melanger à mi-cuisson. Egoutter juste après la fin de la cuisson. |
| | 100g grain pour 300g cuit | 300 | |
| | 150g grain pour 450g cuit | 450 | |
| P07 : Quinoa | 150 | 150 | Dans un recipient en verre, pour un quinoa à point, verser un volume de quinoa pour 2 volumes d'eau, couvrir. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P 08 : Filets de poisson frais | 120 | 120 | Poser les filets (taille 6cm * 15cm) (sans arêtes et sans peau) sur une assiette ou un plat en verre et couvrir. |
| | 240 | 240 | |
| | 360 | 360 | |
| P09 : filets de volaille frais | 150 | 150 | Couper les filets en morceaux de 4cm, poser sur une assiette ou un plat en verre puis couvrir. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P10 : filets de saumon frais | 150 | 150 | Poser les filets coté peau (épaisseur 4-5cm) (sans arêtes /avec peau) sur une assiette ou un plat en verre et couvrir. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P11 : plats préparés | 300 | 300 | Lasagne, brandade de morue, Hachis parmentier... Poser le plat (épaisseur 5-7cm) et couvrir |
| | 450 | 450 | |
| | 600 | 600 | |
| | 750 | 750 | |
| | 1000 | 1000 | |

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.

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. Vérifiez que la sécurité enfant [] ne soit pas programmée. |
| 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.

6) 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 50 g | 21 min 13-15 min | 500W | plat Pyrex réf. 227 sur le plateau tournant plat Pyrex réf. 220 Sur le plateau tournant |
| Gâteau de Savoie (12.3.2.) | 475g | 7 min | 700W | plat pyrex rond réf. 828 sur le plateau tournant |
| Pain de viande (12.3.3.) | 900g | 14 min | 700 W | plat cake Pyrex réf. 838 sur plateau tournant Couvrir d'un film alimentaire |
| Décongélation de la viande (13.3.) | 500 g | 10 min 50 + 5 min repos | speed defrost | sur plateau tournant |
| Décongélation des Framboises (B.2.1.) | 250 g | 6-7 min | 200 W | assiette plate sur plateau tournant |
| Gratin de pommes De terre (12.3.4.) (Modèle avec grilloir) | 1100g | 35 min | G2 | plat Pyrex réf. 827 sur plateau tournant |
| Poulet (12.3.6.) (Modèle avec grilloir) | 1200 g | 45 min | A4 C 2 | plat sur plateau tournant |

7) RELATIONS CONSOMMATEURS ET INTERVENTIONS

a) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- consulter notre site : www.brandt.fr
- nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs **BRANDT**
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

b) 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.



1 : Référence commerciale

2 : Référence service

3 : Numéro de série

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, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 100.000.000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Rueil-Malmaison (France)

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

| | |
|---|----|
| 1) FOR THE USER'S ATTENTION | 30 |
| a) Safety Instructions | 30 |
| b) Specifications | 34 |
| c) Operating principle | 35 |
| d) Protecting the environment | 35 |
| 2) INSTALLING YOUR APPLIANCE | 36 |
| a) Before Installation | 36 |
| b) Installation | 36 |
| c) Electrical Connection | 36 |
| d) Utensils | 37 |
| e) Description of your appliance | 39 |
| f) The Control Panel | 40 |
| g) Turntable installation | 41 |
| 3) USING YOUR APPLIANCE | 41 |
| a) Operation instruction | 41 |
| b) Menu chart for automatic programmes | 47 |
| 4) CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE | 48 |
| 5) TROUBLESHOOTING | 49 |
| 6) OPERATING PROFICIENCY TESTING | 50 |

1) FOR THE USER'S ATTENTION



Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) *Safety Instructions*

General information:



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

- This machine is exclusively intended for domestic use in private dwellings. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications. Its use in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.
- Children must not play with the machine.

Installation:

- Install this oven adhering strictly to the installation instructions supplied with these instructions for use. Refer to the chapter, "INSTALLING YOUR MACHINE".
- Your machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.
- Your appliance is not intended to be built-in to kitchen furniture.
- Leave at least 30 cm of free space above the oven
- Please do not obstruct any of the vents on your appliance.

- If this machine is covered or in contact with a flammable material including curtains, drapes and similar items, there is a fire risk when it is working.
- Keep the power supply lead away from hot surfaces
- Keep the machine and its lead out of reach of children under the age of 8.

Use:



The appliance and its accessible parts become hot during use.



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

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

- This machine may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been given instructions about using the machine safely and if they have understood the risks being run.
- Children should be kept away if they are not continually supervised.
- Do not place anything on the machine when it is working.
- To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the plate.
- Only use suitable utensils for use in microwave ovens.
- Metal containers for food and drinks cannot be used for cooking in a microwave. Remove metal closing ties and metal handles from containers/bags before putting them in the oven.

- Always use insulated gloves to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat from the food and are therefore very hot.
- To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the plate.
- If quantities are small, place a glass of water beside the food to increase the load.
- Heating drinks using microwaves can cause a sudden or delayed gush of boiling liquid. For this reason precautions must be taken when handling the container.
- In order to prevent burns, the contents of baby bottles and baby food pots should be stirred or shaken and the temperature should be checked before consumption.
- Heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in a microwave oven is not recommended as they may explode, even when cooking has finished.
- Do not use aluminium cooking foil to cover food. Do not cover part of the oven with aluminium foil.
- When heating food in plastic or paper containers keep an eye on the oven in case something should catch fire.
- If smoke comes out of the appliance stop or disconnect the machine and keep the door closed to put out any possible flames.

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.



Your machine produces microwaves and contains a high voltage circuit. Do not remove the casing. It is dangerous for any unqualified person to perform maintenance OR repair operations.

- Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.

Cleaning the oven regularly and removing any food deposits is recommended. Your machine must be cleaned regularly. Food deposits must be removed.

- Do not clean the machine with an abrasive sponge or a metal scraper.
- The appliance must not be steam cleaned.
- The door seal and frame must be inspected regularly to ensure they are not damaged. If they are damaged, do not use the machine any more and have it checked by a specialist technician.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.
- If the mains lead is damaged it must be replaced by the manufacturer, its representative or any other qualified person to avoid any danger.
- When you need to change the bulb in your microwave contact a specialist technician.
- Removing the protective casing of the appliance may result in exposure to microwave energy.
- Removing the protective casing from the machine, even if it is disconnected, may cause electrocution from contact with the high voltage circuit.

Improper use:

- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use. Adhere to the general instructions for use and safety instructions listed in this chapter.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause dangerous situations or injuries.
- The microwave oven is intended to heat food and drinks. Only use this appliance for the purposes described in this manual.
- This appliance is not intended for drying foodstuffs or washing, for warming slippers, heating pads, sponges, damp linen and any other similar articles. These uses may cause the risk of burns, catching fire or fire. Nor is it intended for sterilisation.
- Do not use the oven compartment for storage purposes.
- Do not place food such as bread, biscuits, etc. inside the oven.

b) Specifications

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Model | SE2302W/SE2302B/SE2302S |
| Rated Voltage | 230 V ~ 50 Hz |
| Rated Input Power(Microwave) | 1250 W |
| Rated Output Power(Microwave) | 800 W |
| Capacity | 23 L |
| Turntable Diameter | ∅ 29 cm |
| External Dimensions (L x W x H) | 485 x 408 x 293 mm |
| Net Weight | 13.5 kg |

c) *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.

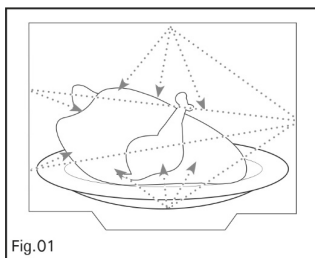
Their frequency is in the 2450 MHz range.

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.



d) *Protecting the environment*

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



At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

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 therefore be carried out in the best possible conditions, in compliance with the European directive in force concerning electrical and electronic equipment waste. Contact your Town Hall or your retailer to find out where the points for the collection of used machines nearest to your home are. Thank you for helping to protect the environment.

2) INSTALLING YOUR APPLIANCE

a) Before Installation



Caution:

Check that your machine has not been damaged during transport (door or seals distorted, etc.).

If you note any damage whatsoever before use, do not install the oven if it is damaged and contact your retailer.

Remove the packaging and put the accessories aside.

Control Panel: Remove the protective film from the surface of the control panel.

Do not remove the light brown Mica coating which is found in the cavity of the oven and which protects the magnetron.

b) Installation

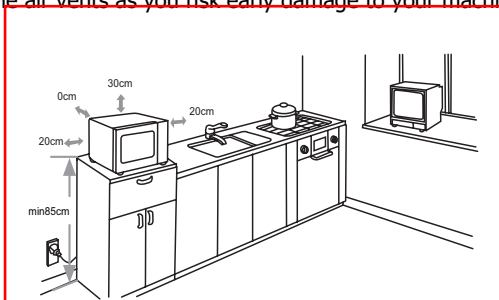
1. This product must not be built in.

Leave at least 30 cm of free space above the oven and 20 cm at the sides (Fig 1).

Do not take the feet off the oven.

Do not obstruct the air vents as you risk early damage to your machine.

Fig. 1



c) Electrical Connection

- It is essential to use a socket with **an earthing terminal** connected in compliance with the safety standards in force.
- In your electrical installation provide a user-accessible device which must be able to separate the machine from the mains, the contact opening of which is at least 3 mm on all poles.
- If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any other similarly qualified person to avoid any danger.

Check that:

- the power of the installation is sufficient.
- the mains leads are in good condition.
- the diameter of the wires complies with the installation rules.
- your installation is fitted with 16 ampere heat protection.



If in doubt please consult your electrician.

The electrical connection must be carried out before placing the machine in its final position.

Electrical safety must be ensured by a correct connection. During maintenance operations the machine must be unplugged from the mains and the fuses must be cut off or removed.

The machine must be connected with a standardised power cable with three 1.5 mm² conductors (1 live + 1 neutral + 1 earth) which must be connected to the 220-240V 50Hz single phase mains with a standardised electric socket CEI 60083 fitted with two pins and one earth in compliance with the installation rules in force.

The Earth wire (green/yellow) is connected to the machine's terminal and must be connected to the earth of your electrical installation.

The Neutral wire (blue) must be connected to the mains neutral.

The Live wire (red, black, or brown) must be connected to the mains live.

The plug or any other electrical cut-off device must remain immediately accessible to allow an emergency stop.

In your electrical installation also provide an accessible device which must be able to separate the machine from the mains, the contact opening of which is at least 3 mm on all poles.

If the oven has any type of damage, unplug it or disconnect it from the mains.

If the mains lead on your machine is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any other similarly qualified person to avoid any danger.

Caution: We cannot be held liable in the event of an accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing.

d) 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 test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|-----------------------|--|
| 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. |

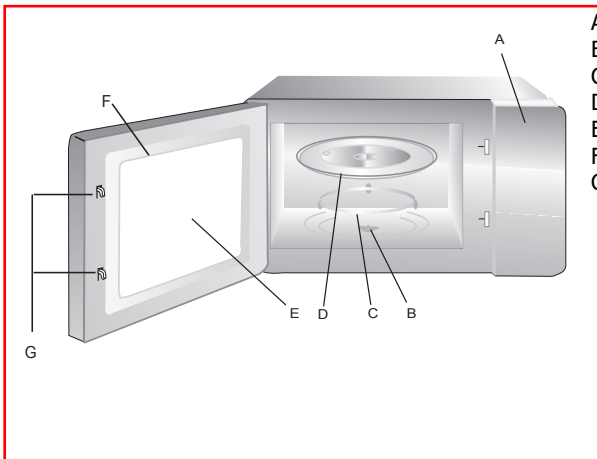
Materials to be avoided in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|---------------------------------|--|
| 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. |

e) Description of your appliance

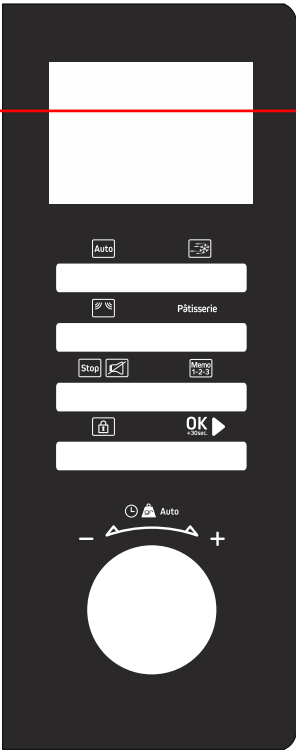






Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

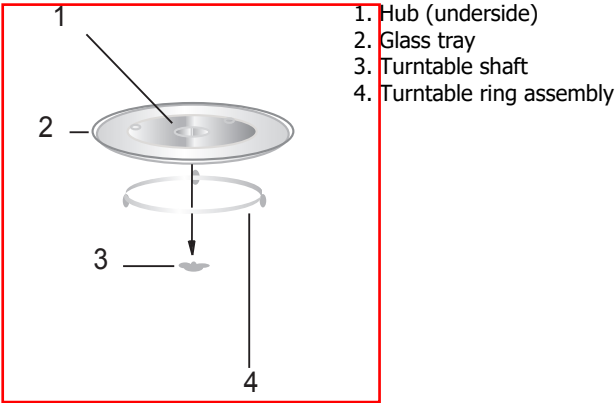


- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

f) The Control Panel

| | | | | | | |
|--|---|--|---|------|---|------|
|  | Symbols | |  | |  | |
| | Power | 80W | 240W | 400W | 640W | 800W |
| | Power (%) | 10% | 30% | 50% | 80% | 100% |
| | Display | 80 | 240 | 400 | 640 | 800 |
| | Auto | The Auto-programme function makes it possible to select cooking modes depending on the food and the quantity. The appliance automatically sets the power and heating time. | | | | |
|  | The Defrosting function enables you to defrost your food by choosing the duration and the weight. | | | | | |
|  | The Power function allows you to choose the Defrosting power | | | | | |
| Pâtisserie | The Pâtisserie function makes it possible to melt and/or soften butter and chocolate, and make caramel. | | | | | |
| Memo 1-2-3 | The Memo 1-2-3 function makes it possible to access 3 pre-programmed operations. | | | | | |
| Stop | The STOP function allows programmes to be stopped and cancelled. | | | | | |
|  | The SILENCE function makes it possible to turn off the sounds made by the keys and alarms | | | | | |
|  | The PADLOCK function makes it possible to lock the machine's controls. | | | | | |
| OK +30sec. | The OK+30S function makes it possible to start the selected function or to start a + 30-seconds cooking cycle directly. | | | | | |

g) Turntable installation

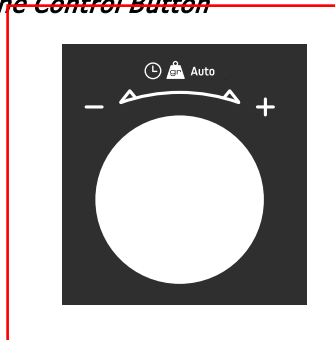


- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.







3) USING YOUR APPLIANCE

a) Operation instruction

Description of the Control Button






When the microwave oven is electrified, the oven will display « 0:00 » , buzzer will ring once.

| Clock Setting | | Display |
|---|---|--|
|  | <p>When the figures « 00:00 » are displayed, turn the button to adjust the hours. The hour that is set must be between 0 and 23 (24 hours). The « Clock » icon appears below the hours.</p> |   |
| <p>OK ▶ +30sec.</p> | <p>Turn the Button to adjust the minutes. The minutes that are set must be between 0 and 59.</p> | |
|  | <p>Press the « OK+30S » key to finish setting the time.</p> |  |
| <p>OK ▶ +30sec.</p> | <p>To change the time, press simultaneously on the keys « OK+30S » and « STOP » for 2 seconds. The hours and minutes flash. Press the « OK+30s » key and then turn the button to set the hour. Then press « OK+30S » to confirm. Repeat the operation for the minutes and press « OK+30S » to finalise the time chosen.</p> |  |

Microwave cooking

Microwave Power Chart

| | | | | | |
|----------------|-------|-------|-------|-------|------|
| Power | 800 W | 640 W | 400 W | 240 W | 80 W |
| Screen display | 800 | 640 | 400 | 240 | 80 |

| | | Display |
|--------------------------------|--|---|
| <p>OK ▶ +30sec.</p> | <p>Press the « Power « key. The figure « 800 « and the « Power « and « Cooking 800 W « icons appear.</p> <p>Press again on the « Power « key or turn the button until the required power is obtained, from 80 W to 800 W.</p> <p>Once selected press the « OK+30S « key to confirm.</p> <p>Then turn the button to select the cooking time (from 0:10 seconds to 95:00 minutes)</p> <p>Press the « OK+30S « key to confirm. The « Power « icon flashes.</p> <p>You can add + 30 seconds by pressing the « OK + 30S « key during the cooking cycle.</p> |    |

Defrosting by Time Programming

Display



Press the "Defrosting" key. The word "d 01" and the "Power" and "Defrosting/time" icons are displayed

Press the "OK + 30S" button to confirm.



Turn the button to select the time and then press the "OK+30S" key to start defrosting.

You can add + 30 seconds by pressing the "OK + 30 S" key during the defrosting cycle.

Programming defrosting according to Weight

Display



4 defrosting programmes enable you to defrost bread, vegetables, meat and fish. They are indicated by the displays, "d02" to "d05". Just enter the programme and select the weight; defrosting will take place automatically.

Please refer to the table below to consult the menus.


Press the "Defrosting" key. The word "d01" and the "Power" and "Defrosting/time" icons are displayed

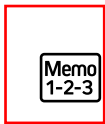
Turn the button to select the programme. The "Power" and "Defrosting/time" icons are displayed. You can also press successively on the "Defrosting" key until the number of the desired programme is obtained


Then press the "OK+30S" key; after that select the desired weight by turning the button or by pressing successively on the "Defrosting" key. Then press the "OK+30S" key to start defrosting.



| MENU | Display | Weight (g) |
|-------------------------|---------|------------|
| d02 – Bread | d02 | 125 |
| | | 250 |
| | | 300 |
| d03 – Vegetables | d03 | 150 |
| | | 300 |
| | | 450 |
| d04-Fish | d04 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| d05- Meat | d05 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| | | 500 |

| Programming the Memory function (MEMO 1-2-3) | Display |
|--|---|
| <p>When you often reheat the same dish, it is practical to save it in the memory. So you can save the cooking time and power associated with the dish. This microwave oven offers you 3 recorded programmes.</p> <p>Note: Cooking in Auto Menu mode cannot be selected as a memorising procedure.</p> <p>To save or modify a programme: Press the "MEMO-1-2-3" key; select the number of the menu to be memorised (1, 2 or 3). Then press the "POWER" key, a long "beep" will sound; select the power from the 5 existing levels by turning the button. Once selected, press the "OK+30S" key. Then select the desired time by turning the button.</p> <p>Finalise the action by pressing the "MEMO" 1-2-3" key.</p> <p>3 "beeps" sound.</p> <p>To operate a programme Press the "MEMO-1-2-3" key, choose the pre-recorded menu by turning the button or pressing the "MEMO-1-2-3" key and then press the "OK+ 30S" button</p> |  |



| Programming the SILENCE Function | Display |
|--|---|
| <p>It is possible to put the microwave into silent mode so that the keys and alarms no longer make a noise:</p> <p>In the stop position, press the "STOP SILENCE" key for 2 seconds; a long sound will be heard and the noises of the keys and alarms will be deactivated.</p> <p>Press the "STOP SILENCE" key for 2 seconds to cancel the SILENCE mode.</p> |  |



Programming the PADLOCK function (Child Lock)

Display



The oven has a function that enables the machine's controls to be locked

Locking:

In Pause mode press the "PADLOCK" key for 2 seconds. You will hear 3 "beeps" indicating the Child Lock status. The locking indicator light will be displayed.

Unlocking: In Locking mode press the "PADLOCK" key for 2 seconds. You will hear 2 "beeps" indicating that the oven is unlocked. The locking indicator light will go out.



Programming the Patisserie Menu

Display

Pâtisserie

4 programmes specially for Patisserie enable you to melt or soften butter, melt chocolate and make caramel. They are indicated by the displays, "F01" to "F04". Just enter the programme and select the weight; the programme will take place automatically.

Please refer to the table below to consult the menus.

Press the "Patisserie" key and the "F01" screen and the "Auto" icon will be displayed.

Turn the button to select the programme. You can also press successively on the "Patisserie" key until the number of the desired programme is obtained

Then press the "OK+30S" key; after that select the desired weight by turning the button. Then press the "OK+30S" key to start the programme.



| MENU | Display | Weight (g) | Recipe |
|-----------------------------|---------|------------|---|
| F01 – Melt butter | F01 | 50 | Place the butter in a microwaveable container |
| | | 100 | |
| | | 200 | |
| F02 – Soften butter | F02 | 50 | |
| | | 100 | |
| | | 200 | |
| F03 – Melt chocolate | F03 | 100 | Place the chocolate in small pieces in a microwaveable container and add a little water |
| | | 150 | |
| | | 200 | |
| F04- Caramel | F04 | 25 | Place 25 grams of sugar + 50 ml of water in a microwaveable bowl |
| | | 50 | Place 50 grams of sugar + 100 ml of water in a microwaveable bowl |
| | | 75 | Place 75 grams of sugar + 150 ml of water in a microwaveable bowl |

Auto Menu

The "Auto" programme enables you to heat meat, fish, vegetables, etc.

Press the "Auto" key and the "P01" screen and the "Auto" icon will be displayed. Then turn the button to choose one of the 11 programmes.



Press the "OK" key to confirm the menu chosen.

Turn the button to select the default weight, as indicated in the menu table (see below).

Press the "OK+30S" key which will start the programme. The "Power" and "Auto" icons flash

Display



Please kindly refer to the following menu chart.

b) Menu chart for automatic programmes

| MENU | Weight (g) | Display | Recipe |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------|--|
| P01: Broccoli | 150 | 150 | Cut the broccoli to equal size (between 45 mm and 55 mm), wash before cooking and place in a glass dish with a little water and cover |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P02: Carrots | 150 | 150 | Cut the carrots to equal size (4 mm to 5 mm), wash them and place in a glass dish with 15 ml of water for 150 g of carrots and cover. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P03: Green beans | 150 | 150 | Wash them and place them in a glass dish with 15 ml of water for 150 g of beans and cover. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P04: Spinach | 150 | 150 | Clean the spinach before cooking; cut the stems and then cover |
| | 200 | 200 | |
| | 250 | 250 | |
| P05: Peeled potatoes | 150 | 150 | Peel the potatoes, place them on a plate or glass dish, add 15 grams of water per 150 g of potatoes and cover |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P06: Rice | 50 g of dry rice for 150 g cooked | 150 | For firm, cooked rice, pour one volume of rice and 5 volumes of water into a container. Do not cover and mix mid-way through cooking. Drain just after cooking has finished. |
| | 100g of dry rice for 300 g cooked | 300 | |
| | 150g of dry rice for 450 g cooked | 450 | |
| P07: Quinoa | 150 | 150 | For medium-cooked quinoa, pour one volume of quinoa and 2 volumes of water into a glass container and cover. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P08: Fresh fish fillets | 120 | 120 | Place the fillets (size 6 cm * 15 cm) (boneless and skinless) on a plate or glass dish and cover. |
| | 240 | 240 | |
| | 360 | 360 | |
| P09: Fresh chicken breasts | 150 | 150 | Cut the breasts into 4 cm pieces; place on a plate or glass dish and then cover. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P10: Fresh salmon fillets | 150 | 150 | Place the fillets skin side down (thickness 4-5 cm) (boneless and skinless) on a plate or glass dish and cover. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P11: Ready meals | 300 | 300 | Lasagne, cod brandade, shepherd's pie, etc. Place the dish (thickness 5-7 cm) and cover |
| | 450 | 450 | |
| | 600 | 600 | |
| | 750 | 750 | |
| | 1000 | 1000 | |

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.

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. Ensure that the child safety feature is not activated. |
| 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 a qualified professional from a dealer for the brand 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) OPERATING PROFICIENCY TESTING

Operating proficiency testing according to CE/EN/NF EN 60705 standards.

The international Electrotechnical Commission, SC59K, 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 50 g | 21 min 13-15 min | 500W | pyrex 227 on the turntable pyrex 220 on the turntable |
| Sponge cake (12.3.2.) | 475g | 7 min | 700W | pyrex 828 on the turntable |
| Meatloaf (12.3.3.) | 900g | 14 min | 700 W | pyrex 838 On the turntable cover with cling film |
| Defrosting Meat (13.3.) | 500 g | 10 min 50 + standing 5 min | speed defrost | on the turntable |
| Defrosting Raspberries (B.2.1.) | 250 g | 6-7 min | 200 W | on a flat plate on the turntable |
| Potato gratin (12.3.4.) (Model with grill) | 1100 g | 35 min | G2 | Pyrex dish Ref. 827 on turntable |
| Chicken (12.3.6.) (Model with grill) | 1200 g | 45 min | A4 C 2 | Dish on turntable |

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba de comprar un producto **BRANDT** y le agradecemos su confianza.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para que satisfaga lo mejor posible sus expectativas. Hemos recurrido a nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, y contestará todas sus preguntas y sugerencias.

Puede conectarse también a nuestra página web www.brandt.com donde encontrará nuestras últimas innovaciones, así como información adicional útil.

Para **BRANDT** es un honor acompañarle en su vida cotidiana y le deseamos que disfrute plenamente esta compra.



Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| 1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO | 53 |
| a) Instrucciones de seguridad | 53 |
| b) Datos técnicos | 58 |
| c) Principio de funcionamiento | 58 |
| d) Protección del medio ambiente | 59 |
| 2) INSTALACION DE SU APARATO | 59 |
| a) Antes de instalar | 59 |
| b) Instalación..... | 59 |
| c) Conexión eléctrica..... | 60 |
| d) Utensilios..... | 61 |
| e) Descripción de su aparato | 63 |
| f) Presentación del panel de mandos | 64 |
| g) Instalación del plato giratorio..... | 65 |
| 3) UTILIZACION DE SU APARATO | 66 |
| a) Instrucciones de funcionamiento..... | 66 |
| b) Cuadro de los menús para los programas automáticos | 73 |
| 4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO..... | 74 |
| 5) EN CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO..... | 75 |
| 6) RECOMENDACIONES PARA MEDIR EL RENDIMIENTO | 76 |

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Guarde este manual de uso con su aparato. En caso de venta o cesión de este aparato a otra persona, asegúrese de transmitir este manual de uso al nuevo propietario. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) *Instrucciones de seguridad*

Información general:



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE Y GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas particulares. Sólo puede utilizarse en ambientes cubiertos, cerrados y caldeados, como una cocina o cualquier otra habitación con las mismas características. Su utilización en locales comunitarios o profesionales, tales como una sala de descanso de oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no corresponde a los usos definidos por el fabricante.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.

Instalación:

- Instale este horno cumpliendo estrictamente las instrucciones de instalación que figuran en este manual. Consulte el capítulo 'INSTALACIÓN DE SU APARATO'.
- Su aparato no está diseñado para ponerse en marcha con un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.

- Su aparato no ha sido diseñado para instalarse en el nicho de un mueble.
- Deje al menos 30 cm de espacio libre por encima del horno
- Tenga cuidado de no tapar los respiraderos de ventilación del aparato.
- Si este aparato se cubre o está en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicerías murales y elementos similares, existe un riesgo de incendio durante el funcionamiento.
- Aleje el cable de conexión de cualquier superficie caliente
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Utilización:



Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante su funcionamiento.



Los líquidos y otros alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada mientras el aparato esté funcionando.

- Pueden utilizar este aparato los niños que tengan 8 años o más, y personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que no tengan experiencia o los conocimientos adecuados, pero solamente si alguien las vigila, o tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato en condiciones de seguridad, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo.
- Los niños han de mantenerse alejados si no están supervisados en todo momento.

- No coloque ningún elemento sobre el aparato cuando esté funcionando.
- Para evitar deteriorar su aparato, no lo ponga nunca en funcionamiento vacío ni sin plato.
- Utilice exclusivamente utensilios adecuados para usar con hornos microondas.
- No se admiten recipientes metálicos para alimentos o bebidas para su utilización con el microondas. Retire los dispositivos metálicos de cierre, y las asas metálicas de los recipientes / bolsas, antes de introducirlos en el horno.
- Utilice siempre guantes aislantes para sacar los platos del horno. Algunas bandejas absorben el calor de los alimentos, y se ponen muy calientes.
- Para evitar deteriorar su aparato, no lo ponga nunca en funcionamiento vacío ni sin plato.
- Cuando se trate de cantidades pequeñas, coloque un vaso de agua cerca del alimento para aumentar la carga.
- El calentamiento de bebidas por microondas puede provocar una emanación brusca y diferida de líquido en ebullición, por lo que se han de tomar las precauciones necesarias cuando se manipule el recipiente.
- Para evitar las quemaduras, el contenido de los biberones y los tarritos de alimentos para bebés se tienen que remover o agitar, y se ha de comprobar su temperatura antes de su consumo.
- Se recomienda no calentar los huevos con su cáscara ni los huevos cocidos enteros en un microondas, ya que pueden explotar incluso después de haber terminado su cocción.

- No utilice papel de aluminio de cocina para cubrir los alimentos, no cubra una parte del horno con papel de aluminio.
- Mientras se calientan los alimentos en contenedores de plástico o de cartón, vigile el horno de vez en cuando debido a la posibilidad de inflamación.
- Si sale humo del aparato, apáguelo o desenchúfelo y mantenga la puerta cerrada para ahogar las eventuales llamas.

Conservación:



La falta de acciones para mantener el buen estado del horno puede conllevar el deterioro de las superficies de la cavidad o de la puerta, y puede alterar irreversiblemente la duración de vida del aparato y provocar situaciones peligrosas.



Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.



Su aparato emite microondas y contiene un circuito de alta tensión: no levante su cubierta.

Resulta peligroso para cualquier persona no cualificada realizar operaciones de conservación O reparación.

- La limpieza y la conservación del aparato por parte del usuario no deben ser realizadas por niños, a menos que ya tengan 8 años y estén bajo supervisión de un adulto.

Se recomienda limpiar el horno periódicamente y eliminar cualquier resto de comida. Debe limpiar su aparato con regularidad. Debe retirar cualquier residuo de alimentos.

- No limpie el aparato con una esponja abrasiva ni con una cuchilla metálica.
- No debe limpiarse el aparato con vapor.

- Deben inspeccionarse con regularidad la junta y el marco de la puerta comprobar que no estén deteriorados. Si han sufrido algún daño, deje de utilizar el aparato y hágalo revisar por un técnico especializado.
- No tire nunca del cable. Desenchufe el aparato sujetando el enchufe.
- Si el cable eléctrico estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su representante o cualquier otra persona cualificada para evitar cualquier peligro.
- Cuando tenga que cambiar la bombilla de su microondas, póngase en contacto con un técnico especializado.
- Quitar la cubierta de protección del aparato puede conllevar una exposición a la energía de microondas.
- Retirar la carcasa que protege el aparato, aunque esté desenchufado, puede provocar electrocución al entrar en contacto con el circuito de alta tensión.

Utilización inadecuada:

- El fabricante declina toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes. Respete las instrucciones generales de uso y de seguridad expuestas en este capítulo.
- Utilizar accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser peligroso y causar lesiones.
- El horno microondas está previsto para calentar alimentos y bebidas. Utilice únicamente este aparato para los usos descritos en este manual.
- No ha sido diseñado para secar alimentos, ni calentar cojines, zapatillas, esponjas, ropa húmeda ni otros artículos similares. Estos usos pueden ocasionar riesgos de lesiones, inflamación o incendio. Tampoco es adecuado para la esterilización.

- No utilice el compartimento del horno para guardar cosas.
- No introduzca alimentos como pan, bizcochos secos, etc. dentro del horno.

b) Datos técnicos

| | |
|--|-------------------------|
| Modelo | SE2302W/SE2302B/SE2302S |
| Tensión nominal | 230 V ~ 50 Hz |
| Potencia de entrada nominal (microondas) | 1 250 W |
| Potencia de salida nominal (microondas) | 800 W |
| Capacidad | 23L |
| Diámetro del plato giratorio | Ø 29 mm |
| Dimensiones exteriores (L x A x H) | 485 x 408 x 293 mm |
| Peso neto | 13,5 Kg |

c) Principio de funcionamiento

Las microondas utilizadas para la cocción son ondas electromagnéticas.

Existen normalmente en nuestro entorno, como las ondas radio-eléctricas, la luz o los rayos infrarrojos.

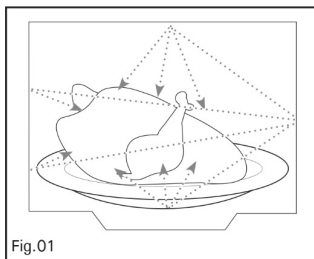
Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Se reflejan en los metales
- Atraviesan el resto de los materiales.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando se expone un alimento a las microondas, se produce una rápida agitación de las moléculas, lo que provoca un calentamiento.

La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm, si el alimento es más grueso, la cocción del centro se realizará por conducción, como en la cocción tradicional.



d) *Protección del medio ambiente*

Es conveniente saber que las microondas provocan, en el interior del alimento, un simple fenómeno térmico, y que no son nocivas para la salud.



Al final de su vida, este producto no debe desecharse junto a la basura doméstica. Debe llevarlo a un punto limpio o entregárselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Además colaborará en el reciclaje de materiales, con un significativo ahorro energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para más información, póngase en contacto con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

Su aparato también contiene numerosos materiales reciclados. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos estropeados no han de mezclarse con otros residuos.

El reciclaje de aparatos organizado por el fabricante se realizará, así pues, en las mejores condiciones, conforme a la directiva europea vigente sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para informarse sobre los puntos de recogida de aparatos estropeados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración en la protección del medio ambiente.

2) **INSTALACIÓN DE SU APARATO**

a) *Antes de instalar*



Atención:

Compruebe que su aparato no haya sufrido ninguna avería durante el transporte (puerta o junta deformada, etc.)

Antes de su uso, si observa algún daño, no instale el horno si está estropeado. Póngase en contacto con su distribuidor.

Retire los embalajes y ponga a un lado los accesorios.

Panel de control: Retire la protección plástica de la superficie del panel de control.

No retire el revestimiento de mica de color marrón claro que se encuentra dentro de la cavidad del horno y que protege el magnetrón.

b) *Instalación*

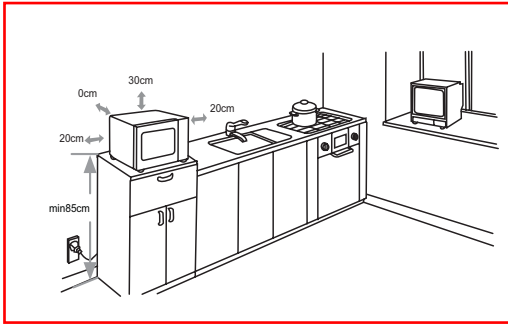
1. **Este aparato no debe empotrarse.**

Deje al menos 30 cm de espacio libre por encima del horno y 20 cm a los lados (Fig 1).

No retire las patas de apoyo del horno.

No obstruya las rejillas de ventilación. Podría dañar su aparato prematuramente.

Fig 1



c) *Conexión eléctrica*

- Utilice imperativamente una toma de corriente que tenga **un terminal de tierra** y que esté conectada según las normas de seguridad vigentes.
- Tenga previsto también en su instalación eléctrica un dispositivo al que pueda acceder el usuario, que pueda cortar el aparato respecto a la red eléctrica con una apertura del contacto que tenga por lo menos 3 mm en todos sus polos.
- Si el cable sufriera algún daño, debe sustituirlo el fabricante, su servicio posventa o persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

Comprobar que:

- la potencia de la instalación es suficiente.
- las líneas de alimentación están en buen estado.
- el diámetro de los cables cumple las normas de instalación.
- su instalación está equipada con una protección térmica de 16 amperios.



En caso de duda, consulte a su electricista.

La conexión a la electricidad se realiza antes de instalar el aparato en su sitio definitivo.

Se tiene que garantizar la seguridad eléctrica mediante una conexión correcta. Si se realizan operaciones de conservación, se tiene que desenchufar el aparato de la red eléctrica, se tienen que cortar o quitar los fusibles.

El aparato se tiene que enchufar con un cable de alimentación normalizado con tres conductores de 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + 1 tierra) que han de estar conectados a la red 220-240 V 50 Hz monofásica mediante una toma de corriente normalizada CEI 60083 equipada con dos conductores macho y una tierra, y conforme a las normas vigentes de instalación.

El cable de tierra (verde amarillo) está conectado al terminal del aparato y debe conectarse a la tierra de su instalación eléctrica.

El hilo neutro (azul) debe conectarse al neutro de la red eléctrica.

El hilo de fase (rojo, negro o marrón) debe conectarse a la fase de la red eléctrica.

La ficha de corriente o cualquier otro dispositivo de corte eléctrico, debe permanecer inmediatamente accesible para permitir el apagado de emergencia.

Prevea también, en su instalación eléctrica, un dispositivo accesible que pueda separar el aparato del sector y cuya apertura de contacto sea al menos de 3 mm a la altura de todos los polos.

Si el horno presenta cualquier anomalía, desenchufe el aparato o corte el dispositivo de conexión al sector.

Si el cable de alimentación de su aparato está dañado, tiene que cambiarlo el fabricante, su servicio post-venta o una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

Atención: Declinamos toda responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una toma de tierra inexistente, defectuosa o incorrecta.

d) Utensilios

Consulte las instrucciones « Materiales utilizables en su horno microondas y materiales que hay que evitar» . Hay algunos utensilios no metálicos que tampoco se pueden utilizar en el microondas. Si tiene alguna duda, pruebe el utensilio en cuestión como se describe a continuación.

Prueba de un utensilio:

1. Eche, en un recipiente apto para el microondas, una taza de agua fría (250 ml) y meta dentro el utensilio.
2. Caliéntelo a potencia máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio está muy caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.
4. No supere un tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales utilizables en su horno microondas

| Utensilios | Observaciones |
|----------------------------------|--|
| Fuente tostadora para microondas | Respete las instrucciones del fabricante. El fondo de la fuente tostadora debe situarse, por lo menos, a 5 cm del plato giratorio. Un uso incorrecto podría provocar la ruptura del plato giratorio. |
| Vajilla | Sólo compatible con microondas. Respete las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados ni con brechas. |
| Botes | Quite siempre la tapa. Utilícelos sólo para calentar ligeramente los alimentos. La mayoría de los botes no son resistentes al calor, y pueden romperse. |
| Vasos | Sólo vasos especiales aptos para el horno. Compruebe que no tengan metal. No utilice platos agrietados ni con brechas. |
| Bolsas de cocción en el horno | Respete las instrucciones del fabricante. No cierre la bolsa con un cierre metálico. Haga agujeros para que pueda salir el vapor. |
| Platos y vasos de cartón | Utilícelos únicamente para una cocción/un recalentamiento muy breve. No se aleje del horno durante la cocción. |
| Servilletas de papel | Utilícelas para cubrir los alimentos al calentarlos y para absorber las grasas. Utilícelas con vigilancia y únicamente para una cocción muy corta. |
| Papel sulfurizado | Utilícelo como tapa para evitar las salpicaduras o en papillote para cocer al vapor. |
| Plástico | Únicamente el plástico apto para el microondas. Respete las instrucciones del fabricante. El plástico ha de llevar la mención « Apto para microondas» . Algunos recipientes de plástico se derriten cuando los alimentos que contienen están calientes. Las « bolsas de cocción» y las bolsas de plástico cerradas herméticamente deben rasgarse, agujerarse o abrirse, como se indica en el envase. |
| Film plástico | Únicamente el plástico apto para el microondas. Utilícelo para cubrir sus alimentos durante la cocción para conservar la humedad. No permita que el film plástico entre en contacto con los alimentos. |
| Papel parafinado | Utilícelo como tapa para evitar las salpicaduras y conservar la humedad. |

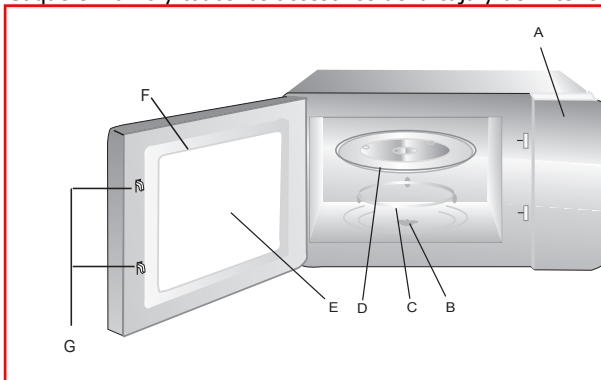
Materiales que hay que evitar en el horno microondas

| Utensilios | Observaciones |
|--|---|
| Molde de aluminio | Puede provocar la creación de arcos eléctricos. Ponga los alimentos en una fuente apta para el microondas. |
| Cartones alimentarios con asa metálica | Puede provocar la creación de arcos eléctricos. Ponga los alimentos en una fuente apta para el microondas. |
| Utensilios de metal o que tengan metal | El metal impide que la energía de microondas llegue a los alimentos. Las estructuras metálicas pueden provocar la creación de arcos eléctricos. |
| Cierres metálicos | Pueden provocar la creación de arcos eléctricos y producir un incendio en el horno. |
| Bolsas de papel | Pueden provocar un incendio en el horno. |
| Espuma de plástico | La espuma de plástico puede fundirse o contaminar el líquido que hay en el interior cuando se expone a temperaturas elevadas. |
| Madera | La madera se seca si se mete en el horno microondas, y puede abrirse o agrietarse. |

e) Descripción de su aparato

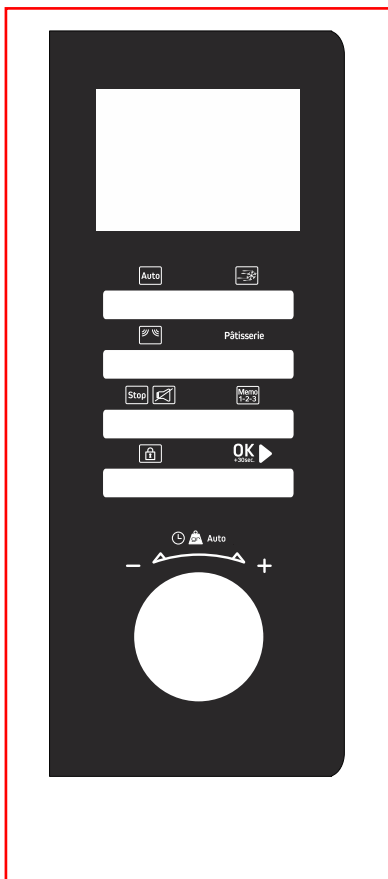
Nombres de la piezas y accesorios de su horno

Saque el horno y todos los accesorios de la caja y del interior del horno.



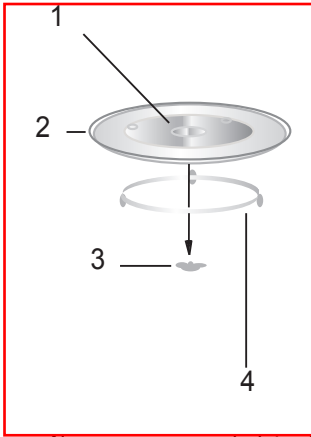
- A) Panel de mandos
- B) Arrastrador
- C) Soporte con ruletas
- D) Plato de cristal
- E) Cristal de vigilancia
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad

f) **Presentación del panel de mandos**



| | | | | | |
|-------------------|---|------|------|------|------|
| Símbolos | | | | | |
| Potencia | 80W | 240W | 400W | 640W | 800W |
| Potencia (%) | 10% | 30% | 50% | 80% | 100% |
| Pantalla | 80 | 240 | 400 | 640 | 800 |
| | La función Auto permite seleccionar los modos de cocción según el alimento y la cantidad. El aparato ajusta automáticamente la potencia y el tiempo de calentamiento. | | | | |
| | La función Descongelar sirve para descongelar los alimentos y seleccionar la duración y el peso. | | | | |
| | La función Potencia sirve para elegir la potencia de descongelación. | | | | |
| Pâtisserie | La función Repostería sirve para fundir y /o ablandar la mantequilla y el chocolate, y hacer caramelo. | | | | |
| | Con la función Memo 1-2-3 se accede a las 3 operaciones preprogramadas. | | | | |
| | La función STOP sirve para detener y anular programas. | | | | |
| | Con la función SILENCIO se apagan los sonidos que producen las teclas y los timbres | | | | |
| | La función CANDADO permite bloquear los mandos del aparato. | | | | |
| | La función OK+30s inicia la función seleccionada, o inicia directamente un ciclo de cocción de + 30 segundos. | | | | |

g) Instalación del plato giratorio



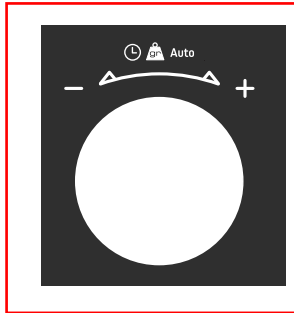
1. Cojinete central (abajo)
2. Plato de vidrio
3. Arrastrador del plato giratorio
4. Soporte con ruletas

- a. No ponga nunca el plato de cristal al revés. La rotación del plato de cristal siempre ha de ser fluida.
- b. El plato de cristal y el soporte de ruletas siempre se deben utilizar durante la cocción.
- c. Todos los alimentos o recipientes alimentarios se ponen siempre en el plato de cristal para su cocción.
- d. Si el plato de cristal o el plato giratorio se agrietan o se rompen, póngase en contacto con su servicio post-venta autorizado más cercano.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) Instrucciones de funcionamiento

Descripción del botón de control



Cuando el horno microondas está enchufado a la corriente eléctrica, se leerá « 0:00 » y el timbre sonará una vez.

Ajuste del reloj

Pantalla



Cuando aparezcan los números « 00:00 », gire el botón para ajustar la hora. La hora que se elija debe estar entre 0 y 23 (24 horas).

El icono « Reloj » aparece debajo de las horas.



Apriete el botón « OK+30S » , los números de los minutos parpadean.



Pulse la tecla « OK+30S » para confirmar el ajuste de la hora.

Gire el botón para ajustar los minutos. Los minutos deberán estar comprendidos entre 0 y 59.



Para cambiar la hora, pulse simultáneamente las teclas « OK+30S » y « STOP » durante 2 segundos. Parpadearán las horas y minutos. Pulse la tecla « OK+30s » y luego gire el botón para ajustar la hora. Pulse « OK+30S » para confirmar. Repita la operación con los minutos, y pulse « OK+30S » para confirmar la hora elegida.



Cocción en microondas

Cuadro de potencia del microondas

| | | | | | |
|----------|-------|-------|-------|-------|------|
| Potencia | 800 W | 640 W | 400 W | 240 W | 80 W |
| Pantalla | 800 | 640 | 400 | 240 | 80 |

Pantalla

Pulse la tecla « Potencia » . Aparecerán el número « 800 » y los iconos « Potencia » y « Cocción 800 W » .



Vuelva a pulsar la tecla « Potencia » , o gire el botón hasta que obtenga la potencia deseada, entre 80 W y 800 W.

Una vez seleccionada, pulse la tecla « OK+30S » para validar.

Seguidamente gire el botón para seleccionar el tiempo (de 0:10 segundos a 95:00 minutos)

OK ▶
+30sec.

Pulse la tecla « OK+30S » para validar. El icono « Potencia » parpadeará.



Es posible añadir +30 segundos pulsando la tecla « OK+30S » durante el ciclo de cocción.

Programación de la descongelación en función del tiempo

Pantalla



Pulse la tecla « Descongelación » Aparecerá la expresión « d 01 » y los iconos « Potencia » y « Descongelación / tiempo ».



Pulse el botón « OK+30S » para validar.

OK ▶
+30sec.

Gire el botón para seleccionar el tiempo y seguidamente pulse la tecla « OK+30S » para iniciar la descongelación.

Es posible añadir +30 segundos pulsando la tecla « OK+30S » durante el ciclo de descongelación.

Programación de la descongelación en función del peso

Visualización



Cuenta con 4 programas de descongelación que le sirven para descongelar el pan, verduras, carne y pescado. Están indicados con las visualizaciones "d 02" a "d 05". Basta con introducir el programa y elegir el peso, y la descongelación se realizará automáticamente.

Consulte el siguiente cuadro para ver los menús.

Pulse la tecla "Descongelar". Aparecerán la expresión "d 01" y los iconos "Potencia" y "Descongelación / tiempo".

Gire el botón para seleccionar el programa. Aparecerán los iconos "Potencia" y "Descongelación / tiempo". También puede pulsar repetidamente la tecla "Descongelar" hasta llegar al número de programa deseado

A continuación, pulse la tecla "OK+30S", y seleccione el peso deseado girando el mando o pulsando repetidamente la tecla "Descongelar". Pulse la tecla «OK + 30S» para empezar la descongelación.



OK ▶
+30sec.

| MENÚ | Visualización | Peso (g) |
|-----------------------|---------------|----------|
| d02 – Pan | d02 | 125 |
| | | 250 |
| | | 300 |
| d03 – Verduras | d03 | 150 |
| | | 300 |
| | | 450 |
| D04 - Pescado | d04 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| D05 - Carne | d05 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| | | 500 |

| Programación de la función de Memoria (MEMO 1-2-3) | Visualización |
|---|--|
| <div data-bbox="110 156 150 199" data-label="Image"></div> <p>Si tiene que calentar a menudo un mismo plato, será práctico tenerlo en la memoria. De esta manera se registra el tiempo de cocción y la potencia correspondientes. Este horno microondas cuenta con 3 posibles grabaciones.</p> <p>Observación: La cocción en modo Menú Auto no puede ser seleccionada para el proceso de introducción en memoria.</p> <p>Para guardar o modificar un programa: Pulse la tecla "MEMO-1-2-3» y seleccione el número del menú que desea grabar (1, 2 o 3). Pulse a continuación la tecla "POTENCIA". Oirá un "bip" largo. Seleccione la potencia entre los 5 niveles existentes girando el botón. Una vez elegida, pulse la tecla "OK+30S".</p> <p>Seleccione seguidamente el tiempo que desee girando el mando. Para terminar, pulse la tecla "MEMO 1-2-3". Oirá 3 "bips".</p> <p>Para poner en marcha un programa: Pulse la tecla "MEMO-1-2-3", seleccione el menú pregrabado girando el botón, o pulsando la tecla "MEMO-1-2-3", y finalmente pulse el botón "OK+ 30S".</p> <div data-bbox="66 435 175 563" data-label="Image"></div> | <div data-bbox="888 164 962 225" data-label="Image"></div> |

| Programación de la función SILENCIO | Visualización |
|---|---|
| <div data-bbox="91 970 181 1043" data-label="Image"></div> <p>Es posible poner el microondas en modo silencioso para que las teclas y los timbres no emitan sonido alguno:</p> <p>En la posición de paro, pulse la tecla "STOP SILENCIO" durante 2 segundos. Oirá un sonido largo. Los sonidos de teclas y timbres están desactivados.</p> <p>Pulse el botón "STOP SILENCIO" durante 2 segundos para anular el modo SILENCIO.</p> | <div data-bbox="880 930 969 1054" data-label="Image"></div> |

| Programación de la función CANDADO (bloqueo de protección niños) | Visualización |
|--|---|
| <div data-bbox="88 268 188 357" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="205 218 838 268">El horno posee una función que permite bloquear los mandos del aparato</p> <p data-bbox="205 280 292 306">Bloqueo:</p> <p data-bbox="205 319 838 400">En modo pausa, PULSE LA TECLA « CANDADO » durante 2 segundos. Oirá una señal acústica que indica el estado de bloqueo para niños. Aparecerá el piloto de bloqueo.</p> <p data-bbox="205 413 838 493">Desbloqueo: En modo de bloqueo, pulse la tecla « CANDADO » durante 2 segundos. Escuchará un « bip » largo, que significa que el horno está desbloqueado. Se apagará el piloto de bloqueo.</p> | <div data-bbox="880 268 980 357" data-label="Image"> </div> |

Programación del Menú Repostería

Visualización

Pâtisserie

4 programas específicos de Repostería le sirven para fundir o ablandar la mantequilla, fundir chocolate y hacer caramelo. Están indicados con las visualizaciones "F 01" a "F 04". Basta con introducir el programa y elegir el peso, y el programa se realizará automáticamente.



Consulte el siguiente cuadro para ver los menús.

Pulse la tecla "Pâtisserie". Aparecerán en la pantalla "F 01" y el icono "Auto".

Gire el botón para seleccionar el programa. También puede pulsar repetidamente la tecla "Pâtisserie" hasta llegar al número de programa deseado

A continuación, pulse la tecla "OK+30S", y seleccione el peso deseado girando el mando. Pulse la tecla "OK+30S" para poner en marcha el programa.

| MENÚ | Visualización | Peso (g) | Receta | |
|------------------------------------|---------------|----------|--|---|
| F 01 – Fundir mantequilla | F 01 | 50 | Poner la mantequilla en un recipiente compatible con el microondas | |
| | | 100 | | |
| | | 200 | | |
| F 02 – Ablandar mantequilla | F 02 | 50 | | |
| | | 100 | | |
| | | 200 | | |
| F 03 – Fundir chocolate | F 03 | 100 | | Poner chocolate cortado en trozos en un recipiente compatible con el microondas, y agregar agua en el fondo |
| | | 150 | | |
| | | 200 | | |
| F 04- Caramelo | F 04 | 25 | Poner 25 gramos de azúcar + 50 ml de agua en un recipiente compatible con el microondas | |
| | | 50 | Poner 50 gramos de azúcar + 100 ml de agua en un recipiente compatible con el microondas | |
| | | 75 | Poner 75 gramos de azúcar + 150 ml de agua en un recipiente compatible con el microondas | |

Programación del Menú Auto

Pantalla

El programa "Auto" sirve para calentar carnes, pescados, verduras,...

Pulse la tecla "Auto" . Aparecerán la pantalla "P 01" y el icono "Auto". A continuación, gire el botón para seleccionar uno de los 11 programas.



Pulse la tecla "OK" para confirmar el menú elegido.

Gire el botón para seleccionar el peso por defecto, como se indica en el cuadro de menús (ver más abajo).

Pulse la tecla "OK+30S" que pondrá en marcha el programa. Los iconos "Potencia" y "Auto" parpadean



Consulte el siguiente cuadro para ver los menús.

b) Cuadro de los menús para los programas automáticos

| MENÚ | Peso (g) | Visualización | Receta |
|---------------------------------------|--|---------------|---|
| P01: Brócoli | 150 | 150 | Igualé los tamaños de los cogollos de brócoli (entre 45 mm y 55 mm), límpielos antes de la cocción, y colóquelos en un plato de vidrio con un fondo de agua. Tapar. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P02: Zanahorias | 150 | 150 | Igualé el tamaño de las zanahorias (entre 4 y 5 mm), lávelas, colóquelas en un plato de vidrio, y agregue 15 ml de agua por cada 150 g de zanahorias. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P03: Judías verdes | 150 | 150 | Lávelas, colóquelas en un plato de vidrio, y agregue 15 ml de agua por cada 150 g de judías verdes. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P04: Espinacas | 150 | 150 | Limpie las espinacas antes de la cocción, corte los rabos, y tapar. |
| | 200 | 200 | |
| | 250 | 250 | |
| P05: Patatas peladas | 150 | 150 | Pele las patatas, póngalas en un plato, o en una bandeja de vidrio. Añade 15 gramos de agua por cada 150 g de patatas. Cubrir |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P06: Arroz | 50 g de granos para obtener 150 g de arroz cocido | 150 | En un recipiente, eche un volumen de arroz, cocido y firme, y agregue 5 volúmenes de agua. No tapar, y mezclar cuando esté a la mitad de la cocción. Escurrir nada más terminar la cocción. |
| | 100 g de granos para obtener 300 g de arroz cocido | 300 | |
| | 150g de granos para obtener 450g de arroz cocido | 450 | |
| P07: Quinoa | 150 | 150 | En un recipiente de vidrio, para que la quinoa se cueza a punto, vierta un volumen de quinoa por cada 2 volúmenes de agua, y tapar. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P08: Filetes de pescado fresco | 120 | 120 | Coloque los filetes (tamaño 6 cm * 15 cm) (sin espinas y sin piel) en un plato, o en una bandeja de vidrio, y tapar. |
| | 240 | 240 | |
| | 360 | 360 | |
| P09: filetes de ave frescos | 150 | 150 | Corte los filetes en trozos de 4 cm, colóquelos en un plato o bandeja de vidrio, y tapar. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P10: filetes de salmón fresco | 150 | 150 | Coloque los filetes por el lado de la piel (tamaño de 4 a 5 cm) (sin espinas / con piel) en un plato o bandeja de vidrio, y tapar. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P11: Platos preparados | 300 | 300 | Lasaña, brandada de bacalao, picadillo Parmentier,... Introducir el plato (capa de 5 - 7 cm) y tapar. |
| | 450 | 450 | |
| | 600 | 600 | |
| | 750 | 750 | |
| | 1000 | 1000 | |

4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO

Se recomienda limpiar el horno periódicamente y eliminar todo resto de comida que haya en el interior y el exterior del aparato. Utilice una esponja húmeda y con jabón. Si el aparato no se mantiene limpio, su superficie podría degradarse, afectar de forma inexorable su duración de vida y conllevar una situación peligrosa. Si la puerta o la junta de puerta sufren daños, no debe utilizarse el microondas antes de haber sido reparado por una persona competente.

No limpiar el aparato con un limpiador de vapor.

Se desaconseja el uso de productos abrasivos, alcohol o disolvente, que podrían deteriorar el aparato.

En caso de olores, o si el horno está encastrado, hierva agua con zumo de limón o vinagre en una taza durante 2 minutos y limpie las paredes con un poco de lavavajillas líquido.

El plato se puede quitar para facilitar la limpieza. Para hacerlo, cójalo por las zonas de acceso previstas para ello. Si quita el arrastrador, evite que el agua penetre en el agujero del eje motor. No se olvide de volver a poner el arrastrador, el soporte de ruletas y el plato giratorio.

5) EN CASO DE ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Si tiene alguna duda sobre el funcionamiento correcto de su aparato, no significa que esté forzosamente averiado. De todas formas, compruebe los siguientes puntos:

| Constata que... | ¿Qué hay que hacer? |
|--|--|
| El aparato no arranca. | Compruebe el enchufe de su aparato. Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada. Compruebe que la seguridad infantil [] no esté activada. |
| El aparato hace demasiado ruido. El plato no da vueltas como es debido. | Limpie las ruletas y la zona de rodamiento bajo el plato giratorio. Compruebe que las ruletas están bien posicionadas. |
| Constata que hay vapor en el cristal. | Seque el agua de condensación con un trapo. |
| El alimento no se calienta en programa microondas. | Compruebe que los utensilios son aptos para el horno microondas y que el nivel de potencia está bien adaptado. |
| El aparato produce chispas. | Limpiar bien el aparato: retirar las grasas, las partículas de cocción, ... Aleje todos los elementos metálicos de las paredes del horno. No utilice nunca elementos metálicos con la rejilla. |
| La bombilla está fundida. | Recurrir a un profesional cualificado concesionario de la marca para cambiar la bombilla. |



Atención:

Este aparato posee un equipo de alta tensión. En todo caso, no intente nunca acceder usted mismo al interior del aparato.

6) RECOMENDACIONES PARA MEDIR EL RENDIMIENTO

Métodos de medición de la aptitud a la función conformes a las normas CEI/EN/NF EN 60705.

La comisión Electrotécnica internacional SC 59 K, ha establecido una norma relativa a las medidas comparativas de rendimiento realizadas en distintos hornos microondas.

Para este aparato, recomendamos lo siguiente:

| Pruebas | Carga | Tiempo aprox. | Potencia | Recipientes / consejos |
|---|----------------|--------------------------------|-----------------|--|
| Crema de huevos (12.3.1.) | 1000 g 50 g | 21 min 13-15 min | 500 W | Plato Pyrex ref. 227 en el plato giratorio Plato Pyrex ref. 220 en el plato giratorio |
| Pastel de Saboya (12.3.2.) | 475 g | 7 min | 700 W | Plato Pyrex redondo ref. 828 en el plato giratorio |
| Pastel de carne (12.3.3.) | 900 g | 14 min | 700 W | Plato para tarta Pyrex ref. 838 en el plato giratorio Cubrir con un film alimentario |
| Descongelación de carne (13.3.) | 500 g | 10 min 50 + 5 min reposo | speed defrost | En plato giratorio |
| Descongelación de frambuesas (B.2.1.) | 250 g | 6-7 min | 200 W | Plato llano sobre plato giratorio |
| Patatatas gratinadas (12.3.4.) (Modelo con gratinador) | 1100 g | 35 min | G2 | Plato Pyrex ref. 827 en plato giratorio |
| Pollo (12.3.6.) (Modelo con gratinador) | 1200 g | 45 min | A4 C 2 | Plato sobre plato giratorio |

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website www.brandt.com, daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|-----|
| 1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER..... | 79 |
| a) Veiligheidsvoorschriften | 79 |
| b) Technische gegevens | 84 |
| c) Werkingsprincipe | 84 |
| d) Milieubescherming | 85 |
| 2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT | 85 |
| a) Voor de installatie | 85 |
| b) Installatie | 86 |
| c) Elektrische aansluiting | 86 |
| d) Keukengerei | 87 |
| e) Beschrijving van uw apparaat | 89 |
| f) Voorstelling van het bedieningspaneel..... | 90 |
| g) Installatie van het draaiplateau | 91 |
| 3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT | 92 |
| a) Werkingsinstructies | 92 |
| b) Tabel met menu's voor de automatische programma's | 99 |
| 4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT | 100 |
| 5) IN GEVAL VAN WERKINGSPROBLEMEN | 101 |
| 6) AANBEVELINGEN VOOR HET METEN VAN HET VERMOGEN | 102 |

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) *Veiligheidsvoorschriften*

Algemene informatie:



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN EN BIJHOUDEN VOOR LATER GEBRUIK

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Installatie:

- Bij installatie van deze oven moeten de in deze handleiding vermelde installatievoorschriften gevolgd worden. Zie hoofdstuk 'INSTALLATIE VAN UW APPARAAT'.

- Uw apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Uw apparaat is niet bestemd voor installatie in een meubel.
- Laat minstens 30 cm ruimte vrij boven de oven
- Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van uw apparaat niet belemmerd zijn.
- Als dit apparaat afgedekt wordt of in contact komt met brandbaar materiaal met inbegrip van gordijnen, draperieën en gelijkaardige elementen is er brandgevaar terwijl het apparaat in werking is.
- Houd het voedingssnoer uit de buurt van warme oppervlakken
- Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Gebruik:



De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking.



Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet verwarmd worden in hermetisch afgesloten recipiënten, dit kan leiden tot ontploffing.

De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik van het apparaat.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, motorieke of geestelijke beperkingen of door personen met onvoldoende ervaring/kennis indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen om het apparaat in alle

veiligheid te gebruiken zodat ze op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren.

- Kinderen moeten verwijderd worden als zij niet voortdurend in het oog worden gehouden.
- Plaats geen enkel element op het apparaat wanneer het in werking is.
- Om beschadiging van uw apparaat te voorkomen, mag u het nooit leeg of zonder plateau laten werken.
- Gebruik enkel keukengerei dat geschikt is voor een gebruik in microgolfovens.
- Metalen recipiënten voor eten en drinken zijn niet geschikt voor bereiding in de microgolfoven. Verwijder de metalen sluitstrips en handvaten van de kommetjes / zakken voordat u ze in de oven plaatst.
- Gebruik altijd isolerende handschoenen om de schotels uit de oven te halen. Bepaalde schotels absorberen de warmte van voedingsmiddelen, en zijn dus zeer warm.
- Om beschadiging van uw apparaat te voorkomen, mag u het nooit leeg of zonder plateau laten werken.
- In het geval van kleine hoeveelheden, zet u een glas water naast het voedingsmiddel om de last te verhogen.
- Indien u drank opwarmt in de microgolfoven kan dit leiden tot een plots opspuiten en overlopen van de kokende vloeistof, daarom dient u voorzichtig te zijn bij het hanteren van het recipiënt.
- Om brandwonden te voorkomen, moet u de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoedsel roeren of schudden en dient u de temperatuur ervan te controleren voor gebruik.

- Het wordt aanbevolen om geen eieren met pel en volledige hardgekookte eieren in de een microgolfoven te verwarmen, zelfs na het koken kunnen ze nog ontploffen.
- Gebruik geen aluminiumfolie om voedingsmiddelen af te dekken, dek geen deel van de oven af met aluminiumfolie.
- Bij het verwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren houders, dient u de oven in het oog te houden om ontvlaming te voorkomen.
- Indien er rook komt uit het apparaat, schakelt u de oven uit, verwijdert u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken.

Onderhoud:



Een gebrek aan onderhoud van de oven kan leiden tot beschadiging van de oppervlakken van de holte of van de deur en kan de levensduur van het apparaat onherstelbaar wijzigen en leiden tot gevaarlijke situaties.



Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voor elk onderhoud.



Uw apparaat genereert microgolven en bevat een hoogspanningscircuit, verwijder de kap niet. Het is gevaarlijk om onbevoegden onderhouds- OF herstellingswerken te laten uitvoeren.

- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Het is raadzaam de oven regelmatig schoon te maken en eventuele voedselresten te verwijderen. Uw apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden. Voedselresten moeten verwijderd worden.

- Maak het apparaat niet schoon met een schuurspons of een metalen schraper.

- Het apparaat mag niet met stoom worden schoongemaakt.
- De dichting en de deurkader moeten regelmatig gecontroleerd worden op beschadiging. In geval van beschadiging mag u het apparaat niet langer gebruiken en dient u het te laten nakijken door een gespecialiseerde techniker.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is moet u het, om gevaar te voorkomen, laten vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of elke hiertoe gekwalificeerde persoon.
- Wanneer u de gloeilamp van uw microgolfoven moet veranderen, neemt u contact op met een gespecialiseerde techniker.
- Verwijdering van de beschermingskap van het apparaat kan leiden tot blootstelling aan microgolff energie.
- Verwijdering van de beschermingskap van het apparaat kan leiden tot elektrocutie of contact met het hoogspanningscircuit, zelfs al werd de stekker uit het stopcontact verwijderd.

Onzorgvuldig gebruik:

- De fabrikant maakt zich van elke verantwoordelijkheid in geval van niet- conform gebruik los. Respecteer de algemene gebruiks- en veiligheidsvoorschriften die in dit hoofdstuk vermeld staan.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaarlijke situaties of verwondingen leiden.

- De microgolfoven is bestemd voor het opwarmen van eten en drinken. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Dit apparaat is niet bestemd voor het drogen van levensmiddelen of linnen, of de verwarming van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtig wasgoed en andere gelijkaardige artikelen. Deze toepassingen kunnen leiden tot verwondingen, ontsteking of brand. Het apparaat is evenmin bestemd voor sterilisatie.
- Gebruik het compartiment van de oven niet als opbergruimte.
- Plaats geen voedingsmiddelen zoals brood, droge taarten, enz. in de oven.

b) Technische gegevens

| | |
|--|-------------------------|
| Model | SE2302W/SE2302B/SE2302S |
| Nominale spanning | 230V ~ 50 Hz |
| Nominaal toegevoerd vermogen (microgolven) | 1 250 W |
| Nominaal uitgaand vermogen (microgolven) | 800 W |
| Capaciteit | 23L |
| Diameter van het draaiplateau | ∅ 29 cm |
| Afmetingen buitenkant (B x l x h) | 485 x 408 x 293 mm |
| Netto gewicht | 13,5 kg |

c) Werkingsprincipe

De microgolven die voor het koken gebruikt worden, zijn elektromagnetische golven.

Ze komen veelvuldig voor in onze omgeving zoals elektrische radiogolven, licht, of zelfs infraroodstralen.

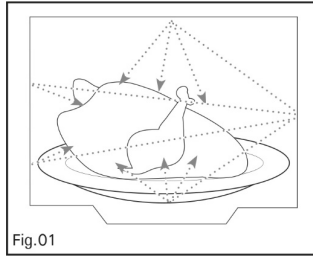
Hun frequentie bevindt zich in de 2450 MHz-band.

Hun gedrag:

- Zij worden geretroflecteerd door metalen.
- Ze gaan door alle andere materialen.
- Ze worden geabsorbeerd door water-, vet-, en suikermoleculen.

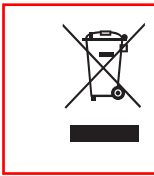
Wanneer een voedingsmiddel wordt blootgesteld aan microgolven volgt een snelle agitatie van de moleculen wat leidt tot verwarming.

De penetratiediepte van de golven in het voedingsmiddel bedraagt ongeveer 2,5 cm, als het voedingsmiddel dikker is, zal de kern van het voedingsmiddel verwarmd worden zoals bij een traditionele opwarming.



d) Milieubescherming

Het is goed te weten dat de microgolven binnen in het voedingsmiddel een eenvoudig warmteverschijnsel veroorzaken en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.



Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recycleren waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Het is dus voorzien van dit logo om u aan te duiden dat de gebruikte apparaten niet gemengd moeten worden met ander afval.

De apparaten zullen onder de beste omstandigheden door uw fabrikant gerecycled worden, overeenkomstig de geldende Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met het gemeentehuis of uw verkoper om het dichtstbijzijnde verzamelpunt voor gebruikte apparaten te kennen. Wij bedanken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het leefmilieu.

2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT

a) Voor de installatie



Opgelet:
Controleer of uw apparaat geen schade opgelopen heeft tijdens het transport (vervormde deur of dichting, enz...).

Als u voor de ingebruikname schade vaststelt, installeer de oven dan niet en neem contact op met uw verkoper.

Verwijder de verpakking en leg de accessoires opzij.

Bedieningspaneel: Verwijder de beschermfolie van het oppervlak van het bedieningspaneel.

Verwijder niet de bekleding in lichtbruine Mica die zich in de holte van de oven bevindt en die de microgolfoven beschermt.

b) Installatie

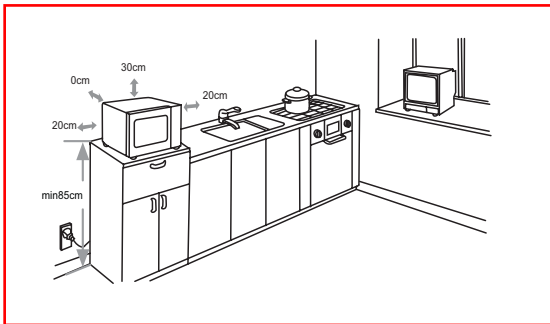
1. Dit product mag niet ingebouwd worden.

Laat minstens 30 cm ruimte vrij boven de oven en 20 cm aan de zijkanten (Fig. 1).

Verwijder de poten van de oven niet.

Belemmer de ventilatieroosters niet, het risico bestaat dat uw apparaat vroegtijdig schade oploopt.

Fig 1



c) Elektrische aansluiting

- Gebruik verplicht een stopcontact met **aarding** dat aangesloten is overeenkomstig de vigerende veiligheidsnormen.
- Voorzie in uw elektrische installatie een instrument dat toegankelijk is voor de gebruiker waarmee u het apparaat kan loskoppelen van het net en waarvan de opening van het contact minstens 3 mm bedraagt ter hoogte van alle polen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop, of een bekwaam persoon om elk gevaar te voorkomen.

Controleer:

- het installatievermogen voldoende is.
- de voedingskabel in goede staat zijn.
- de diameter van de draden in overeenstemming is met de installatieregels.
- uw installatie is uitgerust met een thermische bescherming van 16 ampère.



In geval van twijfel gelieve uw elektricien te raadplegen.

De elektrische aansluiting moet gebeuren voor de installatie van het apparaat op de definitieve plaats.

De elektrische veiligheid moet verzekerd worden door een juiste aansluiting. Tijdens het onderhoud moet het apparaat losgekoppeld worden van het elektrisch net en moeten de zekeringen losgekoppeld of verwijderd worden.

Het apparaat moet met een genormaliseerd voedingsnoer met drie kabels 1,5 mm² (1-fasig + 1 neutraal + 1 aarding) aangesloten worden op het eenfasig netwerk 220-240 V 50 Hz met behulp van een genormaliseerd stopcontact CEI 60083 met twee pennen en een Aarding en overeenkomstig de vigerende installatieregels.

De draad van de Aarding (groen geel) is verbonden met de aansluitklem van het apparaat en moet verbonden worden met de aarding van uw elektrische installatie.

De Neutrale draad (blauw) moet aangesloten worden met de neutrale draad van het elektrische net.

De draad van Fase (rood, zwart of kastanjekleurig) moet aangesloten worden op de elektrische fase draad.

De stekker of elke andere elektrische stroomonderbreker moet onmiddellijk beschikbaar blijven om een noodstop uit te voeren.

Voorziet eveneens in uw elektrische installatie een instrument waarmee u het apparaat kan loskoppelen van het net en waarvan de opening van het contact minstens 3 mm bedraagt ter hoogte van alle polen.

Indien de oven een anomalie vertoont, ontkoppelt u het apparaat en ontkoppelt u het apparaat.

Als de voedingskabel van uw apparaat beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop, of een bekwaam persoon om elk gevaar te voorkomen.

Opgelet: In geval van ongeval of incident ten gevolge van een onbestaande, defecte of foutieve aarding.

d) Keukengerei

Raadpleeg de volgende instructies « Materialen die mogen worden gebruikt in uw microgolfoven en materialen die moeten worden vermeden ». Bepaalde niet metalen voorwerpen mogen niet gebruikt worden in de microgolfoven. In geval van twijfel moet u het voorwerp in kwestie testen volgens de onderstaande procedure.

Test met keukengerei:

1. Vul het recipiënt dat u in de microgolfoven wil plaatsen met een kopje koud water (250 ml) en plaats het keukengerei in kwestie.
2. Laat gedurende 1 minuut op maximaal vermogen verwarmen.
3. Raak het voorwerp voorzichtig aan. Als het keukengerei zeer warm is, mag u het niet gebruiken in de microgolfoven.
4. Laat niet meer dan 1 minuut koken.

Materialen die in uw microgolfoven kunnen worden gebruikt

| Keukengerei | Opmerkingen |
|---------------------------|--|
| Bruinplateau | Respecteer de instructies van de fabrikant. De bodem van het bruinplateau moet minstens 5 cm hoger liggen dan het draaiplateau. Foutief gebruik zou kunnen leiden tot barsten in het draaiplateau. |
| Vaatwerk | Uitsluitend microgolfbestendig Respecteer de instructies van de fabrikant. Gebruikt geen gebarsten of bekraste schotels. |
| Bokalen | Verwijder steeds het deksel. Gebruik deze alleen om de voedingsmiddelen een beetje te verwarmen. De meeste bokalen zijn niet warmtebestendig en kunnen breken. |
| Glaswerk | Uitsluitend speciale glazen die ovenbestendig zijn. Controleer de aanwezigheid van metaal. Gebruikt geen gebarsten of bekraste schotels. |
| Ovenbestendige zakken | Respecteer de instructies van de fabrikant. Sluit de zak niet met een metalen bandje. Doorprik de zak om de stoom te kunnen laten ontsnappen. |
| Papieren borden en bekers | Uitsluitend te gebruiken voor korte bereidingstijden en opwarmen. Blijf in de buurt van de oven tijdens het opwarmen. |
| Papieren servetten | Gebruik ze uitsluitend om de voedingsmiddelen tijdens het opwarmen af te dekken en voor het absorberen van overtollig vocht. Gebruik ze onder toezicht en enkel voor een zeer korte bereidingstijd. |
| Vetvrij papier | Enkel te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen of in papillotte om te koken met stoom. |
| Plastic | Uitsluitend plastic dat microgolven doorlaat. Respecteer de instructies van de fabrikant. Het plastic moet de vermelding bevatten « Microgolfovenbestendig » . Bepaalde recipiënten in plastic smelten als de voedingsmiddelen die ze bevatten warm zijn. De « kookzakjes » en de hermetisch afgesloten plastic zakjes moeten gescheurd, doorpikt of geopend worden, zoals aangeduid op de verpakking. |
| Plastic film | Uitsluitend plastic dat microgolven doorlaat. Gebruik dit om uw voedingsmiddelen af te dekken tijdens het bereidingsproces om de vochtigheid te behouden. Laat de plastic film niet in contact komen met de voedingsmiddelen. |
| Vetvrij papier | Gebruik dit als afdekking om spatten te voorkomen en de vochtigheid te behouden. |

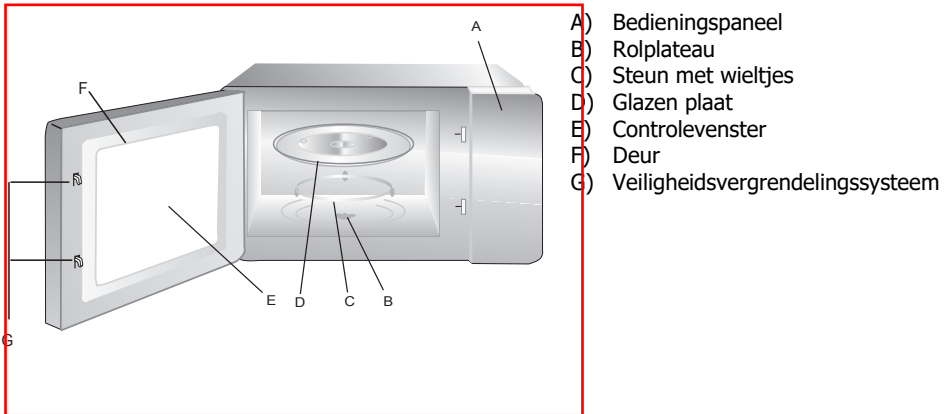
Materialen die moeten worden vermeden in de microgolfoven

| Keukengerai | Opmerkingen |
|---|--|
| Plateau in aluminium | Kan leiden tot het ontstaan van vlambogen. Breng uw voedingsmiddelen over in een microgolfovenbestendige schotel. |
| Voedselkarton met metalen handvat | Kan leiden tot het ontstaan van vlambogen. Breng uw voedingsmiddelen over in een microgolfovenbestendige schotel. |
| Keukengerai in metaal of dat metaal bevat | Metaal verhindert microgolfenergie de voedingsmiddelen te bereiken. Het metalen frame kan leiden tot het ontstaan van vlambogen. |
| Metalen banden | Kunnen leiden tot het ontstaan van vlambogen en brand in de oven. |
| Papieren zakken | Kunnen brand veroorzaken in de oven. |
| Kunststof schuim materiaal | Het kunststof schuim kan smelten of de vloeistof aan de binnenkant besmetten wanneer deze hoge temperaturen ondergaan. |
| Hout | Het hout droogt als het zich in een microgolfoven bevindt en kan splitsen of scheuren. |

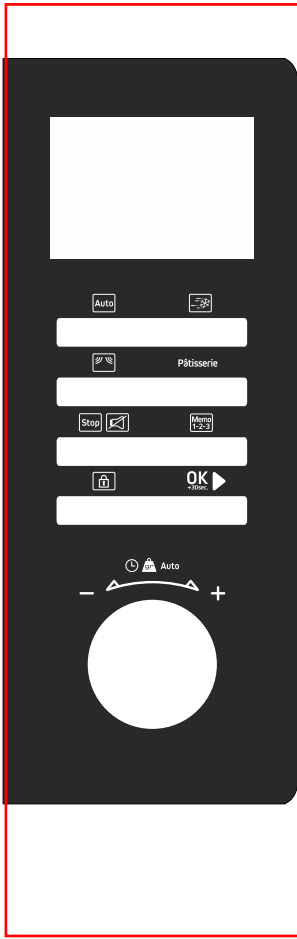











e) Beschrijving van uw apparaat

Namen van de stukken en accessoires van uw oven

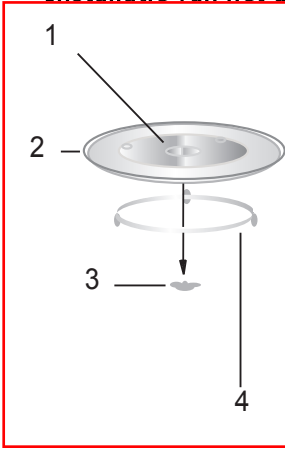
Haal de oven en alle accessoires uit hun verpakking en de binnenkant van de oven.



f) *Voorstelling van het bedieningspaneel*

| | | | | | | |
|---|---|--|---|------|---|------|
|  | Symbolen | |  | |  | |
| | Vermogen | 80W | 240W | 400W | 640W | 800W |
| | Vermogen (%) | 10% | 30% | 50% | 80% | 100% |
| | Weergave | 80 | 240 | 400 | 640 | 800 |
| |  | De functie Autoprogramma laat u toe de bereidingsmodi te selecteren afhankelijk van het product en de hoeveelheid. Het apparaat regelt automatisch het vermogen en de baktijd. | | | | |
| |  | De functie Ontdooien maakt het mogelijk de voedingsmiddelen te ontdooien volgens de tijd en het gewicht.. | | | | |
| |  | De functie Vermogen maakt het mogelijk het ontdooivermogen te kiezen. | | | | |
| |  | De functie Gebak maakt het mogelijk boter en chocolade te smelten en/of zachter te maken, en om karamel te maken. | | | | |
| |  | Via de functie Memo 1-2-3 heeft u toegang tot de 3 voorgeprogrammeerde bewerkingen. | | | | |
| |  | De functie STOP maak het mogelijk de programma's te stoppen of te wissen. | | | | |
|  | De functie STIL maakt het mogelijk de productgeluiden van de toetsen en geluidssignalen uit te schakelen. | | | | | |
|  | De functie HANGSLOT laat u toe de bedieningselementen van het apparaat te vergrendelen. | | | | | |
|  | De functie OK+30s laat u toe de geselecteerde functie te starten of direct een kookcyclus van + 30 seconden te starten. | | | | | |

g) *Installatie van het draaiplateau*



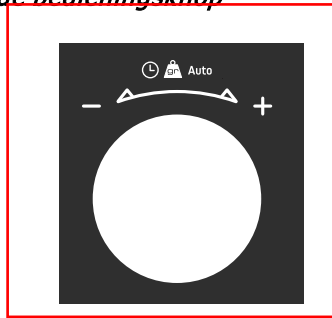
1. Centrale naaf (onderaan)
2. Glazen plaat
3. Rolplateau van het draaiplateau
4. Steun met wieltjes

- a. Plaats nooit de glazen plaat omgekeerd. De rotatie van de glazen plaat mag nooit belemmerd worden.
- b. De glazen plaat en de steun met wieltjes moeten steeds gebruikt worden tijdens het bakproces.
- c. Alle voedingsmiddelen of -receptiënten worden altijd geplaatst op de glazen plaat voor hun bakproces.
- d. Als de glazen plaat of het draaiplateau gebarsten of gebroken is, neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde dienst-na-verkoop.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) Werkingsinstructies

Beschrijving van de bedieningsknop



Wanneer de microgolfoven onder spanning staat, zal de oven « 0:00 » aangeven en zal de bel een keer weerklinken.

| Regelen van de klok | Weergave | |
|------------------------|---|--|
| | Als de cijfers « 00:00 » worden weergegeven, draai de knop om de uren te regelen, het uur moet liggen tussen 0 en 23 (24 uur). Het pictogram « Horloge » verschijnt onder de uren. | |
| OK +30sec. ▶ | Druk op de toets « OK+30s » , de cijfers van de minuten zullen fllikkeren. | |
| | Draai de knop om de minuten te regelen, de minuten moeten liggen tussen 0 en 59. | |
| OK +30sec. ▶ | Druk op de toets « OK+30s » om de uurafstelling te beëindigen. Om het uur te wijzigen, de toetsen « OK+30S » en « STOP » tegelijkertijd gedurende 2 seconden indrukken; de uren en minuten knipperen; druk op de toets « OK+30s » en draai vervolgens aan de knop om het uur in te stellen; druk op « OK+30S » om te bevestigen. Herhaal de bewerking voor de minuten en druk op « OK+30S » om de uurafstelling te beëindigen. | |

Koken met microgolven

Vermogenstabel van microgolven

| | | | | | |
|----------|-------|-------|-------|-------|------|
| Vermogen | 800 W | 640 W | 400 W | 240 W | 80 W |
| Weergave | 800 | 640 | 400 | 240 | 80 |

Weergave

Druk op de toets « Vermogen » ; het cijfer « 800 » en de pictogrammen « Vermogen » en « koken 800 W » worden weergegeven.



Druk nogmaals op de toets « Vermogen » of draai aan de knop tot u het gewenste vermogen bereikt, van 80 W tot 800 W.

OK ▶
+30sec.

Als u het gewenste vermogen bereikt hebt, druk op de toets « OK+30S » om te bevestigen.

Draai vervolgens aan de knop om de tijd te kiezen (van 0:10 seconden tot 95:00 minuten)



Druk op de toets « OK+30S » om te bevestigen; het pictogram « Vermogen » knippert.

Tijdens de kookcyclus kunt u +30 seconden bijvoegen door op de toets « OK + 30S » te drukken.

Programmering om te ontdooien volgens de tijd

Affichage



Druk op de toets « Ontdooien », het woord « d 01 » en de pictogrammen « Vermogen » en « Ontdooien/tijd » worden weergegeven

Druk op de knop « OK+30S » om te bevestigen.



Draai aan de knop om de tijdsduur te kiezen en druk op de toets « OK+30S » om het ontdooien te starten.

OK ▶
+30sec.

Tijdens de ontdooicyclus kunt u +30 seconden bijvoegen door op de toets « OK+30S » te drukken.

Programmering om te ontdooien volgens het Gewicht

Weergave



Met de 4 ontdooiingsprogramma's kunt u brood, groenten, vlees of vis ontdooien. Ze worden weergegeven met de aanduidingen "d 02" tot "d 05". U hoeft enkel het programma in te geven en het gewicht te kiezen, het ontdooien gebeurt daarna vanzelf.

Zie onderstaande tabel om de menu's te raadplegen.

Druk op de toets "Ontdooien" en daarna op "d 01". U ziet nu de pictogrammen "Vermogen" en "Ontdooien/tijd" verschijnen.





Draai aan de knop om het programma te kiezen. De pictogrammen "Vermogen" en "Ontdooien/gewicht" verschijnen. Daarna kunt u ook op de toets "Ontdooien" drukken tot u het gewenste programma bereikt.

Druk dan op "OK+30S"; kies het gewenste gewicht en draai aan de knop of druk op de toets "Ontdooien". Druk op de toets "OK+30S" om het ontdooien te starten.

OK
+30sec. ▶



| MENU | Weergave | Gewicht (g) |
|----------------------|----------|-------------|
| d02 – Brood | d02 | 125 |
| | | 250 |
| | | 300 |
| d03 - Groente | d03 | 150 |
| | | 300 |
| | | 450 |
| d04- Vis | d04 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| d05- Vlees | d05 | 120 |
| | | 240 |
| | | 360 |
| | | 500 |

| Programmering van de memoriseringsfunctie (MEMO 1-2-3) | Weergave |
|---|---|
| <p>Indien u vaak hetzelfde gerecht verwarmt, kan het handig zijn om dit op te slaan. U kunt namelijk de kooktijd en het vermogen voor dit gerecht registreren. Met deze microgolfoven kunt u 3 verschillende registraties opslaan.</p> <p> Opmerking: Het koken in modus Menu Auto kan enkel geselecteerd worden als geheugenprocedure.</p> <p>Om een programma op te slaan of te wijzigen: Druk op de toets "MEMO-1-2-3"; kies het nummer uit het menu dat u wilt opslaan (1, 2 of 3). Druk daarna op de toets "VERMOGEN", u hoort een lange "piep". Selecteer het vermogen uit de 5 bestaande niveaus en draai aan de knop; eens u het vermogen heeft gekozen, drukt u op de toets "OK+30S".</p> <p>Draai nu aan de knop om de gewenste kooktijd te selecteren. Druk op de toets "MEMO1-2-3" om te eindigen. U hoort 3 pieptonen.</p> <p>Om een programma in te schakelen Druk op de toets "MEMO-1-2-3", draai aan de knop of druk op de toets "MEMO-1-2-3" om het vooraf opgeslagen menu te kiezen, en druk op de knop "OK+ 30S".</p> <div data-bbox="107 539 164 587" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Memo 1-2-3</div> |  |
| Programmering van de functie STIL | Weergave |
| <p>U kunt de microgolfoven op "stil" zetten zodat de toetsen en geluidssignalen geen geluid meer maken:</p> <p> Druk in uitgeschakelde stand 2 seconden lang op de toets "STOP STIL"; u hoort een lang geluidssignaal en het geluid van de toetsen en de geluidssignalen worden gedeactiveerd.</p> <p>Druk gedurende 2 seconden op de toets "STOP STIL" om het geluid opnieuw in te schakelen.</p> |  |

| Programmering van de functie HANGSLOT(beschermingsvergrendeling (kinderen)) | Weergave |
|---|---|
| <div data-bbox="85 252 186 344" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="205 180 841 236">De oven is uitgerust met een functie die u toelaat de bedieningselementen van het apparaat te vergrendelen</p> <p data-bbox="205 244 350 272">Vergrendeling:</p> <p data-bbox="205 280 841 392">In de pauze-modus drukt u gedurende 2 seconden op de toets « HANGSLOT », u hoort 3 « pieptonen » die aangeven dat de kindervergrendeling actief is. Het vergrendelingslampje gaat branden.</p> <p data-bbox="205 400 841 515">Ontgrendeling: In de vergrendelingsmodus drukt u gedurende 2 seconden op de toets « HANGSLOT », u hoort 2 « pieptonen » om aan te duiden dat de oven ontgrendeld is. Het vergrendelingslampje gaat uit.</p> | <div data-bbox="876 244 978 336" data-label="Image"> </div> |

Programmering van het Menu Gebak

Weergave

Pâtisserie

Met de 4 programma's voor Gebak kunt u boter smelten of zacht laten worden, chocolade smelten en karamel maken. De programma's worden weergegeven met de aanduidingen "F 01" tot "F 04". U hoeft enkel het programma in te geven en het gewicht te kiezen. Het programma start dan vanzelf.

Zie onderstaande tabel om de menu's te raadplegen.




Druk op de toets "Pâtisserie", het scherm "F 01" en het pictogram "Auto" verschijnen.

Draai aan de knop om het programma te kiezen. U kunt daarna ook op de toets "Pâtisserie" drukken tot u het gewenste programma bereikt.

Druk daarna op de toets "OK+30S"; kies het gewenste gewicht en draai aan de knop. Druk op de toets "OK+30S" om het programma te starten.



| MENU | Weergave | Gewicht (g) | Recept |
|---------------------------------|----------|-------------|--|
| F 01 – Boter smelten | F 01 | 50 | Doe de boter in een voor de microgolfoven geschikte kom |
| | | 100 | |
| | | 200 | |
| F 02 – Boter zacht maken | F 02 | 50 | |
| | | 100 | |
| | | 200 | |
| F 03 – Chocolade smelten | F 03 | 100 | Doe de stukjes chocolade in een voor de microgolfoven geschikte kom en voeg een beetje water toe |
| | | 150 | |
| | | 200 | |
| F 04- Karamel | F 04 | 25 | Doe 25 gram suiker + 50 ml water in een voor de microgolfoven geschikte kom |
| | | 50 | Doe 50 gram suiker + 100 ml water in een voor de microgolfoven geschikte kom |
| | | 75 | Doe 75 gram suiker + 150 ml water in een voor de microgolfoven geschikte kom |

| Programmering van het Menu Auto | Weergave |
|---|---|
| <p>Met het programma "Auto" kunt u vlees, vis, groenten, ... opwarmen.</p> <p>Druk op de toets "Auto", het scherm "P 01" en het pictogram "Auto" worden weergegeven. Draai vervolgens aan de knop om één van de 11 programma's te kiezen.</p> <p>Druk op de toets "OK" om het gekozen menu te bevestigen.</p> <p>Draai aan de knop om het standaardgewicht te kiezen, zoals aangeduid in de tabel van de menu's (zie hieronder).</p> <p>Druk op de toets "OK+30S" om het programma te starten. De pictogrammen "Vermogen" en "Auto" knipperen</p> |    |

Zie de volgende tabel om de menu's te raadplegen.

b) Tabel met menu's voor de automatische programma's

| MENU | Gewicht (g) | Weergave | Recept |
|-------------------------------------|---|----------|--|
| P01: Broccoli | 150 | 150 | Snijd de broccolirosjes in gelijke grootte (van 45 mm tot 55 mm), was ze, leg ze in een glazen schotel met een beetje water en dek af |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P02: Wortels | 150 | 150 | Snijd de wortels in schijfjes (van 4 tot 5 mm), was ze en leg ze in een glazen schaal. Per 150 g wortels voegt u 15 ml water toe. Dek af. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P03: Sperziebonen | 150 | 150 | Was ze en leg ze in een glazen schaal. Per 150 g bonen voegt u 15 ml water toe. Dek af. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P04: Spinazie | 150 | 150 | Maak de spinazie schoon vóór het koken, snij de steeltjes af en dek af |
| | 200 | 200 | |
| | 250 | 250 | |
| P05: Geschilde aardappels | 150 | 150 | Schil de aardappels, leg ze op een bord of in een glazen schotel, voeg 15 ml water toe voor 150g aardappels en dek af |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P06: Rijst | 50 g korrels voor 150 g gekookte rijst | 150 | Giet, voor gekookte maar stevige rijst, een volume rijst voor 5 volumes water in een kom, dek niet af en meng halverwege de kooktijd. Giet af na het beëindigen van de kooktijd. |
| | 100 g korrels voor 300 g gekookte rijst | 300 | |
| | 150g korrels voor 450g gekookte rijst | 450 | |
| P07: Quinoa | 150 | 150 | Giet in een glazen schaal een volume quinoa voor 2 volumes water. Dek af. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P 08: Verse visfilet | 120 | 120 | Leg de filets (grootte 6 cm * 15 cm) (zonder graat noch vel) op een bord of glazen schotel en dek af. |
| | 240 | 240 | |
| | 360 | 360 | |
| P09: verse gevogeltefilet | 150 | 150 | Snijd filets in blokjes van 4 cm, leg ze op een bord of een glazen schaal en dek af. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P10: verse zalmfilet | 150 | 150 | Leg de filets (4-5cm dik) (zonder graat noch vel) met de huidzijde op een bord of glazen schotel en dek af. |
| | 300 | 300 | |
| | 450 | 450 | |
| P11: kant-en-klaarmaaltijden | 300 | 300 | Lasagne, Kabeljauwpuree, Gehakt Parmentier, ... Plaats de schotel (5-7 cm dik) en dek af. |
| | 450 | 450 | |
| | 600 | 600 | |
| | 750 | 750 | |
| | 1 000 | 1 000 | |

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

Het is aan te raden de oven regelmatig schoon te maken en alle voedingsresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige zeepspons. Als het apparaat niet schoon gehouden wordt, kan dit het oppervlak beschadigen en de levensduur onverbiddelijk beperken en leiden tot een gevaarlijke situatie. Als de deur of het verbindingsstuk van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet meer gebruikt worden voor herstel door een bevoegd persoon.

Maak het apparaat niet schoon met een stoomreiniger.

Het gebruik van schurende producten, alcohol of verdunningsmiddelen is afgeraden; ze kunnen het apparaat beschadigen.

In geval van geur of indien de oven vuil is, laat u gedurende 2 minuten water met citroensap of azijn koken in een kop en reinig de wanden met een beetje vaatwasproduct.

Het plateau kan verwijderd worden om het reinigen te vereenvoudigen. Hiertoe neemt u deze vast langs de hiertoe voorziene openingen. Als u het rolplateau opheft, moet u voorkomen dat er water doordringt in het gat van de motoras. Vergeet niet het rolplateau, de steun met wieltjes en het draaiplateau opnieuw te bevestigen.

5) IN GEVAL VAN WERKINGSPROBLEMEN

Als u twijfels heeft over de goede werking van uw apparaat betekent dit niet noodzakelijkerwijs dat het defect is. In alle gevallen, controleert u de volgende punten:

| U stelt vast dat... | Wat moet u doen? |
|--|--|
| Het apparaat start niet. | Controleer de aansluiting van uw apparaat. Ga na of de deur van uw oven goed gesloten is. Ga na op de kinderbeveiliging [] [] niet geprogrammeerd is. |
| Het apparaat is luidruchtig. Het plateau draait niet juist. | Maakt de rolletjes en de zone onder het draaiplateau schoon. Controleren of alle wielletjes goed geplaatst zijn. |
| U stelt damp op de ruit vast. | Droog het condensatiewater af met behulp van een vod. |
| Het voedingsmiddel wordt niet verwarmd in het programma microgolven. | Ga na of het keukengerei geschikt is voor microgolfovens en dat het vermogensniveau goed aangepast is. |
| Het apparaat produceert vonken. | Maak het apparaat goed schoon: verwijder vet, bakdeeltjes... Verwijder elk metalen element van de wanden van de oven. Gebruik nooit metalen onderdelen met de grill. |
| De gloeilamp is verbrand. | Doe beroep op een professionele dealer van het merk om de gloeilamp te vervangen. |



Opgelet:

Dit apparaat is uitgerust met een hoogspanningscircuit. In elk geval mag u nooit zelf handelingen verrichten aan de binnenkant van het apparaat.

6) AANBEVELINGEN VOOR HET METEN VAN HET VERMOGEN

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie, SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende microgolfovens.

Wij raden u het volgende aan voor dit apparaat:

| Test | Lading | Geschatte tijd | Vermogen | Receptiënten / adviezen |
|--|----------------|---------------------------|---------------|--|
| Eiercrème (12.3.1.) | 1000 g 50 g | 21 min 13-15 min | 500 W | schotel Pyrex ref. 227 op het draaiplateau schotel Pyrex ref. 220 Op het draaiplateau |
| Savoie Gebak (12.3.2.) | 475 g | 7 min | 700 W | ronde schotel pyrex ref. 828 op het draaiplateau |
| Vleesbrood (12.3.3.) | 900 g | 14 min | 700 W | Cakeschotel Pyrex ref. 838 op het draaiplateau Bedekken met een voedingsmiddelenfolie |
| Ontdooien van het vlees (13.3.) | 500 g | 10 min 50 + 5 min rust | speed defrost | op het draaiplateau |
| Ontdooien van Frambozen (B.2.1.) | 250 g | 6-7 min | 200 W | plat bord op draaiplateau |
| Aardappelgratin (12.3.4.) (Model met grill) | 1100 g | 35 min | G2 | schotel Pyrex ref. 827 op het draaiplateau |
| Kip (12.3.6.) (Model met grill) | 1200 g | 45 min | A4 C 2 | schotel op draaiplateau |

BRANDT FRANKRIJK - S.A.S. met een kapitaal van 100.000.000 euro
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt - 92854 Rueil-Malmaison (Frankrijk)

6) توصيات لقياس حسن أداء الجهاز

أساليب قياس القدرة الوظيفية للجهاز وفقاً للمعايير CEI/EN/NF EN 60705

وضعت اللجنة الكهروتقنية الدولية K 59 SC Electrotechnique Internationale معايير متعلقة بمقاييس للأداء المقارن والتي أجريت على أفران ميكروويف مختلفة. فيما يخص هذا الجهاز، فإننا نوصي بما يلي:

| التجارب | الأوزان | مدة الطهي تقريبية | الطاقة | الأواني / نصائح |
|---|----------------|--|------------------|--|
| كريمة البيض (12.3.1.) | 1000 غ 50 غ | 21 دقيقة 13 – 15 دقيقة | 500 واط | طبق بيركس 227 Pyrex réf. فوق القرص الدوّار طبق بيركس 220 Pyrex réf. فوق القرص الدوّار |
| كعكة أسفنجية (12.3.2.) | 475 غ | 7 دقائق | 700 واط | طبق بيركس دائري Pyrex réf. 828 فوق القرص الدوّار |
| رغيف اللحم (12.3.3.) | 900 غ | 14 دقيقة | 700 واط | طبق عمل الكيك بيركس Pyrex réf. 838 فوق القرص الدوّار. التغطية بطبقة من البلاستيك الشفاف الخاص بتغليف الأغذية |
| تذويب الثلج من اللحوم (13.3.) | 500 غ | 10 دقائق 50 ثانية + 5 دقائق استراحة | تذويب سريع للثلج | فوق القرص الدوّار |
| تذويب الثلج من فاكهة التوت (B.2.1.) | 250 غ | 6-7 دقائق | 200 واط | صحن مُسطح فوق القرص الدوّار |
| صينية بطاطس بالجبين (12.3.4) (موديل مُجهز بجزء الشواء) | 1100 غ | 35 دقيقة | G2 | طبق بيركس دائري Pyrex réf. 827 فوق القرص الدوّار |
| الدجاج (12.3.6) (موديل مُجهز بجزء الشواء) | 1200 غ | 45 دقيقة | A4 C 2 | صحن فوق القرص الدوّار |

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 100.000.000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Rueil-Malmaison (France)

4) التنظيف والاعتناء بالجهاز

يوصى بتنظيف الفرن دورياً وإزالة جميع بقايا الطعام من داخل وخارج الجهاز. يتم التنظيف باستخدام أسفنجة رطبة وبالماء والصابون. إذا لم يتم الاعتناء بنظافة الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى تدهور سطح الجهاز والتأثير لا محالة على عمره الافتراضي ويصبح في وضعية خطيرة. إذا لحق أي تلف بالباب أو الفواصل المفصلية الموجودة بالباب، فلا يتم استخدام الفرن قبل قيام شخص فني مُختص بإصلاحه.

لا يتم تنظيف الجهاز باستخدام ماكينة تنظيف تعمل بالبخار.

لا يوصى باستخدام مواد آكلة أو تحتوي على الكحول أو مُذيبات لتنظيف الفرن؛ فمن شأنها أن تُلحق به الضرر.

إزالة الروائح والأوساخ المترسبة بالجهاز، يتم علي مقدار فتجان من الماء مضاف إليه البعض من عصير الليمون أو الخل لمدة دقيقتين، ثم يتم تنظيف جوانب الفرن به، مع إضافة القليل من سائل غسيل الصحون.

يُمكن فك وإزالة القرص لتسهيل عملية تنظيفه، حيث يتم الإمساك به من المواضع المُخصصة لذلك. في حالة إزالة أداة التدوير، فيجب تجنب دخول الماء في ثقب محور التدوير. يجب تذكر إعادة أداة التدوير والحامل بعجلات صغيرة والقرص الدوّار في الأماكن المُخصصة لهم.

5) في حالة حدوث خلل في التشغيل

إذا كان لديكم أي شكوك عن حسن تشغيل الجهاز لديكم، فلا يعني ذلك أن الجهاز به عُطل. في جميع الأحوال، يتم التحقق من النقاط التالية:

| وجدتم أنه... | ماذا ينبغي فعله؟ |
|---|---|
| الجهاز لا يعمل. | التأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي بشكل صحيح. التأكد من غلق باب الفرن جيداً. التحقق من عدم برمجة نظام قفل الحماية (الأطفال) [- -] |
| الجهاز يُصدر ضجيج عالي. القرص لا يدور بشكل سليم. | يجب تنظيف العجلات الصغيرة ومنطقة الدوران أسفل القرص الدوّار. التأكد من أن العجلات الصغيرة موجودة في موضعها الصحيح. |
| وجود بخار متراكم على اللوح الزجاجي للباب. | يتم مسح الماء المتكاثف باستخدام منشفة. |
| لا يتم تسخين الطعام بمنظ الميكروويف. | التأكد من أن الأواني مسموح باستخدامها في فرن الميكروويف وبأن مستوى الطاقة مناسب. |
| انبعاث شرارة كهربائية من الجهاز. | يجب تنظيف الجهاز جيداً: إزالة الدهون وبقايا الأكل... إبعاد أي عناصر معدنية عن جوانب الفرن. عدم استخدام عناصر معدنية مع الشواية. |
| احتراق المصباح الداخلي. | الاتصال بفني مؤهل ومُرخص من وكيل العلامة التجارية لاستبدال المصباح الداخلي للفرن. |

تنبيه: هذا الجهاز مزود بدائرة جهد عالي. في جميع الحالات، لا يجب أبداً القيام بأي أعمال بداخل الفرن بمفرديكم.



يرجى الرجوع إلى الجدول التالي للاطلاع على قوائم الطهي الآلي.

(ب) جدول قوائم الطهي الآلي

| وصفة الطعام | الوزن (ج) | |
|---|-------------------|--|
| | العرض على الشائبة | |
| قم بتسوية حواف البروكلي (يصبح ما بين 45 سم و 55 سم)، واضعه قبل طهيهِ، ثم ضعه في صينية زجاجية مغمورة بالماء ثم غطه | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| قم بتسوية حواف الجزر (من 4 سم إلى 5 سم)، واضعلها، وضعها في صينية زجاجية بملأها 15 ملي من الماء لكل 150 جرام من الجزر وغطها. | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| واغسلها، وضعها داخل صينية زجاجية بملأها 15 ملي من الماء لكل 150 جرام من الفاصوليا ثم غطها. | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| نظف السيلنج قبل طهيها، وتخلص من جذورها ثم غطها | 150 | 150 |
| | 200 | 200 |
| | 250 | 250 |
| اِزِج قشرة عدد من حبات البطاطس، وضعها على طبق أو صينية زجاجية، وأصف 15 هرايتا من الماء لكل 150 جرام من البطاطس ثم غطها | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| للحصول على أرز سليم الشكل ومطهي، صبب قدرًا من الأرز لكل 5 قذور من الماء، ولا تغطه وامزجه عندما يصبح نصف مطبوخًا. صبّه من الماء بعد القزاع من طهيهِ. | 150 | 50 جرام من حب الأرز 150 ليمتلك جرام بعد طهيهِ |
| | 300 | 100 جرام من حب الأرز 300 ليمتلك جرام بعد طهيهِ |
| | 450 | 150 جرام من حب الأرز 450 ليمتلك جرام بعد طهيهِ |
| للحصول على كينوا نصف مطبوخ، صبب قدرًا من الكينوا على قدرين من الماء في وعاء زجاجي، ثم غطها. | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| ضع التدرنج (بحجم 6 سم * 15 سم) (مخلية من العظام ومزوجة الجلد) على طبق أو في صينية زجاجية وغطها. | 120 | 120 |
| | 240 | 240 |
| | 360 | 360 |
| قطع التدرنج بسنك 4 سم، وضعها على سحن أو في صينية زجاجية وغطها. | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| ضع التدرنج (المقطعة بسنك من 4 إلى 5 سم) (مخلية من العظام ومزوجة الجلد) من جهة الجلد على سحن أو في صينية زجاجية وغطها. | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| لازانيا، سمك القد والبطاطس المهروسة، البطاطس المهروسة المحشية باللحم المفروم...ضع الصينية (بسمك من 5 إلى 7 سم) وغطها. | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| | 600 | 600 |
| | 750 | 750 |
| | 1000 | 1000 |



تعمل 4 برامج مخصصة للمعجنات على إذابة الزبد أو تليينها، وإذابة الشوكولا وصناعة الكراميل. يشار تلك البرامج على الشاشة بعرض « F 01 » إلى « F 04 ». يكفي الدخول إلى البرنامج واختيار الوزن، ومن ثم سيبدأ البرنامج في العمل تلقائياً. يرجى الرجوع إلى الجدول أدناه للاطلاع على قوائم الطهي.

اضغط على الزر « Pâtisserie » (المعجنات)، وستظهر على الشاشة « F 01 » والأيقونة « Auto » (الي).

أدر الزر لاختيار البرنامج. يمكنك كذلك الضغط بالتتابع على الزر « Pâtisserie » (المعجنات) حتى تحصل على رقم البرنامج المراد تشغيله.

ثم اضغط على الزر « OK+30S »؛ واختر الوزن المراد باستدارة الزر. ومن ثم اضغط على الزر « OK+30S » لبدء تشغيل البرنامج.

| الوصفه | الوزن (ج) | العرض على الشاشة | قائمة الطعام |
|--|-----------|------------------|-----------------------|
| صع البردة في وعاء آمن للاستخدام في الميكرووف | 50 | F 01 | F 01 – إذابة الزبد |
| | 100 | | |
| | 200 | | |
| صع الشوكولاتة مقطعة إلى قطع داخل وعاء آمن للاستخدام في الميكرووف ثم اصف بعض بالماء | 50 | F 02 | F 02 – تليين الزبد |
| | 100 | | |
| | 200 | | |
| صع الشوكولاتة مقطعة إلى قطع داخل وعاء آمن للاستخدام في الميكرووف ثم اصف بعض بالماء | 100 | F 03 | F 03 – إذابة الشوكولا |
| | 150 | | |
| | 200 | | |
| صع 25 حرام من السكر + 50 مللي من الماء داخل إه آمن للاستخدام في الميكرووف | 25 | F 04 | F 04 – صناعة الكراميل |
| صع 50 حرام من السكر + 100 مللي من الماء داخل إه آمن للاستخدام في الميكرووف | 50 | | |
| صع 75 حرام من السكر + 150 مللي من الماء داخل إه آمن للاستخدام في الميكرووف | 75 | | |



يعمل البرنامج « Auto » (الي) على تسخين اللحوم والأسماك والخضراوات...

اضغط على الزر « Auto » (الي)، وستظهر على الشاشة « P 01 » والأيقونة « Auto ». ثم أدر الزر لاختيار برنامج بين 11 برامج.

اضغط على الزر « OK » (موافق) لتأكيد اختيار قائمة الطهي.

أدر الزر لاختيار الوزن الافتراضي، حسب المشار إليه في جدول قوائم الطهي (انظر أدناه).

اضغط على الزر « Ok+30S » لبدء تشغيل البرنامج. وستومض الأيقونتان « Puissance » (الطاقة الكهربائية) و « Auto » (الي)

| | | |
|---|---|---|
| <p>العرض على الشاشة</p>  | <p>برمجة وظيفة الذاكرة (MEMO 1-2-3)</p> <p>لما تعيد تسخين في غالب الأحيان نفس الصينية، من السهل أن تحفظه في الذاكرة. يمكنك كذلك أن تسجل مدة الطهي والطاقة الكهربائية اللازمة لها. فإن هذا المايكروويف يتيح لك 3 تسجيلات.</p> <p>ملحوظة: لا تتمكن القائمة الآلية (Menu Auto) اختيارات تختار فيما بينها قائمة الطعام مثلما الحال في وظيفة الذاكرة.</p> <p>لتسجيل برنامج أو تعديله: اضغط على الزر « MEMO-1-2-3 » (الذاكرة 1-2-3)؛ واختر رقم قائمة الطعام المحفوظة (سواء الرقم 1 أو 2 أو 3). ثم اضغط على الزر « PUISSANCE » (الطاقة الكهربائية)، وستسمع « صفيراً » طويلاً؛ ثم اختر الطاقة الكهربائية اللازمة بين 5 مستويات مطروحة لها من خلال استدارة الزر؛ وعند اختيارك للمستوى، اضغط على الزر « OK+30S ». ثم اختر المدة المرادة باستدارة الزر. انه الإجراء بالضغط على الزر « MEMO1-2-3 » (الذاكرة 1-2-3). ستسمع 3 صفيرات «.</p> <p>ولتشغيل أحد البرامج اضغط على الزر « MEMO-1-2-3 » (الذاكرة 1-2-3)؛ واختر قائمة الطعام المسجلة مسبقاً باستدارة الزر « MEMO-1-2-3 » (الذاكرة 1-2-3) أو من خلال الضغط عليه ثم اضغط على الزر « OK+ 30S »</p> |   |
| <p>العرض على الشاشة</p>  | <p>برمجة وظيفة الهدوء (SILENCE)</p> <p>من الممكن ضبط فرن الميكروويف على وضعية السكون فلا يسبب الضغط على الأزرار وإصدار أجراس التنبيه ضجيجاً:</p> <p>عند توقف الجهاز، تابع الضغط لمدة ثانيتين على الزر « STOP SILENCE » (توقف)؛ وستسمع صفيراً طويلاً وسيتعطل الضجيج الصادر من الأزرار وأجراس التنبيه.</p> <p>استمر في الضغط لمدة ثانيتين على الزر « STOP SILENCE » (توقف) لإلغاء وضعية السكون.</p> |  |
| <p>العرض على الشاشة</p>  | <p>برمجة وظيفة CADENAS قفل الحماية (الأطفال)</p> <p>الفرن مزود بوظيفة تساعد في إيقاف عمل الأوامر المسجلة به.</p> <p>إفقال أزرار لوحة تحكم الجهاز:</p> <p>أثناء نمط الانتظار، اضغط على الزر « CADENAS » لمدة ثانيتين، وستسمع « صفيير » ثلاث مرات للإشارة إلى وضعية إفقال أزرار لوحة تحكم الجهاز للأطفال. سيظهر على الشاشة مؤشر القفل.</p> <p>فتح القفل أزرار لوحة تحكم الجهاز: أثناء نمط الإفقال، اضغط على الزر « CADENAS » لمدة ثانيتين، وستسمع « صفيير » مرتين للإشارة إلى أنه تم فتح إفقال أزرار لوحة تحكم الجهاز. ينطفئ مؤشر الإفقال.</p> |  |



تعمل 4 برامج لإذابة الطعام المجمد على إذابة تجميد الخبز، والخضراوات، واللحوم، والسّمك. يشار إلى البرامج على الشاشة بعرض « d 02 » إلى « d 05 ». حسبك الدخول إلى البرنامج واختيار الوزن، ومن ثمّ ستبدأ عملية إذابة الطعام المجمد التّيا. يرجى الرجوع إلى الجدول أدناه للاطلاع على قوائم الطهي.

اضغط على الزر « Décongélation » (إذابة الطعام المجمد)، وستظهر على الشاشة كلمة « d 01 » والأيقونتان « Puissance » (الطاقة الكهربائية) و « Décongélation / temps » (إذابة الطعام المجمد/ المدة)

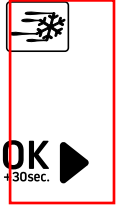
أدر الزر لاختيار البرنامج. ستعرض على الشاشة الأيقونتان « Puissance » (الطاقة الكهربائية) و « Décongélation / poids » (إذابة الطعام المجمد/ الوزن). يمكنك كذلك الضغط بالتتابع على الزر « Décongélation » (إذابة الطعام المجمد) حتى تحصل على رقم البرنامج المراد تشغيله.





ثم اضغط على الزر « OK+30S »؛ واختر الوزن المراد باستدارة الزر أو من خلال الضغط بالتتابع على الزر « Décongélation » (إذابة الطعام المجمد). ومن ثم اضغط على الزر « OK+30S » لبدء عملية إذابة الطعام المجمد.



| الوزن (ج) | العرض على الشاشة | قائمة الطعام |
|-----------|------------------|-----------------|
| 125 | d02 | d02 – الخبز |
| 250 | | |
| 300 | | |
| 150 | d03 | d03 – الخضراوات |
| 300 | | |
| 450 | | |
| 120 | d04 | d04 - السمك |
| 240 | | |
| 360 | | |
| 120 | d05 | d05 - اللحوم |
| 240 | | |
| 360 | | |
| 500 | | |

| العرض على الشاشة | برمجة تذيب الثلج حسب التوقيت |
|--|--|
|  | <p>اضغط على الزر « Décongélation » (إذابة ثلج الطعام)، وستظهر على الشاشة كلمة « 01 » والأيقونتين « Puissance » (الطاقة الكهربائية) و « Décongélation / temps » (إذابة الطعام المجمد/ المدة)</p> <p>ثم اضغط على الزر « OK + 30S » لتأكيد اختيارك.</p> <p>أدر الزر لاختيار المدة ثم اضغط على الزر « OK+30S » لبدء عملية إذابة ثلج الطعام.</p> <p>بوسلك إضافة 30 ثانية فيما فوق من خلال الضغط على الزر « OK + 30S » أثناء دورة إذابة الطعام المجمد.</p> |




| العرض على الشاشة | ضبط الساعة |
|--|--|
|     | <p>بينما تُعرض الأرقام « 00: 00 » على الشاشة، أدر الزر لضبط الساعات، كما يجب أن تقع الساعة المحددة ما بين العدد صفر إلى 23 (أي 24 ساعة).</p> <p>تبدو الأيقونة « Horloge » (ساعة الحائط) أسفل الساعات.</p> <p>يتم الضغط على الزر « OK+30s » ، سوف تومض أرقام الدقائق.</p> <p>أدر الزر لضبط الدقائق، ويجب أن تقع الدقائق المحددة ما بين 0 و 59.</p> <p>اضغط على الزر « OK+30s » لإنهاء عملية ضبط الساعة.</p> <p>ولتغيير الساعة، اضغط في نفس الوقت على الزرين « OK+30S » و« STOP » لمدة ثانيتين؛ وستومض الساعات و الدقائق ؛ ثم اضغط على الزر « OK+30s » وأدر الزر لضبط الساعة؛ واضغط على « OK+30S » لتأكيد اختيارك. أعد العملية لضبط الدقائق واضغط على الزر « OK+30S » لإنهاء عملية ضبط الساعة المرادة.</p> |



الطهي بتمط الميكروويف

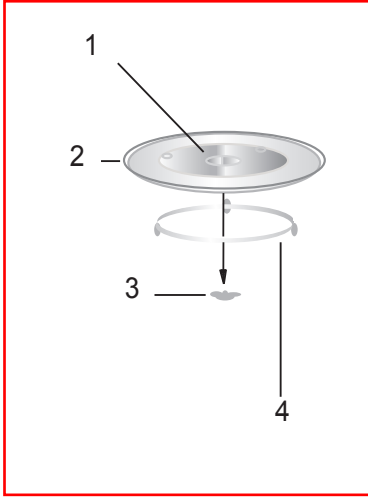
جدول مستويات الطاقة لفرن الميكروويف

| الطاقة الكهربائية | 800 واط | 640 واط | 400 واط | 240 واط | 80 واط |
|-------------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| العرض على الشاشة | 800 | 640 | 400 | 240 | 80 |

| العرض على الشاشة | الطهي بتمط الميكروويف |
|---|---|
|   | <p>اضغط على الزر « الطاقة الكهربائية »؛ وسيظهر الرقم « 800 » والأيقونتان « الطاقة الكهربائية » و« الطهي بقدرة 800 واط ».</p> <p>اضغط مجدداً على الزر « الطاقة الكهربائية » أو أدر الزر للحصول على الطاقة الكهربائية المرادة، بدءاً من 80 واط حتى 800 واط.</p> <p>وبمجرد تحديد اختيارك، اضغط على الزر « OK+30S » للتأكيد عليه.</p> <p>ثم أدر الزر لاختيار الوقت (من صفر ثانية إلى 10 ثوان وحتى 95:00 دقيقة)</p> <p>اضغط على الزر « OK+30S » للتأكيد على اختيارك؛ وستومض الأيقونة « الطاقة الكهربائية ».</p> <p>بوسعك إضافة 30 ثانية فيما فوق من خلال الضغط على الزر « OK + 30S » أثناء دورة الطهي.</p> |



ز) التركيب



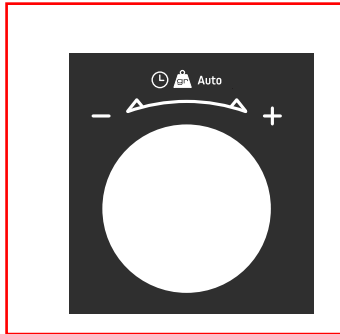
1. ثقب مركزي (أسفل)
2. قرص زجاجي
3. أداة تدوير القرص الدوار
4. حامل بعجلات صغيرة

- أ. لا يجب أبداً وضع القرص الزجاجي رأساً على عقب، حيث لا يجب أبداً عرقلة أو إعاقة دوران القرص الزجاجي.
- ب. يجب دائماً استخدام القرص الزجاجي والحامل بعجلات صغيرة أثناء الطهي.
- ج. يتم دائماً وضع الطعام أو أواني الطعام فوق القرص الزجاجي من أجل طهيها.
- د. إذا لحق أي كسر أو شقوق بالقرص الزجاجي أو بالقرص الدوار، يتم الاتصال بأقرب مركز مُعتمد لخدمة ما بعد البيع.

3) كيفية استخدام الجهاز




أ) تعليمات التشغيل

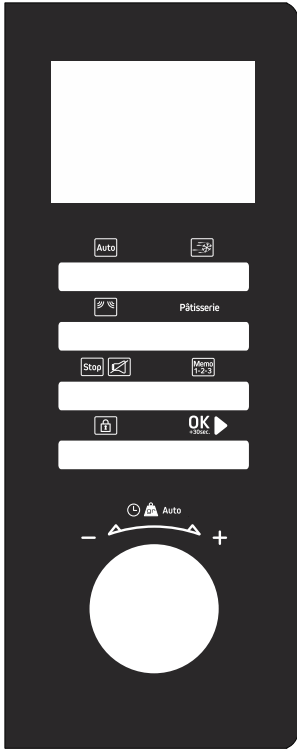
وصف زر التحكم



عند توصيل فرن الميكروويف بالتيار الكهربائي، يتم عرض علامة « 0:00 » على الشاشة ويُصدر الفرن تنبيه صوتي مرة واحدة.

و) التركيب على سطح العمل

| الرموز |  |  |  | | |
|-----------------------|---|---|---|--------|-----|
| الطاقة الكهربائية | 800 واط | 400 واط | 240 واط | 80 واط | |
| الطاقة الكهربائية (%) | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
| العرض على الشاشة | 800 | 640 | 400 | 240 | 80 |



| | |
|---|--|
| تساعد وظيفة البرنامج الآلي في اختيار أنماط الطهي حسب نوع الطعام وكميته. يضبط الجهاز الطاقة الكهربائية وفترة الطهي تلقائيًا. |  |
| تساعد وظيفة إذابة الطعام المجمد في إذابة تجميد عناصر الطعام باختبار المدة والوزن. |  |
| وظيفة تنويب الثلج/ وزن تسمح بتنويب الثلج من الطعام حسب وزنه. |  |
| تعمل وظيفة المعجنات على إذابة الزبد والشوكولا و/أو تليينها وعلى صنع الكراميل. | Pâtisserie |
| تعمل وظيفة الذاكرة 3-2-1 (Memo 1-2-3) على الوصول إلى 3 عمليات تشغيل مبرمجة مسبقًا. |  |
| وظيفة STOP تسمح بمقاطعة أو إلغاء برنامج قيد التشغيل. |  |
| تعمل وظيفة SILENCE (الهدوء) على سكوت الأصوات الصادرة من الأزرار وأجراس التنبيه. |  |
| تساعد وظيفة CADENAS في إيقاف عمل الأوامر المسجلة بالجهاز. |  |
| تعمل وظيفة OK+30s على بدء تشغيل البرنامج المختار أو على البدء المباشر في دورة طهي تزيد مدتها على 30 ثانية . |  |

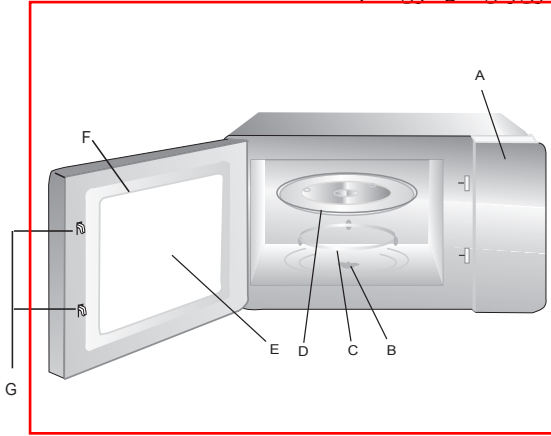
الأواني والمستلزمات التي يجب تجنب استخدامها في فرن الميكروويف

| ملاحظات | الأواني والمستلزمات |
|--|--|
| قد تتولد شرارة كهربائية. يتم نقل الطعام في طبق مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف. | صينية من الألومنيوم |
| قد تتولد شرارة كهربائية. يتم نقل الطعام في طبق مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف. | غلب الكرتون الغذائية المزودة بمقابض معدنية |
| المادة المعدنية تمنع وصول طاقة الميكروويف إلى الطعام. الهياكل المعدنية قد تولد شرارة كهربائية. | أواني معدنية أو مزودة بمادة معدنية |
| قد تتولد شرارة كهربائية وتتسبب في اندلاع النار بداخل الفرن. | الأربطة المعدنية |
| قد تتسبب في اندلاع النار بداخل الفرن. | أكياس ورقية |
| قد يدوب الإسفنج البلاستيكي أو يُلوث السائل بالداخل عند تعرضه لدرجة حرارة عالية. | الأسفنج البلاستيكي |
| إن الخشب يجف عند وضعه في فرن ميكروويف و قد يتصدع ويتشقق. | الخشب |

هـ) تقديم لوحة التحكم

أسماء أجزاء وملحقات الفرن

يتم إخراج الفرن مع جميع الملحقات من الصندوق، ومن داخل الفرن نفسه




- (A) لوحة التحكم
- (B) أداة التنوير
- (C) حامل بعجلات صغيرة
- (D) قرص زجاجي
- (E) لوح الباب زجاجي للمراقبة
- (F) الباب
- (G) قفلا الأمان

الأواني و المستلزمات المسموح باستخدامها في فرن الميكروويف

| ملاحظات | الأواني و المستلزمات |
|---|---------------------------------------|
| يجب الالتزام بتعليمات المُصنّع. يجب رفع قاع صحن التحمير عن القرص الدوّار بما لا يقل عن 5 سم. سوء الاستخدام قد يؤدي إلى كسر القرص الدوّار. | صحن التحمير |
| فقط إذا كانت متوافقة ومناسبة للاستخدام في الفرن الميكروويف. يجب الالتزام بتعليمات المُصنّع. لا تُستخدم أطباق بها شقوق أو كسور. | أنية فخارية |
| يجب دائماً إزالة الغطاء. تُستخدم فقط لتدفئة الطعام بشكل بسيط. معظم البرطمانات لا تقاوم الحرارة وتتكسر. | برطمانات |
| أنواع خاصة من الزجاج متوافقة مع الاستخدام في الفرن. التحقق من غياب أي معدن. لا تُستخدم أطباق بها شقوق أو كسور. | أنية زجاجية |
| يجب الالتزام بتعليمات المُصنّع. لا يتم إفعال الكيس بواسطة رابط معدني. يُنّب الكيس للسماح بإخراج البخار. | أكياس الطبخ بالفرن (الأكياس الحرارية) |
| لا تُستخدم إلا للطهي/للتسخين لفترة قصيرة جداً. عدم الابتعاد عن الفرن أثناء استخدامها للطهي. تُستخدم لتغطية الطعام عند التسخين وامتصاص الزيوت. تُستخدم أثناء الطهي لفترة قصيرة جداً مع المراقبة. | أطباق وأكواب ورقية مناشف ورقية |
| يُستخدم كغطاء لمنع للتطبخ والتناثر، أو يُستخدم كغفافة ورقية للطهي بالبخار. | ورق مضاد للشحوم |
| يتم استعمال المُستلزمات المُصنّعة من مادة البلاستيك المتوافق استخدامها في فرن ميكروويف. يجب الالتزام بتعليمات المُصنّع. يجب أن تكون علامة "قابل للاستخدام في فرن ميكروويف" موجودة بالمنتج. بعض الأوعية البلاستيكية تذوب عندما يصبح الطعام بداخلها ساخناً. بالنسبة لـ"أكياس الطبخ الحرارية" و الأكياس المغلقة بإحكام فإنه يجب أن يتم عمل شق أو ثقب بتلك الأكياس أو تركها مفتوحة، كما هو موضح على غلافها. | مستلزمات بلاستيكية |
| لا تُستخدم إلا مادة البلاستيك المتوافق استخدامها في فرن الميكروويف. يُستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي للحفاظ على الرطوبة. عدم السماح باحتكاك طبقة البلاستيك الشفاف بالطعام. | البلاستيك الشفاف خاص بتغليف الأغذية |
| يُستخدم كغطاء لمنع التطبخ والتناثر والحفاظ على الرطوبة. | ورق مدهون بالبرافين |

يجب التأكد من أن:

- قدرة التيار الكهربائي للتركيبات الكهربائية كافية.
- وصلات تغذية التيار الكهربائي سليمة.
- قطر الأسلاك متوافق مع قواعد التركيب.
- التركيبات الكهربائية مزودة بحماية حرارية 16 أمبير.

 في حالة الشك، يُرجى الاتصال بالفني الكهربائي لديكم.

يتم ربط الوصلات الكهربائية قبل وضع الجهاز في موضعه النهائي.

يجب ضمان الأمن الكهربائي بربط الوصلات الكهربائية بشكل صحيح. عند القيام بأعمال الصيانة، يجب فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، ويجب أن يتم فصل أو سحب المنصهرات.

يجب أن يتم استخدام سلك كهرباء قياسي مكون من ثلاث موصلات كهرباء 1,5 مم² (1 طور + 1 حيادي + 1 أرضي)، و أن يتم ربطهم بالشبكة الكهربائية 220-240 فولط، 50 هرتز، أحادية الطور، عبر مأخذ كهرباء قياسي CEI 60083 مزود بطرفين وأرضي وفقاً لقواعد التركيب المعمول بها.

سلك الأرضي (أخضر وأصفر) مُتصل بالطرف الرئيسي للجهاز ويجب ربطه بالأرضي الخاص بالتركيبات الكهربائية الخاصة بكم.

يجب ربط سلك الحيادي (أزرق) بالطرف الحيادي بالشبكة الكهربائية.

ويجب ربط سلك الطور (أحمر، أسود أو بني) بسلك الطور بالشبكة الكهربائية.

يجب أن يبقى قابس الكهرباء أو أي قاطع آخر سهل المنال للفصل الفوري عند الطوارئ.

الترتيب مُسبقاً على وجود وحدة، ضمن التركيبات الكهربائية، سهلة المنال ولديها إمكانية فصل الجهاز عن قطاع التيار الكهربائي، ويكون تلامس الفصل لديها لا يقل عن 3 مم على مستوى جميع الأقطاب.

في حالة ملاحظة أي اختلال بالفرن، يتم فصل الجهاز عن التيار الكهربائي أو فصل وحدة التوصيل بقطاع التيار الكهربائي.

إذا حدث تلف بسلك التيار الكهربائي للجهاز، فيجب استبداله لدى المُصنِّع أو خدمة ما بعد البيع التابعة له أو لدى أي شخص مُرخص له بتقديم تلك الخدمة، وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر.

تنبيه: لا تقع علينا أدنى مسؤولية في حالة وقوع حادث أو واقعة نتيجة عدم وجود الأرضي أو وجود عيب به أو وجود نقص به.

د) وصف الجهاز

يرجى الاطلاع على التعليمات المذكورة بفقرة "الأواني والمستلزمات المسموح باستخدامها في فرن الميكروويف وما يجب تجنب استخدامه". هناك بعض الأواني غير معدنية لا يُمكن استخدامها في فرن الميكروويف. في حالة عدم التأكد، يتم اتباع الخطوة التالية لاختبار الإناء المراد التأكد من توافقه استخدامه.

اختبار الأواني:

1. يتم ملء الإناء الذي سيوضع في فرن الميكروويف بمقدار فنجان من الماء البارد (250 مل)، و وضع ذلك الإناء في الفرن.
2. يتم التدفئة بأعلى مستوى للطاقة لمدة دقيقة واحدة.
3. يتم لمس الإناء بحذر. إذا كان الإناء ساخن جداً فلا يُستخدم للطهي في فرن الميكروويف.
4. عدم تجاوز فترة الطهي دقيقة واحدة.

2) كيفية تركيب الجهاز

أ) قبل التوصيل بالكهرباء



تنبيه:

يجب التحقق من أنه لم يلحق أي تلف بالجهاز أثناء عملية النقل (تشوه في شكل الباب أو الفواصل المفصلية، الخ...).

إذا لاحظت وجود أي تلف، لا تركب الفرن إذا كان يتخلله عيباً، واتصل بالبائع قبل أي استخدام للجهاز.

يتم إزالة جميع مواد التغليف و وضع الملحقات جانباً.

لوحة التحكم: يتم إزالة الشريط الواقي لسطح لوحة التحكم.

عدم إزالة الكسوة الموجودة بداخل تجويف الفرن، وهي من مادة الميكا Mica، لونها بني فاتح وتقوم بحماية المغناترون (صمام مغناطيسي إلكتروني).

ب) الربط الكهربائي

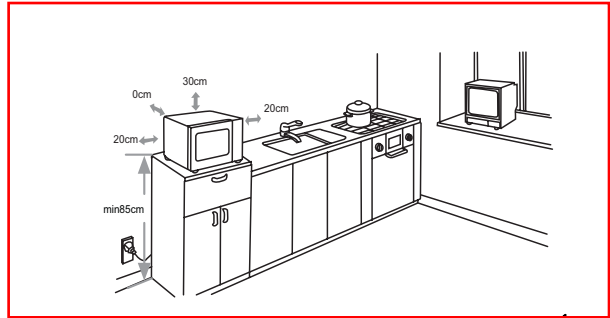
1. لا يجب حشر هذا المنتج في مكان ضيق.

اترك مسافة شاغرة تبلغ على الأقل 30 سنتيمتر أعلى الفرن و20 سنتيمتر من كلا جانبيه (الصورة 1).

عدم إزالة أرجل الفرن.

لا يتم وضع أي شيء يُعيق شبكات التهوية، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الفرن قبل الأوان.

صورة 1



ج) الأدوات والمستلزمات

- يستلزم استخدام مقبس كهرباء يتضمن طرف أرضي موصل وفقاً لمعايير السلامة المعمول بها.
- الترتيب مسبقاً على وجود وحدة، ضمن التركيبات الكهربائية، في متناول المستخدم ولديها إمكانية فصل الجهاز عن قطاع التيار الكهربائي، ويكون تلامس الفصل لديها لا يقل عن 3 مم على مستوى جميع الأقطاب.
- إذا حدث تلف بسلك التيار الكهربائي للجهاز، فيجب استبداله لدى المُصنِّع أو خدمة ما بعد البيع التابعة له أو لدى أي شخص مُرخص له بتقديم تلك الخدمة، وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر.

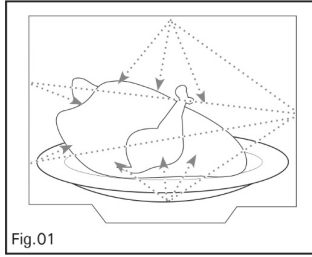
ج) كيفية عمل فرن الميكروويف

إن الموجات الصغيرة المُستخدمة للطهي هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية. تلك الموجات متواجدة بيسر في بيئتنا مثل الموجات الراديو-كهربائية، الضوء، أو الأشعة تحت الحمراء و يقع ترددها ضمن المدى الترددي 2450 ميغاهرتز.

خصائصها:

- تتعكس من قبل المعادن
- تنفذ عبر جميع المواد الأخرى
- يتم امتصاصها من قبل جزيئات الماء والدهون والسكر.

عند تعرّض الطعام للموجات الكهرومغناطيسية الصغيرة، يتبعه تحريض سريع للجزيئات، مما يؤدي إلى التسخين تتخلل الموجات داخل الطعام إلى عمق يبلغ حوالي 2,5 سم. إذا كانت قطعة الطعام سميكة، فسوف يتم تسويتها جيداً حتى الجزء الداخلي للطعام، من خلال عملية التوزيع الحراري مثل الطهي التقليدي.



د) حماية البيئة

من الجيد و المُنمّن أن نعرف بأن الموجات الكهرومغناطيسية الصغيرة لديها تأثير حراري بسيط بداخل الطعام لكنها غير ضارة بالصحة. لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.



إن الجهاز يحتوي أيضاً على العديد من المواد القابلة للتدوير. لذا وضعت عليه هذه العلامة لتبين لكم أنه لا يجب خلط الأجهزة المستخدمة مع النفايات الأخرى.

تجرى عملية إعادة تدوير للأجهزة لدى المصنع في إطار أفضل الظروف، وفقاً للتوجيهات الأوروبية بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى الإتصال بالبلدية التي يتبع لها الحي حيث تقطن أو بالبائع الذي اشترت منه الجهاز، لمعرفة أقرب مراكز لتجميع الأجهزة المُستخدمة من منزلك. نشكركم على حسن تعاونكم في حماية البيئة.

- حتى عندما يكون الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي، فإن إزالة الغطاء الواقي للجهاز قد يؤدي إلى الإصابة بصعقة كهربائية جراء الاحتكاك بدائرة الجهد العالي.
استخدام غير مطابق للجهاز:
- يعفي المُصنِع نفسه من كامل المسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخدامًا غير مناسبًا. يجب الالتزام بإرشادات الاستخدام العامة وإرشادات السلامة المذكورة في هذه الفقرة.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المُصنِع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى وبجروح.
- إن استخدام فرن الميكروويف محدد لتسخين المنتجات الغذائية والمشروبات. يُستخدم هذا الجهاز للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل فقط.
- فهو غير مُخصص لتحميص المنتجات الغذائية أو لتجفيف الملابس المغسولة أو لإعادة تسخين وسائد التدفئة، والنعال، وقطع الأسفنج، والغسيل المبلل، وسائر الأغراض المشابهة. قد ينتج عن تلك الاستخدامات وقوع إصابات أو حدوث إلتهابات أو اشتعال حريق. كما أنه غير مُخصص للتعميم.
- عدم استخدام تجويف الفرن لغرض التخزين.
- عدم تخزين الطعام مثل الخبز أو البسكويت داخل الفرن.

(ب) بيانات فنية

| | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| SE2302W/SE2302B/SE2302S | الموديل |
| 230V ~ 50Hz | الجهد الاسمي |
| 1250 واط | الجهد الاسمي للمدخل (الميكروويف) |
| 800 واط | الجهد الاسمي للمخرج (الميكروويف) |
| 23 لتر | السعة |
| 29 سم Ø | قطر القرص الدوّار |
| 293 × 408 × 485 مم | الأبعاد الخارجية (طول×عرض×ارتفاع) |
| 13,5 كغ | الوزن الصافي |

- عند تسخين المواد الغذائية في أواني بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الفرن لاتخاذ الإجراءات اللازمة في حالة حدوث اشتعال.
- في حالة تصاعد دخان من الجهاز، يتم إيقاف أو فصل الفرن عن التيار الكهربائي، وإبقاء باب الفرن مُغلقاً لخمّد أي شعله محتمل نشوبها بداخل الفرن.

الاعتناء بالجهاز:

-  عدم الاعتناء بنظافة الفرن باستمرار قد يؤدي إلى حدوث تلف بأسطح تجويف الفرن و سطح الباب؛ وبالتالي إحداث تغيير لا رجعة فيه بالعمر الافتراضي للجهاز وإحداث مواقف خطيرة.
-  يجب إيقاف الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي قبل القيام بأعمال الصيانة.
-  يولد الجهاز موجات دقيقة ويوجد بداخله دائرة جهد عالي، وبالتالي يجب ألا ترفع الغطاء الواقّي.
- من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مؤهل بأعمال الصيانة أو الإصلاح للجهاز يجب على الأطفال ألاّ تنظف الجهاز ولا تقوم بصيانته ما لم تتجاوز أعمارهم 8 سنوات وما لم يوجد إشراف عليهم.
- يوصى بتنظيف الفرن دورياً وإخراج كل أوعية الطعام المخزنة بداخله. يجب تنظيف الجهاز دورياً. يجب إزالة جميع بقايا الأطعمة.
- لا يتم استخدام إسفنجة كاشطة أو مكشطة معدنية من أجل تنظيف الجهاز.
- يجب ألاّ يُنظف الجهاز بالأبخرة.
- يجب تفقد الفواصل المفصلية وإطار الباب دورياً للتأكد من عدم وجود أي تلف بهم. إذا وجد بهم أي تلف، فلا يجب استخدام الجهاز ويتم عرضه على فني مُتخصص لمراجعتّه وفحصه.
- يجب ألاّ تشد سلك الكهرباء أبداً لفصل الجهاز عن التيار الكهربائي، بل افصله بنزع قابس الكهرباء.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله لدى المُصنّع أو لدى الوكيل أو لدى أي شخص مُرخّص بذلك، لتفادي أي مخاطر.
- يتم الاتصال بفني مُتخصص عند الحاجة إلى تغيير المصباح الداخلي لفرن الميكروويف.
- إن إزالة الغطاء الواقّي للجهاز قد يؤدي إلى التعرض إلى طاقة موجات كهرومغناطيسية صغيرة.



قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.



لا يجب تسخين أي سوائل أو أطعمة بداخل أواني وأوعية مُحكمة الغلق حتى لا تنفجر.

قد ترتفع حرارة الأسطح المحيطة أثناء تشغيل الجهاز.

• يُمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز ما لم تقل أعمارهم عن 8 سنوات، وكذا يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة، أو الذين يفتقرون للخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز شريطة الإشراف عليهم بعناية وتزويدهم مسبقاً بالتعليمات اللازمة لكيفية استخدام الجهاز بأمان كامل وأن يكونوا على دراية بالمخاطر المحتملة حدوثها.

• يجب إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال، ما لم يكن هناك من يراقبهم.

• عدم وضع أي شيء فوق الفرن أثناء تشغيله.

• لتفادي إتلاف الجهاز، فلا يتم أبداً تشغيله وهو فارغ أو بدون وجود القرص.

• لا تستخدم سوى الأواني والمستلزمات الملائمة استخدامها داخل أفران الميكروويف.

• غير مسموح بدخول الأوعية المعدنية للأغذية والمشروبات عند الطهي باستخدام الميكروويف. يجب نزع أربطة الأكياس السلكية المعدنية وكذلك المقابض المعدنية لأواني الطبخ / الأكياس قبل وضعها داخل الفرن.

• يجب دائماً ارتداء قفازات عازلة عند إخراج الأطباق من الفرن. فبعض الأطباق تمتص حرارة الطعام وبالتالي تصبح ساخنة الملمس جداً.

• لتفادي إتلاف الجهاز، فلا يتم أبداً تشغيله وهو فارغ أو بدون وجود القرص.

• في حالة طهي كميات صغيرة، يتم وضع كوب من الماء بجانب الطعام لزيادة الحمولة.

• قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام الميكروويف فوران مفاجئ عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع أوعيتها.

• يجب تقليب أو رج محتوى زجاجات الرضاعة وأوعية طعام الأطفال وتفقد درجة الحرارة قبل تناولها، لتفادي حدوث أي حروق جراء الطعام الساخن.

• يوصى بعدم تسخين البيض بقشره والبيض المسلوق دون تقشيريه داخل فرن الميكروويف فقد ينفجر، حتى بعد الانتهاء من الطهي.

• عدم استخدام رقائق الألومنيوم الخاص بالطهي لتغطية الطعام، ولا يتم تغطية أي جزء من الفرن برفائق الألومنيوم.

يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة جهازكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام جهازكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين.



أ) إرشادات السلامة

معلومات عامة:

التعليمات الهامة للسلامة



اقرأ التعليمات بعناية ثم احتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً

- هذا الجهاز مُخصص حصرياً للاستخدام المنزلي في مساكن خاصة. لا يتم استخدامه إلا في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات. وإن استخدامه في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخميم أو في الفنادق،... الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بالجهاز.

التركيب:

- يتم الالتزام بتعليمات التركيب الواردة في هذا الدليل عند تركيب هذا الفرن. الإطلاع على فقرة "كيفية تركيب الجهاز".
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- الجهاز غير مُخصص لحشره داخل المطبخ الخشبي.
- اترك مساحة شاغرة على الأقل 30 سنتيمتر أعلى الفرن
- الحرص على عدم سد فتحات التهوية الموجودة بالجهاز.
- إذا كان هذا الجهاز مُغطى أو على احتكاك بمادة قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر أو السواتر أو عناصر مماثلة، فهناك خطر وقوع حريق أثناء تشغيل الجهاز.
- يجب إبعاد سلك الكهرباء عن أي أسطح ساخنة.
- يجب حفظ الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال في سن أقل من 8 سنوات.

| | |
|-----|--|
| 105 | (1) معلومات تهُم المُستخدم |
| 105 | أ) إرشادات السلامة |
| 108 | ب) بيانات فنية |
| 109 | ج) كيفية عمل فرن الميكروويف |
| 109 | د) حماية البيئة |
| 110 | (2) كيفية تركيب الجهاز |
| 110 | أ) قبل التوصيل بالكهرباء |
| 110 | ب) الربط الكهربائي |
| 110 | ج) الأواني والمستلزمات |
| 111 | د) وصف الجهاز |
| 113 | هـ) تقديم لوحة التحكم |
| 114 | و) التركيب على سطح العمل |
| 115 | ز) التركيب |
| 115 | (3) كيفية استخدام الجهاز |
| 115 | أ) تعليمات التشغيل |
| 121 | ب) جدول قوائم الطهي الآلي |
| 122 | (4) التنظيف والاعتناء بالجهاز |
| 122 | (5) في حالة حدوث خلل في التشغيل |
| 123 | (6) توصيات لقياس حسن أداء الجهاز |

عمليتنا الكريمة، عملينا الكريم،

نشكركم على ثقّتم في منتجات **براندت** وشرانكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبّي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً إلى تحقيق ذلك.

وسعيّاً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معنا عبر موقعنا www.brandt.com، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد وسريع.



