

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

SE3000 – SE3000M



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.....	10
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.....	19
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL.....	20
5) EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	21
6) RECOMMANDATIONS POUR MESURE DE LA PERFORMANCE	22
7) RELATIONS CONSOMMATEURS ET INTERVENTIONS	23
a) Relations consommateurs	23
b) Interventions	23

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	SE3000/SE3000M
Tension nominale	230V ~ 50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes)	1400 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900 W
Capacité	30L
Diamètre du plateau tournant	31.5cm
Dimensions extérieures (LxIxh)	539 x 398 x 300 mm
Poids net	15.50 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.

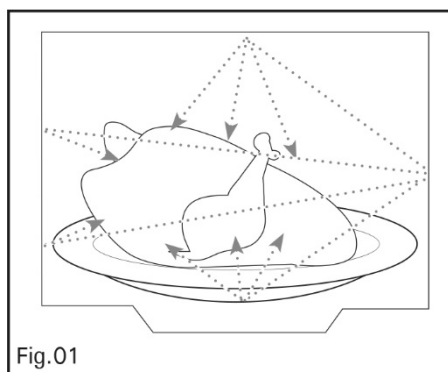
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

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

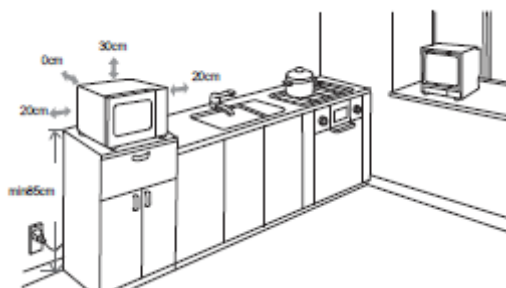
1. Ce produit ne doit pas être encastré.

Laissez au moins 30 cm d'espace libre au-dessus du four et 20 cm sur les cotés (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
Feuille d'aluminium	Pour couvrir uniquement. On peut utiliser de petits morceaux d'aluminium pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille et éviter une surcuisson. Un arc électrique peut se former si la feuille est trop près des parois du four. La feuille doit être éloignée d'au moins 2,5 cm des parois du four.
Plat brunisseur	Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être surélevé d'au moins 5 cm du plateau tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes seulement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Bocaux	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.

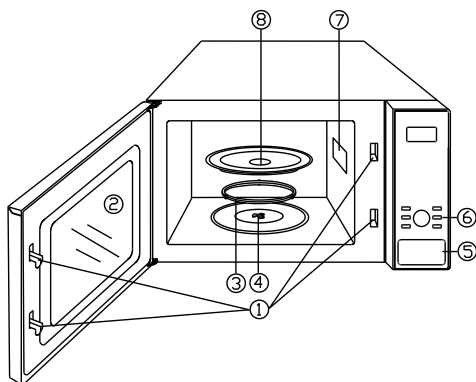
Matériels à éviter avec un four à micro-ondes

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.



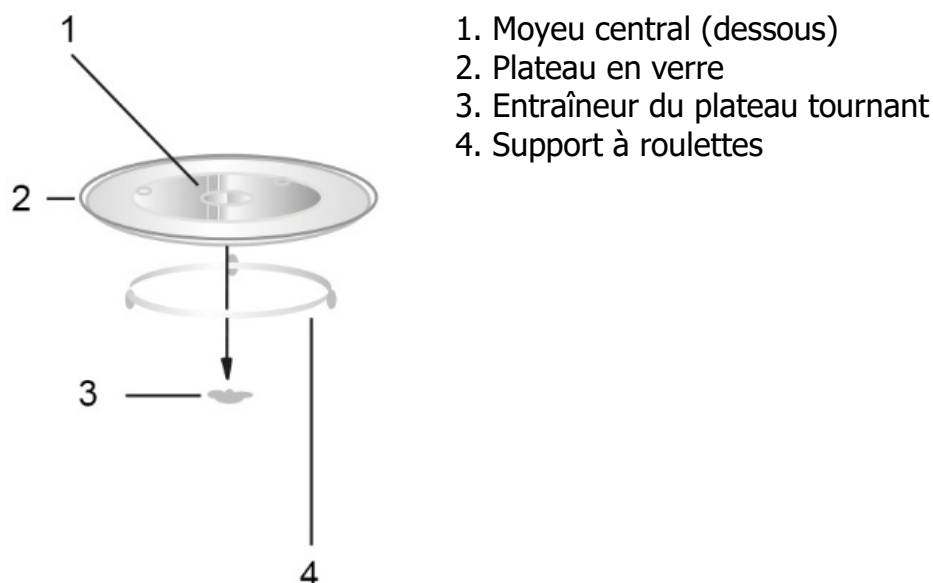
1. Système de sécurité de fermeture des portes	5. Ouverture de porte
2. Vitre du four à micro-ondes	6. Panneau de commande
3. Entraîneur	7. Guide d'ondes
4. Support à roulette	8. Plateau de verre

f) *Présentation du bandeau de commande*



	La fonction Autoprogramme permet de sélectionner jusqu'à 8 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 le poids.
	La fonction Puissance permet de choisir le niveau de puissance.
	La touche HORLOGE permet de régler l'heure.
	La fonction STOP permet l'arrêt et l'annulation de programmes.
	La fonction OK+30s permet de démarrer la fonction sélectionnée ou de lancer directement un cycle de cuisson pendant une période courte à puissance maximale.

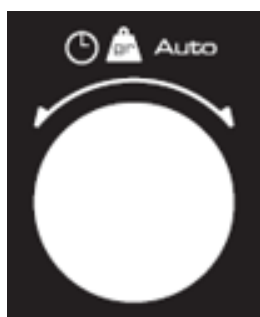
g) Installation du plateau tournant



- 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



Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, le four affichera « 1:01 » et la sonnerie retentira une fois. L'icône « Horloge » apparaît en haut des minutes.

Réglage de l'horloge

Affichage



Lorsque les chiffres « 01 :01 » s'affichent, tourner le bouton pour régler les heures, l'heure réglée devra être comprise entre 0 et 23 (24 heures).



Appuyez sur la touche « HORLOGE », les chiffres des minutes clignotent.



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



Appuyez sur la touche « HORLOGE », pour achever le réglage de l'heure.



Pour changer l'heure, appuyer sur le bouton « HORLOGE » et renouveler les étapes ci-dessus.

Pour régler l'heure de 00h00 à 12h59, appuyer une fois sur le bouton HORLOGE ; pour régler une heure de 00h00 à 23h59, appuyer deux fois sur le bouton HORLOGE



Cuisson au micro-ondes

Tableau de puissance du micro-ondes

Puissance	900 W	720 W	540 W	360 W	180 W	0W
Affichage écran	100%	80%	60%	40%	20%	0

Appuyer sur la touche Puissance jusqu'à obtenir le pourcentage de puissance souhaitée comme suit :

Appuyer sur le bouton Puissance ...	Niveau de puissance correspondant
... 1X	100%
... 2X	80%
... 3X	60%
... 4X	40%
... 5X	20%
... 6X	0%



Tourner le bouton de commande pour entrer le temps souhaité. Le temps maximum est 60 minutes.



Appuyer sur le bouton OK+30S pour démarrer la cuisson



Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance en appuyer sur le bouton Puissance.

Programmation de la décongélation selon le poids

Affichage

Une fois un aliment posé dans le micro onde, le programme calcule automatiquement le temps nécessaire à sa décongélation.

Le poids varie de 100 grammes à 1.8 kg.

Insérer un aliment dans la cavité



Appuyer sur le bouton Décongélation

Tourner le bouton de commande pour choisir le poids désiré

Appuyer sur le bouton OK+30Secondes

Durant la décongélation, le système se mettra en pause ; il faut alors retourner l'aliment puis appuyer sur le bouton OK+30S pour finir la décongélation.



Programmation du Menu Auto



Le programme « Auto » vous permet de chauffer des viandes, des poissons, des légumes...

Appuyer sur la touche « Auto » jusqu'à obtenir le numéro du menu choisi.

Tourner le bouton de commande pour sélectionner le poids

Appuyer sur le bouton OK+30S pour démarrer le programme.

Affichage



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

b) Tableau des menus pour les programmes automatiques

MENU	Poids (g)	Affichage	Recette
1 – Lait/Café	200 ml	1	Déposer 1 tasse de 200 ml adaptée au micro -ondes
	400 ml	2	Déposer 2 tasses de 200 ml adaptée au micro -ondes
	600 ml	3	Déposer 3 tasses de 200 ml adaptée au micro -ondes
2- Riz	150		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 150 grammes de riz avec 350 ml d'eau tempérée— NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
	300		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 300 grammes de riz avec 700 ml d'eau tempérée — NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
	450		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 450 grammes de riz avec 1050 ml d'eau tempérée— NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
	600		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 600 grammes de riz avec 1,4 Litre d'eau tempérée— NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
3- Sphagheti (ou aussi, Fusilli, Coquillettes)	100		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 100 grammes de pâtes avec 400 ml d'eau tempérée— Les pâtes doivent être recouvertes d'eau, les couper en deux si nécessaire. En fin de cuisson, bien mélanger les pâtes, avec une noix de beurre pour éviter qu'elles collent. NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
	200		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 200 grammes de pâtes avec 800 ml d'eau tempérée— Les pâtes doivent être recouvertes d'eau, les couper en deux si nécessaire. En fin de cuisson, bien mélanger les pâtes, avec une noix de beurre pour éviter qu'elles collent. NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
	300		Dans un recipient adapté au micro-ondes à bords hauts et assez grand pour éviter les débordements, déposer 300 grammes de pâtes avec 1,2 litre d'eau tempérée— Les pâtes doivent être recouvertes d'eau, les couper en deux si nécessaire. En fin de cuisson, bien mélanger les pâtes, avec une noix de beurre pour éviter qu'elles collent. NE PAS COUVRIR LE RECIPIENT
4- Pommes de terre	230	1	Poser dans un récipient adapté une/des pomme(s) de terre pesant au total 230g, non épluchée(s), uniquement piquée(s) avant cuisson.
	460	2	Poser dans un récipient adapté des pommes de terre pesant au total 460g, non épluchées, uniquement piquées avant cuisson.
	690	3	Poser dans un récipient adapté des pommes de terre pesant au total 690g, non épluchée(s), uniquement piquée(s) avant cuisson.

5 – Réchauffage	200	Poser dans un recipient adapté un plat à réchauffer ou un plat à réchauffer directement dans le micro ondes (ex : burger, pasta box,...)
	300	
	400	
	500	
	600	
	700	
	800	
6- Poissons	200	Poser le poisson dans un récipient adapté et lancer le programme.
	300	
	400	
	500	
	600	
7- Pop corn	99	Dans un recipient haut et large, poser les grains et couvrir
8- Pizza	150	Poser la pizza pré-cuite à réchauffer sur un récipient adapté et lancer le programme.
	300	
	450	

Programmation de la fonction CADENAS (verrouillage de protection (enfants))		Affichage
 Le four se mettra en mode VERROUILLAGE après 60 secondes de non utilisation. Pour le déverrouiller, il suffit de pousser le bouton d'ouverture « OUVRIR ».		

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.
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 :

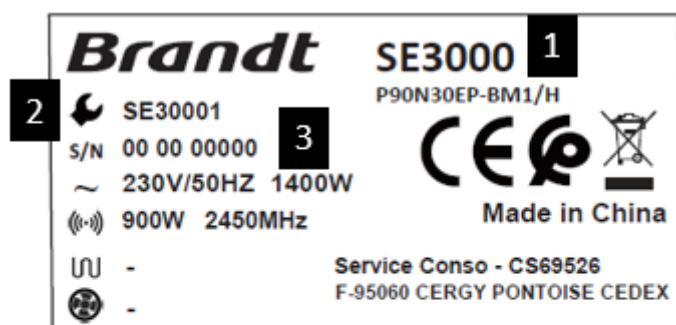
Service Consommateurs **BRANDT**
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- 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 provide you with daily support and hopes you will fully enjoy your purchase.



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	26
a) Safety Instructions	26
b) Technical Data	30
c) Operating Principle	30
d) Environmental Protection	31
2) Installation of Your Machine	31
a) Before Installation	31
b) Installation	32
c) Electrical Connection	32
d) Utensils	33
e) Description of Your Machine	35
f) Description of the Control Panel	36
g) Installation of the Revolving Plate	37
3) Using your Machine	37
a) Operating Instructions	37
b) Menu Table for Automatic Programmes	40
4) Looking After and Cleaning Your Machine	41
5) Troubleshooting	42
6) Recommendations for Measuring Performance	43
7) CUSTOMER SERVICE AND REPAIRS	44
a) Customer Service	44
b) Repairs	44

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.

Maintenance



Lack of oven maintenance may cause deterioration of the cavity or door surfaces and may irreversibly affect the service life of the machine and cause dangerous situations.



Turn the machine off and disconnect it before any maintenance operation.



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.

Non-compliant 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 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) Technical Data

Model	SE3000/SE3000M
Rated voltage	230 V~50 Hz
Rated input power (microwaves)	1400 W
Rated output power (microwaves)	900 W
Capacity	30 L
Turntable Diameter	31.5 cm
External dimensions (LxWxH)	539 x 398 x 300 mm
Net weight	15.50 kg

c) Operating Principle

The microwaves used for cooking are electromagnetic waves.

They exist normally in our environment as radio-electric waves, light or even infra-red radiation.

Their frequency is in the 2450 MHz band.

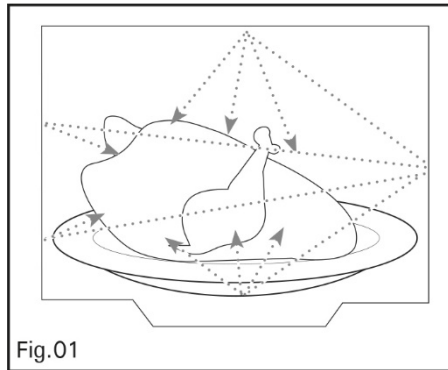
Their behaviour

- They are reflected by metals

- They pass through all other materials.
- They are absorbed by molecules of water, fat and sugar.

When food is exposed to microwaves rapid agitation of the molecules occurs which causes heating.

The penetration depth of the waves into the food is about 2.5 cm. If the food is thicker, cooking through the food will take place by conduction as in traditional cooking.



d) Environmental Protection

It is good to know that microwaves cause a simple heat phenomenon inside food and that they are not harmful to 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 machine also contains several recyclable materials. It is therefore marked by this logo to show you that used machines should not 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) INSTALLATION OF YOUR MACHINE

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

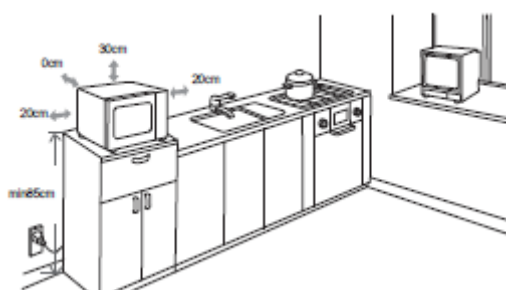
1. This product must not be built in.

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

Please consult the instructions, "Materials that can be used in your microwave oven and materials to avoid". Certain non-metallic utensils may also not be usable with microwaves. If in doubt test the utensil in question using the following procedure.

Test with utensil:

1. Fill a microwave container with a cup of cold water (250 ml) and place the utensil in question in it.
2. Heat at maximum power for 1 minute.
3. Touch the utensil with care. If it is very hot do not use it to cook in the microwave.
4. Do not exceed a cooking time of 1 minute.

Materials that can be Used in your Microwave Oven

Utensils	Observations
Aluminium foil	Only for covering. Small pieces of aluminium foil can be used to cover the thin parts of meat or poultry and prevent over-cooking. An electric arc may form if the foil is too close to the walls of the oven. The foil must be at least 2.5 cm away from the oven walls.
Browning dish	Adhere to the manufacturer's instructions. The bottom of the browning dish must be at least 5 cm above the revolving plate. Incorrect use may cause the revolving plate to break.
Dishes	Microwave-compatible only. Adhere to the manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Jars	Always remove the lid. Only use them to heat food very slightly. Most jars are not heat-resistant and can break.
Glassware	Special glasses for ovens only. Check there is no metal. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Adhere to the manufacturer's instructions. Do not close the bag with a metal tag. Pierce to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Only to be used for very short cooking/heating. Do not leave the oven unattended during cooking.
Paper towels	Use them to cover your food during heating and to absorb fat. Use them under surveillance and only for very short cooking.
Greaseproof paper	Use it as a cover to prevent splashes or "en papillote" for steam cooking.
Plastic	Only use cling film for microwaves. Adhere to the manufacturer's instructions. The plastic should carry the note "Microwave-compatible". Some plastic containers melt when the food they contain is hot. "Cooking bags" and hermetically sealed plastic bags must be slit, pierced or opened, as indicated on the packaging.
Cling film	Only use cling film for microwaves. Use it to cover your food during cooking to preserve the humidity. Do not allow the cling film to come into contact with the food.
Wax paper	Use it as a cover to prevent splashes and preserve humidity.

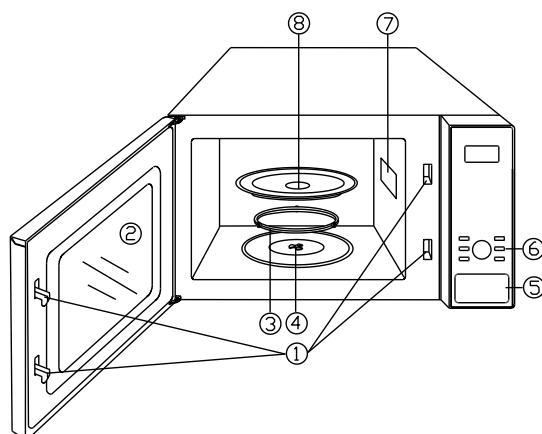
Materials to Avoid in your Microwave Oven

Utensils	Observations
Aluminium plate	May cause the creation of electric arcs. Transfer your food to a dish for the microwave.
Food boxes with a metal handle	May cause the creation of electric arcs. Transfer your food to a dish for the microwave.
Metal utensils or those containing metal	Metal prevents the microwave energy reaching the food. The metal frames may cause the creation of electric arcs.
Metal tags	Can cause the creation of electric arcs and cause a fire in the oven.
Paper bags	Can create a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when it is subjected to high temperatures.
Wood	Wood dries if it is placed in a microwave oven and can crack or split.

e) Description of Your Machine

Names of the Parts and Accessories for Your Oven

Take the oven and all the accessories out of their box and the inside of the oven.



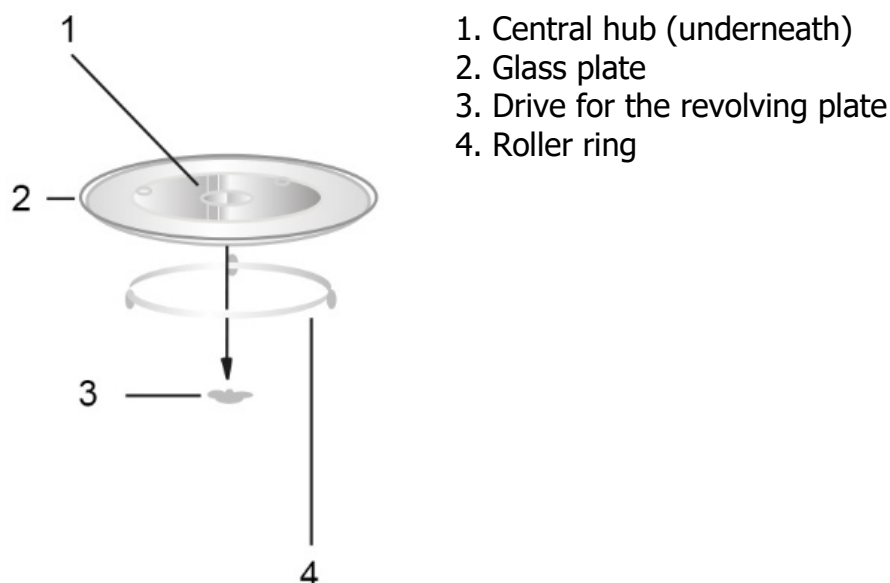
1. Door closing safety system	5. Door opening
2. Microwave oven window	6. Control panel
3. Turntable drive	7. Wave guide
4. Turntable on rollers	8. Glass plate

f) Description of the Control Panel



	The Auto-programme function makes it possible to select up to 8 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 weight.
	The Power function makes it possible to choose the power level.
	The CLOCK key enables the time to be set.
	The STOP function allows programmes to be stopped and cancelled.
	The OK+30s function makes it possible to start the selected function or to start a cooking cycle directly for a short period at maximum power.

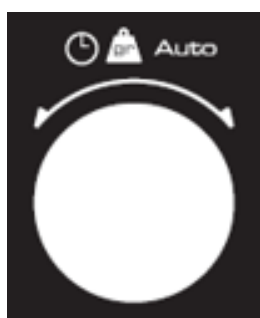
g) Installation of the Revolving Plate



- a. Never place the glass plate the wrong way round. The rotation of the glass plate should never be impeded.
- b. The glass plate and roller ring must always be used during cooking.
- c. All the food or food containers are always placed on the glass plate to be cooked.
- d. If the glass plate or the revolving plate cracks or breaks, contact your nearest approved after-sales service.

3) USING YOUR MACHINE

a) Operating Instructions



When the microwave oven is turned on it will display "1:01" and the bell will sound once. The "Clock" icon appears above the minutes.

Setting the clock



When the figures "01:01" are displayed, turn the button to adjust the hours. The hour that is set must be between 0 and 23 (24 hours).

Press the "CLOCK" key; the minute numbers flash.



Turn the Button to adjust the minutes. The minutes that are set must be between 0 and 59.

Press the "CLOCK" key to finish setting the time.

To change the time, press the "CLOCK" button and repeat the above steps.

To set the time from 00:00 to 12:59, press once on the CLOCK button; to set a time of between 00:00 and 23:59 press twice on the CLOCK button

Display



Microwave Cooking

Microwave Power Table

Power	900 W	720 W	540 W	360 W	180 W	0W
Screen display	100%	80%	60%	40%	20%	0

Press the Power key until the desired percentage power is obtained as follows:

Press the Power button ...	Corresponding power level
... 1X	100%
... 2X	80%
... 3X	60%
... 4X	40%
... 5X	20%
... 6X	0%



Turn the control button to enter the desired time. The maximum time is 60 minutes.



Press the OK+30S button to start cooking



During cooking, you can check the power level by pressing the Power button.

Programming Defrosting according to Weight

Display

Once the food is placed in the microwave, the programme automatically calculates the time required for it to defrost.

The weight varies from 100 grams to 1.8 kg.

Place the food in the cavity



Press the Defrosting button

Turn the control button to select the desired weight

Press the OK+30S button

During defrosting, the system will pause; the food must then be turned and then the OK+30S button pressed to finish defrosting.



Programming the Auto Menu

Display



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

Press the "Auto" key until the selected menu number is obtained.

Turn the control button to select the weight

Press the OK+30S button to start the programme.



Please refer to the following table to consult the menus.

b) Menu Table for Automatic Programmes

MENU	Weight (g)	Display	Recipe
1 – Milk/Coffee	200 ml	1	Put in 1 x 200 ml microwave-compatible cup
	400 ml	2	Put in 2 x 200 ml microwave-compatible cups
	600 ml	3	Put in 3 x 200 ml microwave-compatible cups
2 - Rice	150		Place 150 grams of rice with 350 ml of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - DO NOT COVER THE RECEPTACLE.
	300		Place 300 grams of rice with 700 ml of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - DO NOT COVER THE RECEPTACLE.
	450		Place 450 grams of rice with 1050 ml of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - DO NOT COVER THE RECEPTACLE.
	600		Place 600 grams of rice with 1.4 litres of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - DO NOT COVER THE RECEPTACLE.
3- Spaghetti (and also Fusilli, pasta shells)	100		Place 100 grams of pasta with 400 ml of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - The pasta must be covered with water; cut it in half if necessary. At the end of cooking mix the pasta well with a knob of butter to ensure it does not stick. DO NOT COVER THE RECEPTACLE
	200		Place 200 grams of pasta with 800 ml of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - The pasta must be covered with water; cut it in half if necessary. At the end of cooking mix the pasta well with a knob of butter to ensure it does not stick. DO NOT COVER THE RECEPTACLE
	300		Place 300 grams of pasta with 1.2 litres of warm water in a microwave-compatible receptacle with high sides, and sufficiently large to prevent overflows - The pasta must be covered with water; cut it in half if necessary. At the end of cooking mix the pasta well with a knob of butter to ensure it does not stick. DO NOT COVER THE RECEPTACLE
4 - Potatoes	230	1	In a suitable receptacle place one or more potatoes weighing 230 g in total, not peeled but simply pricked before cooking.
	460	2	In a suitable receptacle place potatoes weighing 460 g in total, not peeled but simply pricked before cooking.
	690	3	In a suitable receptacle place potatoes weighing 690 g in total, not peeled but simply pricked before cooking.

5 - Reheating	200	In a suitable receptacle place a dish to be reheated or one designed to be directly reheated in the microwave (e.g. Burgers, pasta box, etc.)
	300	
	400	
	500	
	600	
	700	
	800	
6 - Fish	200	Place the fish in a suitable receptacle and start the programme.
	300	
	400	
	500	
	600	
7 - Popcorn	99	Place the corn in a tall, wide container and cover
8 - Pizza	150	Place the pre-cooked pizza to be reheated on a suitable receptacle and start the programme.
	300	
	450	

Programming the PADLOCK function (Child Lock)

Display



The oven will go to LOCKING mode after not being used for 60 seconds. To unlock it, just press the opening button, "OPEN".



4) LOOKING AFTER AND CLEANING YOUR MACHINE

Cleaning the oven regularly and removing any food deposits from the inside and outside of the machine is recommended. Use a damp, soapy sponge. If the machine is not kept clean its surface may deteriorate and inevitably affect its service life and lead to a dangerous situation. If the door or door seal is damaged, the oven must not be used before it has been repaired by a competent person.

Do not clean the machine with a steam cleaner.

The use of abrasive products, alcohol or thinners is not recommended. They may damage the machine.

If there is a smell or the oven is dirty boil water with lemon or vinegar added in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little washing-up liquid.

The plate may be taken out to facilitate cleaning. To do this take hold of it by the access areas provided. If you remove the turntable drive avoid allowing water to penetrate into the hole for the motor shaft. Do not forget to put back the turntable drive, the roller ring and the revolving plate.

5) TROUBLESHOOTING

If you have any doubts about the correct operation of your appliance this does not necessarily mean it has broken down. In all cases check the following points:

You notice that...	What to do?
The machine does not start.	Check your machine's connection. Check the door of your machine is properly shut.
The machine is noisy. The plate does not turn correctly.	Clean the rollers and the rolling area under the revolving plate. Check whether the rollers are properly positioned.
You notice a mist on the glass.	Wipe off the condensation with a cloth.
The food has not been heated on a microwave programme.	Check that the utensils are suitable for a microwave oven and that the power level is suitable.
The machine produces sparks.	Clean the machine properly: remove grease, cooking particles, etc. Keep any metal item away from the walls of the oven. Never use metal items with the grill.
The bulb has blown.	Call a qualified professional from a dealer for the brand to replace the bulb.



Caution:

This machine is fitted with a high voltage circuit. In all cases never do any work inside the machine yourself.

6) RECOMMENDATIONS FOR MEASURING PERFORMANCE

Methods for measuring the suitability for the function compliant with the standards, IEC/EN/NF EN 60705.

The International Electrotechnical Commission SC 59 K has established a standard relating comparative performance measurement performed on different microwave ovens.

We recommend the following for this appliance:

Tests	Load	Approx. Time	Power	Containers/Tips
Egg cream (12.3.1.)	1000g 50 g	21 min 13-15 min	500W	Pyrex dish Ref. 227 on the turntable Pyrex dish Ref. 220 On the turntable
Sponge cake (12.3.2.)	475g	7 min	700W	Round Pyrex dish Ref. 828 on the turntable
Meat loaf (12.3.3.)	900g	14 min	700 W	Pyrex cake dish Ref. 838 On the turntable Cover with cling film
Defrosting Meat (13.3.)	500 g	10 min 50 seconds + 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)	1100g	35 min	G2	Pyrex dish Ref. 827 on the turntable
Chicken (12.3.6.) (Model with grill)	1200 g	45 min	A4 C 2	Dish on turntable

7) CUSTOMER SERVICE AND REPAIRS

a) Customer Service

To learn more about our products or to contact us, please:

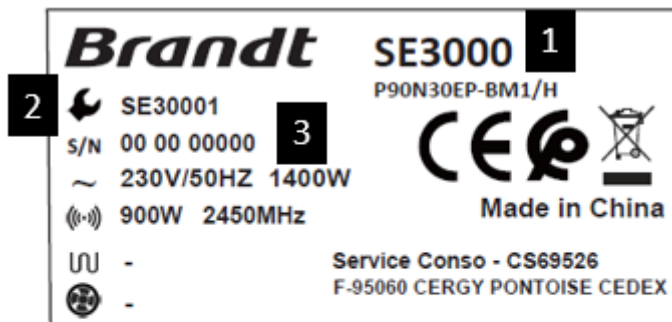
- Go to our website www.brandt.fr
- Write to us to the following postal address:
Service Consommateurs **BRANDT**
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX, France
- Telephone us from Monday to Friday from 08:30 to 18:00 on

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

b) Repairs

Possible repairs to your machine must be carried out by a qualified professional who is an official agent for the brand. In order to make it easier to deal with your request, when you telephone please have the complete references for your machine (commercial reference, service reference, serial number). This information can be found on the manufacturer's plate.



1 : Référence commerciale

2 : Référence service

3 : Numéro de série

We can be contacted from Monday to Saturday from 08:00 to 20:00 at:

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

Original parts: During a repair, ask for only original certified

BRANDT FRANCE - Simplified Joint Stock Company with capital of 100,000,000 Euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt - 92500 Rueil-Malmaison, France

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto BRANDT, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él 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, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web **www.brandt.com**, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día, y le desea que disfrute plenamente de su compra.



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

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO.....	47
a) Instrucciones de seguridad	47
b) Datos técnicos	52
c) Fundamento del funcionamiento	52
d) Conservación del medio ambiente	53
2) Instalación de su aparato.....	53
a) Antes de instalar	53
b) Instalación.....	53
c) Conexión eléctrica.....	54
d) Utensilios.....	55
e) Descripción de su aparato.....	57
f) Descripción del cuadro de control.....	58
g) Instalación del plato giratorio.....	59
3) Utilización de su aparato	59
a) Instrucciones de funcionamiento.....	59
b) Tabla de menús para programas automáticos	62
4) Mantenimiento y limpieza de su aparato	63
5) En caso de mal funcionamiento	64
6) Recomendaciones para medir el rendimiento.....	65
7) RELACIONES CON LOS CONSUMIDORES E INTERVENCIONES	66
a) Relaciones con los consumidores.....	66
b) Intervenciones	66

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Conserve este manual de uso junto a 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 el horno cumpliendo estrictamente las instrucciones de montaje 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.

Mantenimiento:



No mantener correctamente el horno puede deteriorar las superficies de la cavidad o de la puerta, y acortar irreversiblemente la vida útil del aparato, además de originar situaciones peligrosas.



Apague y desenchufe el aparato antes de iniciar cualquier tarea de mantenimiento.



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 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 no conforme:

- El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de utilizaciones no adecuadas. 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.
- Este aparato no ha sido diseñado para secar alimentos o tejidos, 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	SE3000/SE3000M
Tensión nominal	230 V ~ 50 Hz
Potencia de entrada nominal (microondas)	1400 W
Potencia de salida nominal (microondas)	900 W
Capacidad	30L
Diámetro del plato giratorio	31.5 cm
Dimensiones exteriores (L. x An. x Al.):	539 x 398 x 300 mm
Peso neto	15.50 kg

c) Fundamento del funcionamiento

Las microondas utilizadas para la cocción son ondas electromagnéticas.

Existen habitualmente dentro de nuestro entorno, igual que las ondas radio eléctricas, la luz, los rayos infrarrojos.

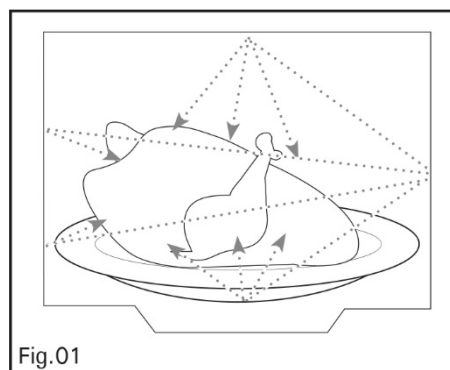
Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Comportamiento:

- Los metales las reflejan
- Atraviesan todos los demás materiales.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando un alimento queda expuesto a las microondas, se produce una agitación rápida de las moléculas, lo cual 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) *Conservación 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. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

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

Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Lleva este logotipo para indicar que los aparatos usados no deben 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) **INSTALACION DE SU APARATO**

a) *Antes de instalar*



Atención:

Compruebe que el aparato no sufrió ningún daño durante su transporte (puerta o junta deformadas, 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.

Cuadro 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*

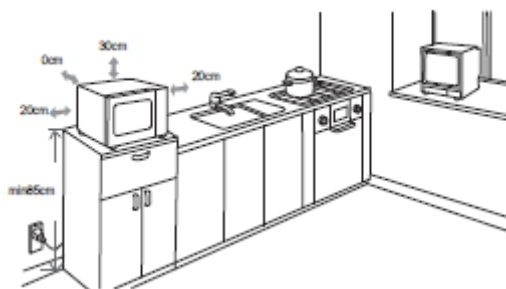
1. **Este aparato no debe empotrarse.**

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

No quite las patas 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 corriente eléctrica están en buen estado.
- el diámetro de los conductores cumple las reglas de la instalación.
- su instalación cuenta con una protección térmica de 16 amperios.



En caso de duda, consulte con su electricista.

Debe realizarse la conexión eléctrica antes de colocar el aparato en su emplazamiento 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 conductor a tierra (verde amarillo) se conecta al terminal del aparato y debe conectarse a la tierra de su red eléctrica.

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

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

El enchufe o cualquier otro dispositivo de corte de la corriente eléctrica debe estar accesible inmediatamente para poder un apagado de emergencia.

Tenga previsto también en su instalación eléctrica un dispositivo accesible 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 horno tuviera cualquier anomalía, desenchufe el aparato o corte la corriente con el dispositivo de conexión a la red eléctrica.

Si el cable sufriera algún daño, debe sustituirlo el fabricante, su servicio posventa o persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

Atención: No tendremos responsabilidad alguna en caso de accidente o incidente debido a no existir una toma de tierra, o si ésta fuera defectuosa o incorrecta.

d) Utensilios

Consulte las instrucciones «Materiales utilizables en su horno microondas y materiales que hay que evitar». Hay utensilios no metálicos que tampoco pueden emplearse en el microondas. En caso de duda, pruebe el material en cuestión aplicando el procedimiento siguiente.

Comprobación de un utensilio:

1. Introduzca una taza de agua fría (250 ml) en el microondas y dentro la misma coloque el utensilio que desee comprobar.
2. Caliente a potencia máxima durante 1 minuto.
3. Toque el utensilio con prudencia. Si el utensilio está muy caliente, no lo utilice para la cocción con el microondas.
4. No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales que se pueden utilizar en su microondas

Utensilios	Observaciones
Hoja de aluminio	Solamente para tapar. Se pueden utilizar pequeños trozos de hoja de aluminio para cubrir las partes delgadas de carne o aves, para evitar que se cocinen exageradamente. Puede saltar un arco eléctrico si la hoja de aluminio se acerca demasiado a las paredes del horno. La hoja de aluminio debe quedar por lo menos a 2,5 cm de las paredes del horno.
Plato para dorar	Cumpla las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe estar por lo menos 5 cm por encima del plato giratorio. Una utilización incorrecta podría hacer que se rompiera el plato giratorio.
Vajilla	Únicamente la compatible con microondas. Cumpla las instrucciones del fabricante. No emplee platos rajados o mellados.
Frascos	Quite siempre la tapa. Utilícelos únicamente para calentar ligeramente los alimentos. La mayoría de los frascos no resisten el calor y pueden romperse.
Cristalería	Únicamente vidrios especiales para el horno. Compruebe que no tiene elementos metálicos. No emplee platos rajados o mellados.
Bolsas para cocción en el horno.	Cumpla las instrucciones del fabricante. No cierre la bolsa con un cierre metálico. Perfore la bolsa para que pueda salir el vapor.
Platos y vasos de papel	utilizar únicamente para un cocción/calentamiento de muy corta duración. No se aleje del horno durante la cocción.
Servilletas de papel	Utilícelas para tapar los alimentos que vaya a calentar y para absorber grasas. Vigílelas permanentemente, y utilícelas únicamente para cocciones de muy corta duración.
Papeles sulfurizados	Utilícelos para tapar y para evitar salpicaduras, o en papillote para la cocción al vapor.
Plásticos	Únicamente plásticos aptos para el microondas. Cumpla las instrucciones del fabricante. El plástico ha de llevar la mención «Apto para microondas». Algunos recipientes de plástico se funden cuando los alimentos que contienen se calientan. Las «bolsas de cocción» y las bolsas de plástico cerradas herméticamente deben rasgarse, agujerarse o abrirse, como se indique en el envase.
Film de plástico	Únicamente plásticos aptos para el microondas. Utilícelo para tapar los alimentos durante la cocción para conservar la humedad. No deje que el film de plástico entre en contacto con los alimentos.
Papel con parafina	Utilícelo para tapar afín de evitar salpicaduras y conservar la humedad.

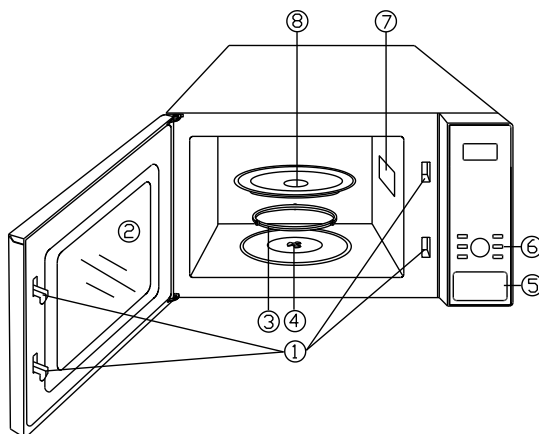
Materiales que debe evitar con el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Molde de aluminio	Puede producir arcos eléctricos. Pase sus alimentos a una bandeja apta para el microondas.
Cajas de alimentos con asa metálica	Puede producir arcos eléctricos. Pase sus alimentos a una bandeja apta para el microondas.
Utensilios de metal o que incluyan elementos metálicos	El metal impide que la energía de las microondas lleguen a los alimentos. Los armazones metálicos pueden provocar arcos eléctricos.
Uniones metálicas	Pueden generar arcos eléctricos y provocar un incendio dentro del horno.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio dentro del horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede fundirse o contaminar el líquido en su interior cuando se somete a temperaturas elevadas.
Madera	la madera se seca si se coloca dentro de un horno microondas, y puede agrietarse o rajarse.

e) Descripción de su aparato

Denominación de las piezas y accesorios de su horno

Saque el horno y todos sus accesorios de su caja y del interior del horno.



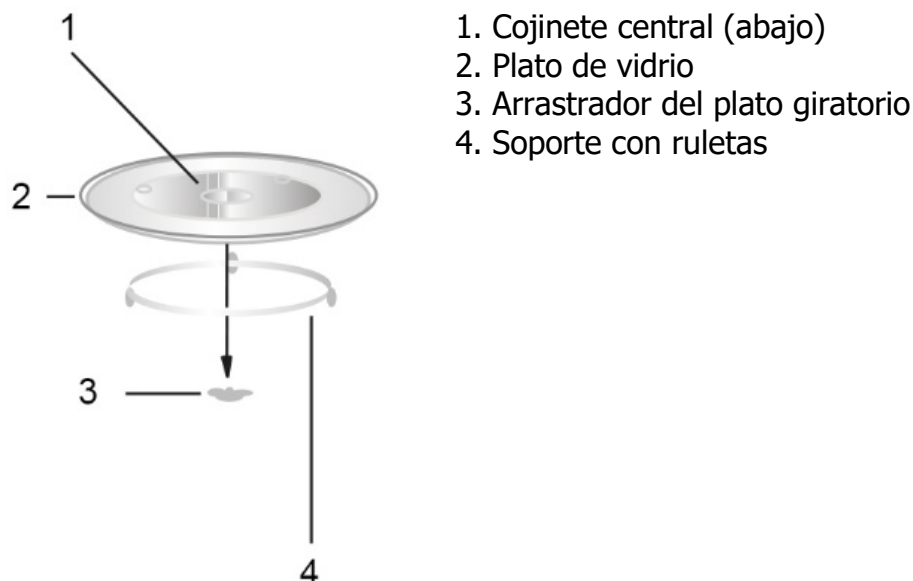
1. Sistema de seguridad de cierre de puertas	5. Apertura de la puerta
2. Cristal del horno microondas	6. Cuadro de control
3. Arrastre	7. Guía de ondas
4. Soporte sobre ruedecillas	8. Plato de vidrio

f) Descripción del cuadro de control



	La función Auto permite seleccionar hasta 8 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 seleccionando el peso.
	La función Potencia sirve para elegir el nivel de potencia.
	La tecla RELOJ sirve para ajustar la hora.
	La función STOP sirve para detener y anular programas.
	La función OK+30s permite iniciar la función seleccionada o iniciar directamente un ciclo de cocción durante un período corto a máxima potencia.

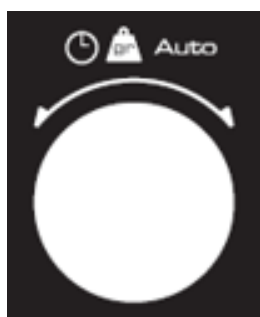
g) Instalación del plato giratorio



- 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 vidrio o el plato giratorio se agrietan o rompen, comuníquese a su servicio posventa más cercano.

3) UTILIZACION DE SU APARATO

c) Instrucciones de funcionamiento



Cuando el horno microondas está enchufado a la corriente eléctrica, se leerá «1:01» y el timbre sonará una vez. El icono «Reloj» aparece por encima de los minutos.

Ajuste del reloj

**Visualiza
ción**



Cuando aparezcan los números «01:01», gire el botón para ajustar la hora. La hora que se elija debe estar entre 0 y 23 (24 horas).



Pulse la tecla «RELOJ», y parpadearán los números que indican los minutos.



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



Pulse la tecla «RELOJ» para confirmar el ajuste de la hora.



Para cambiar la hora, pulse el botón «RELOJ» y repita los pasos anteriores.

Para ajustar la hora entre 00h00 y 12h59, pulse una vez el botón RELOJ. Para ajustar una hora entre 00h00 y 23h59, pulse dos veces el botón RELOJ.



Cocción con el microondas

Tabla de potencias del microondas

Potencia	900 W	720 W	540 W	360 W	180 W	0W
Pantalla	100%	80%	60%	40%	20%	0

Pulse la tecla Potencia hasta obtener el porcentaje de potencia deseada, como sigue:

Pulsar el botón Potencia...	Nivel de potencia correspondiente
... 1X	100%
... 2X	80%
... 3X	60%
... 4X	40%
... 5X	20%
... 6X	0%



Gire el botón de mando para introducir el tiempo deseado. El tiempo máximo es 60 minutos.



Pulse el botón OK+30S para iniciar la cocción



Durante la cocción podrá comprobar el nivel de potencia pulsando el botón Potencia.

Programación de la descongelación en función del peso

Visualización

Una vez colocado un alimento dentro del microondas, el programa calcula automáticamente el tiempo necesario para su descongelación.

El peso puede variar entre 100 gramos y 1,8 kg.



Introduzca un alimento en la cavidad del horno.

Pulse el botón Descongelar

Gire el botón de mando para seleccionar el peso que desee

Pulse el botón OK + 30Segundos

Durante la descongelación, el sistema se coloca en pausa. Gire el alimento y pulse el botón OK+30S para terminar la descongelación.



Programación del Menú Auto



El programa «Auto» sirve para calentar carnes, pescados, verduras,...

Pulsar la tecla «Auto» hasta llegar al número del menú elegido.

Gire el botón de mando para seleccionar el peso

Pulse el botón OK+30S para poner en marcha el programa.

Visualización



A continuación la tabla para que consulte los menús.

d) Tabla de menús para programas automáticos

MENÚ	Peso (g)	Visualización	Receta
1 – Leche/Café	200 ml	1	Introducir 1 taza de 200 ml adecuada para microondas
	400 ml	2	Introducir 2 tazas de 200 ml adecuadas para microondas
	600 ml	3	Introducir 3 tazas de 200 ml adecuadas para microondas
2 - Arroz	150		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 150 gramos de arroz con 350 ml de agua templada - NO TAPAR EL RECIPIENTE
	300		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 300 gramos de arroz con 700 ml de agua templada - NO TAPAR EL RECIPIENTE
	450		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 450 gramos de arroz con 1.050 ml de agua templada - NO TAPAR EL RECIPIENTE
	600		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 600 gramos de arroz con 1,4 litros de agua templada - NO TAPAR EL RECIPIENTE
3- Espaguetis (o también fusilli, conchas)	100		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 100 gramos de pasta con 400 ml de agua templada - La pasta debe quedar cubierta por el agua. Cortarla por la mitad si fuera necesario. Finalizada la cocción, mezclar bien la pasta, con una bolita de mantequilla para evitar que se pegue. NO TAPAR EL RECIPIENTE
	200		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 200 gramos de pasta con 800 ml de agua templada - La pasta debe quedar cubierta por el agua. Cortarla por la mitad si fuera necesario. Finalizada la cocción, mezclar bien la pasta, con una bolita de mantequilla para evitar que se pegue. NO TAPAR EL RECIPIENTE
	300		En un recipiente adecuado para microondas, con bordes altos y suficientemente grande para evitar que se desborde, introducir 300 gramos de pasta con 1,2 litros de agua templada - La pasta debe quedar cubierta por el agua. Cortarla por la mitad si fuera necesario. Finalizada la cocción, mezclar bien la pasta, con una bolita de mantequilla para evitar que se pegue. NO TAPAR EL RECIPIENTE
4- patatas	230	1	Colocar en un recipiente adecuado una/varias patatas que pesen en total 230 g, sin pelar, únicamente cortadas antes de la cocción.
	460	2	Colocar en un recipiente adecuado varias patatas que pesen en total 460 g, sin pelar, únicamente cortadas antes de la cocción
	690	3	Colocar en un recipiente adecuado varias patatas que pesen en total 690 g, sin pelar, únicamente cortadas antes de la cocción

5 – Recalentar	200	Colocar en un recipiente adecuado el plato que se desea calentar, o el plato recalentable directamente dentro del microondas (p.ej.: hamburguesa, paquete de pasta,...)
	300	
	400	
	500	
	600	
	700	
	800	
6 - Pescado	200	Colocar el pescado en un recipiente adecuado, e iniciar el programa.
	300	
	400	
	500	
	600	
7- Palomitas	99	En un recipiente alto y ancho, echar las semillas y tapar
8- Pizza	150	Colocar la pizza pre cocinada a calentar en un recipiente adecuado e iniciar el programa.
	300	
	450	

Programación de la función CANDADO (bloqueo de protección (niños))		Visualización
	Tras 60 segundos sin usar, el horno se coloca en modo BLOQUEO. Para desbloquearlo, basta pulsar el botón de apertura "ABRIR".	

4) MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE SU APARATO

Se recomienda limpiar el horno periódicamente y retirar cualquier residuo de alimentos de su interior y del exterior del aparato. Utilice una esponja humedecida y con jabón. Si no se conserva el aparato bien limpio, podría degradarse su superficie, afectando inexorablemente a su vida útil y pudiendo llevar a situaciones de peligro. Si la puerta o su junta están dañadas, no utilice el horno hasta que lo haya vuelto a poner en buen estado una persona competente en la materia.

No limpie el aparato con ningún limpiador por vapor.

Se desaconseja emplear productos abrasivos, alcohol o disolventes. Podrían deteriorar el aparato.

Si tuviera mal olor o si el horno estuviera grasiento, haga hervir agua con jugo de limón o vinagre en una taza durante 2 minutos, y seguidamente limpie las paredes del horno con un poco de producto lavavajillas.

Es mejor retirar el plato para que la limpieza sea más fácil. Para ello, agárrelo por las zonas previstas para ello. Si retirara el arrastre, evite que entre agua por el orificio del eje motor. No olvide volver a colocar el arrastre, el soporte con ruedecillas y el plato giratorio.

5) EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO

Si duda si su horno está funcionando correctamente, no significa necesariamente que tenga una avería. En cualquier caso, compruebe los puntos siguientes:

Ha observado que...	¿Qué hay que hacer?
El horno no arranca.	Compruebe la conexión del aparato a la red. Compruebe que la puerta de su horno está bien cerrada.
El horno hace ruido. El plato no gira correctamente.	Limpie las ruedecillas y la zona de rodadura bajo el plato giratorio. Comprobar si la posición de las ruedecillas es correcta.
Observa vaho en el cristal de la puerta.	Limpie el agua condensada con un paño.
No se calienta el alimento con el programa microondas.	Compruebe que los utensilios utilizados son adecuados para los hornos microondas y que el nivel de potencia es el apropiado.
El horno emite chispas.	Limpiar bien el aparato: retirar las grasas, las partículas de cocción,... Aleje todos los elementos metálicos de las paredes del horno. No utilice elementos metálicos con la rejilla.
Lámpara fundida.	Recurrir a un profesional cualificado concesionario de la marca para cambiar la bombilla.



Atención:

Este aparato lleva un circuito de alta tensión. No realice ninguna intervención usted mismo en el 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.

El Comité Electrotécnico Internacional SC 59 K ha establecido una norma sobre comparación de mediciones de rendimiento en los diversos hornos microondas.

Para este aparato, recomendamos lo siguiente:

Pruebas	Carga	Tiempo aprox.	Potencia	Recipientes / recomendaciones
Crema de huevos (12.3.1.)	1 000 g 50 g	21 min 13-15 min	500W	plato Pyrex ref. 227 en el plato giratorio plato Pyrex ref. 220 en el plato giratorio
Tarta de chocolate (12.3.2.)	475g	7 min	700W	plato Pyrex redondo ref. 828 en el plato giratorio
Pastel de carne (12.3.3.)	900g	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 el plato giratorio
Descongelación de frambuesas (B.2.1.)	250 g	6-7 min	200 W	plato plano encima del plato giratorio
Patatas gratinadas (12.3.4.) (Modelo con gratinador)	1100g	35 min	G2	plato Pyrex ref. 827 en el plato giratorio
Pollo (12.3.6.) (Modelo con gratinador)	1200 g	45 min	A4 C 2	bandeja sobre plato giratorio

7) RELACIONES CON LOS CONSUMIDORES E INTERVENCIONES

a) Relaciones con los consumidores

Para obtener más información acerca de nuestros productos puede:

- consultar nuestro sitio web: www.brandt.fr
- Enviar una carta a la dirección de correo:

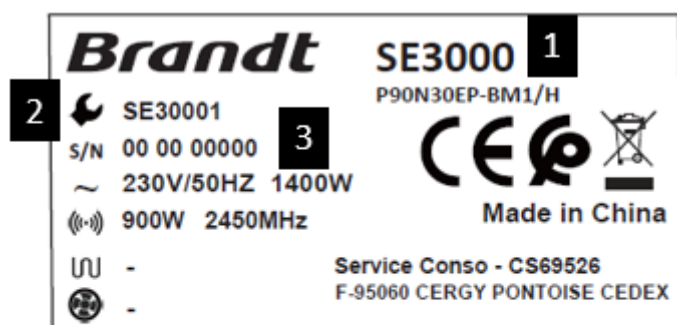
Service Consommateurs **BRANDT**
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Llamarnos por teléfono de lunes a viernes, de 8:30 a 18:00 h al número:

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

b) Intervenciones

Cualquier intervención sobre su aparato debe ser realizada por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando nos llame, para facilitar que nos podamos encargar del tema, tenga a mano las referencias completas de su aparato (referencia comercial, referencia de servicio técnico, número de serie). Estos datos figuran en la placa de características del aparato.



1 : Référence commerciale

2 : Référence service

3 : Numéro de série

Puede ponerse en contacto con nosotros de lunes a sábado, de 8:00 a 20:00 h llamando al número:

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

Piezas de origen: Si le realizan alguna intervención, exija el uso exclusivo de piezas de repuesto con certificado de origen.

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

Beste Klant,

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

Bij het ontwerp en de vervaardiging van dit product hebben wij aan u, uw levenswijze en uw behoeften gedacht om het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen te laten voldoen. We hebben er al onze knowhow, zin voor innovatie en passie die ons al meer dan 60 jaar drijft ingestopt.

Wij streven ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantendienst steeds voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren.

Neem ook een kijkje op onze website www.brandt.com, waar u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie kan terugvinden.

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



Belangrijk: Lees aandachtig deze installatie- en gebruikersgids alvorens u uw apparaat aanzet. Zo zult u sneller vertrouwd geraken met de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER	69
a) Veiligheidsvoorschriften	69
b) Technische gegevens	74
c) Werkingsprincipe.....	74
d) Milieubescherming.....	75
2) Installatie van uw apparaat.....	75
a) Voor de installatie	75
b) Installatie	76
c) Elektrische aansluiting	76
d) Keukengerei.....	77
e) Beschrijving van uw apparaat	79
f) Voorstelling van het bedieningspaneel.....	80
g) Installatie van het draaiplateau	81
3) Gebruik van uw apparaat.....	81
a) Werkingsinstructies	81
b) Menutabel voor de automatische programma's	84
4) Onderhoud en schoonmaken van uw apparaat.....	85
5) In geval van werkingsproblemen	86
6) Aanbevelingen voor het meten van het vermogen	87
7) KLANTENDIENST EN INGEPEN	88
a) Klantendienst.....	88
b) IngrepEN	88

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Bewaar deze gebruikshandleiding bij het apparaat. Indien u het apparaat verkoopt of afstaat aan iemand anders, zorg er dan voor dat deze gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar bezorgd wordt. Wij verzoeken u kennis te nemen van deze handleiding voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Deze handleiding werd 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 de 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 om geïnstalleerd te worden 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 op voorwaarde dat zij onder toezicht staan OF nadat ze de nodige informatie gekregen hebben in

verband met het veilige gebruik van dit apparaat en ze op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren.

- Kinderen moeten op een afstand gehouden 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 dranken 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 de 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 schaal en volledige hardgekookte eieren in een microgolfoven te verwarmen, aangezien deze na het opwarmen nog kunnen 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 ontvlamming te voorkomen.
- Indien er rook komt uit het apparaat, schakelt u de oven uit, verwijdt 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 het deurscharnier 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 technicus.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of elke hiertoe gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- Wanneer u de gloeilamp van uw microgolfoven moet veranderen, neemt u contact op met een gespecialiseerde technicus.
- Verwijdering van de beschermingskap van het apparaat kan leiden tot blootstelling aan microgolvenenergie.
- Verwijdering van de beschermingskap van het apparaat kan leiden tot elektrocutie bij contact met het hoogspanningscircuit, zelfs al werd de stekker uit het stopcontact verwijderd.

Onzorgvuldig gebruik:

- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik. Houd u aan 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 deze gebruikshandleiding 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	SE3000/SE3000M
Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Nominaal toegevoerd vermogen (microgolven)	1400 W
Nominaal uitgaand vermogen (microgolven)	900 W
Capaciteit	30 l
Diameter van het draaiplateau	31.5 cm
Afmetingen buitenkant (B x L x H)	539 x 398 x 300 mm
Nettogewicht	15.50 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.

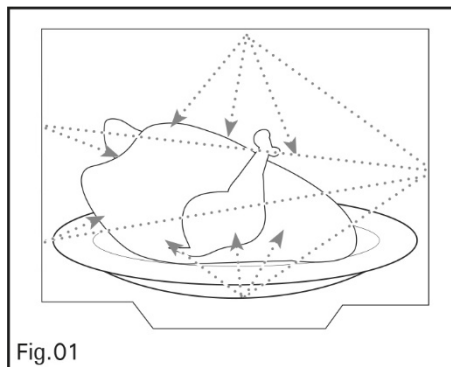
Hun frequentie bevindt zich in de 2450 MHz-band.

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, gaan de moleculen snel bewegen, wat leidt tot verwarming.

De golven kunnen tot 2,5 cm diep doordringen in het voedingsmiddel. 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 zijn levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in bij een containerpark of bij uw verdeler. Zo kunnen de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid vermeden worden en kunnen de materialen gerecycled worden, waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Daarom is het product voorzien van een logo om u eraan te herinneren het van ander afval te scheiden. Neem contact op met uw gemeente of de winkel waar u het product heeft gekocht indien u meer informatie wenst.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Daarom is het 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 uw gemeente 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 vervoer (vervormde deur of afdichting, 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

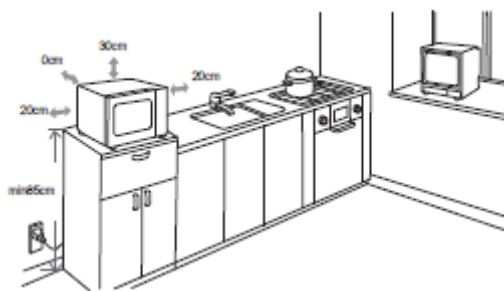
1. Dit product mag niet ingebouwd worden.

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:

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



Gelieve uw elektricien te raadplegen in geval van twijfel.

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 elektriciteitsnet en moeten de zekeringen losgekoppeld of verwijderd worden.

Het apparaat moet met een genormaliseerd voedingssnoer met drie kabels van 1,5 mm² (1 fasedraad + 1 nuldraad + 1 aardedraad) 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 aardedraad (groen/geel) is verbonden met de aansluitklem van het apparaat en moet verbonden worden met de aarding van uw elektrische installatie.

De nuldraad (blauw) moet aangesloten worden op de nuldraad van het elektriciteitsnet.

De fasedraad (rood, zwart of kastanjekeurig) moet aangesloten worden op de fasedraad van het elektriciteitsnet.

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

Voorzie in uw elektrische installatie eveneens een aansluitinrichting 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 of schakelt u de aansluiting op het net uit.

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: Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.

d) Keukengerei

Raadpleeg de volgende instructies "Materialen die in uw microgolfoven gebruikt mogen worden" en "Materialen die vermeden moeten worden". Bepaalde niet-metallische 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 de recipiënt die u in de microgolfoven wil plaatsen met een kopje koud water (250 ml) en plaats het keukengerei in kwestie erin.
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 verwarmen.

Materialen die in uw microgolfoven gebruikt mogen worden

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Uitsluitend om af te dekken. Er mogen kleine stukken aluminium gebruikt worden om fijne stukken vlees of gevogelte af te dekken en oververhitting te voorkomen. Er kan zich een vlamboog vormen als de folie te dicht tegen de wanden van de oven komt. De folie moet minstens 2,5 cm van de wanden van de oven verwijderd worden.
Bruinplateau	Houd u aan 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 Houd u aan 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 of er metaal aanwezig is. Gebruik geen gebarsten of bekraste schotels.
Ovenbestendige zakken	Houd u aan 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 om overtollig vocht te absorberen. 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. Houd u aan de instructies van de fabrikant. Het plastic moet de vermelding "Microgolfovenbestendig" bevatten. 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 folie	Uitsluitend plastic dat microgolven doorlaat. Gebruik dit om uw voedingsmiddelen af te dekken tijdens het bereidingsproces om de vochtigheid te behouden. Laat de plastic folie niet in contact komen met de voedingsmiddelen.
Vetvrij papier	Gebruik dit als afdekking om spatten te voorkomen en de vochtigheid te behouden.

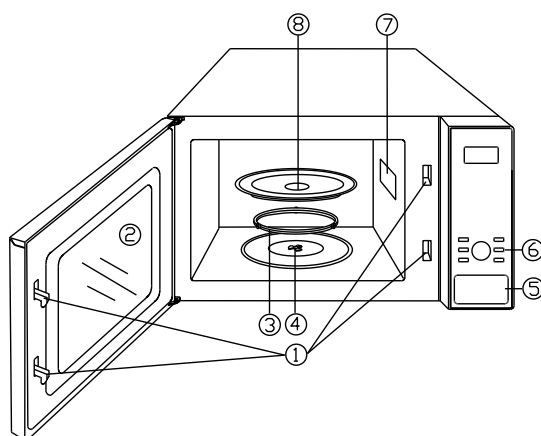
Materialen die vermeden moeten worden in de microgolfoven

Keukengerei	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.
Keukengerei in metaal of dat metaal bevat	Metaal verhindert de 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.
Schuimplastic	Schuimplastic kan smelten of de vloeistof aan de binnenkant besmetten wanneer deze hoge temperaturen ondergaat.
Hout	Het hout droogt als het zich in een microgolfoven bevindt en kan splitsen of scheuren.

e) Beschrijving van uw apparaat

Namen van de onderdelen en accessoires van uw oven

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



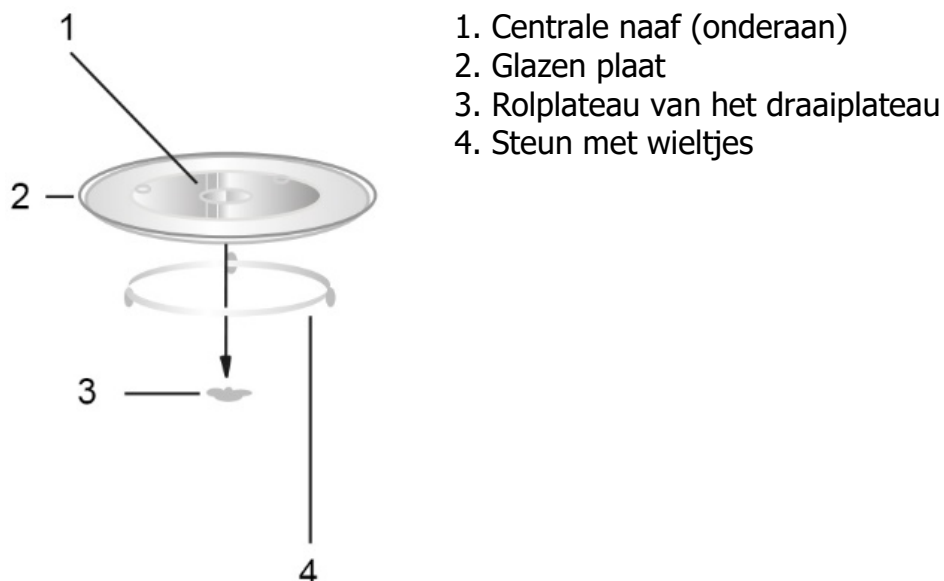
1. Veiligheidssysteem voor het sluiten van de deur	5. Opening van deur
2. Ruit van de microgolfoven	6. Bedieningspaneel
3. Rolplateau	7. Golfgeleider
4. Steun met wieltjes	8. Glazen plaat

f) *Voorstelling van het bedieningspaneel*



	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 het gewicht.
	De functie Vermogen maakt het mogelijk het niveau van het vermogen te kiezen.
	De functie KLOK maakt het mogelijk het uur in te stellen.
	De functie STOP maak het mogelijk de programma's te stoppen of te annuleren.
	De functie OK+30s biedt u de mogelijkheid om de geselecteerde functie te starten of onmiddellijk een kookcyclus van 30 seconden op te starten.

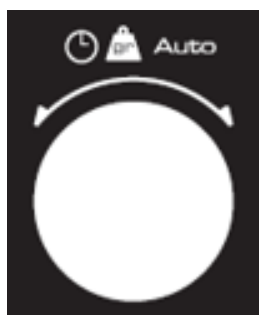
g) Installatie van het draaiplateau



- a. Plaats de glazen plaat nooit 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 -recipiënten 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

e) Werkingsinstructies



Wanneer de microgolfoven onder spanning staat, zal de oven "1:01" aangeven en zal het alarm een keer weerklinken. Het pictogram "Klok" verschijnt boven de minuten.

Afstellen van de klok

Weergave



Als de cijfers "01:01" worden weergegeven, draait u aan de knop om de uren te regelen, het uur moet liggen tussen 0 en 23 (24 uur).



Druk op de toets "KLOK", de cijfers van de minuten zullen vervolgens beginnen flikkeren.



Draai aan de knop om de minuten te regelen, de minuten moeten liggen tussen 0 en 59.



Druk op de toets "KLOK" om de uurregeling te beëindigen.



Om het uur te wijzigen drukt u op de knop "KLOK" en herhaalt u de bovenstaande stappen.

Om het uur in te stellen van 00.00 uur tot 12.59 uur klikt u eenmaal op de knop KLOK. Om het uur in te stellen van 00.00 uur tot 23.59 uur klikt u tweemaal op de knop KLOK.



Koken met microgolven

Vermogenstabel van de microgolven

Vermogen	900 W	720 W	540 W	360 W	180 W	0 W
Schermschermweergave	100%	80%	60%	40%	20%	0

Druk op de knop Vermogen tot u het gewenste vermogensniveau bereikt als volgt:

Druk op de knop Vermogen ...	Overeenkomstig vermogensniveau
1X	100%
2X	80%
3X	60%
4X	40%
5X	20%
6X	0%



Draai aan de bedieningsknop om de gewenste tijd in te stellen. De maximale bereidingstijd bedraagt 60 minuten.



Druk tot slot op de toets OK+30S om het programma te starten.



Tijdens het bereidingsproces kan u het vermogensniveau controleren door op de knop Vermogen te drukken.

Programmering om te ontdooien volgens het gewicht

Weergave

Eenmaal het voedingsproduct in de microgolfoven geplaatst is, berekent het programma automatisch de tijd die nodig is voor de ontdooiing.

Het gewicht varieert van 100 gram tot 1,8 kg.



Plaats een voedingsproduct in de holte.

Druk vervolgens op de knop Ontdooien.

Draai aan de knop om het programma te kiezen.

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

Tijdens de ontdooiing zal het systeem pauzeren. Draai het voedingsproduct dan om en druk op de knop OK+30S om de ontdooiing af te ronden.



Programmering van het Menu Auto

Weergave



Met het programma "Auto" kunt u vlees, vis, groenten, ... opwarmen.

Druk op de knop "Auto" tot u het gewenste menunummer bereikt.

Draai aan de bedieningsknop om het gewicht te kiezen.

Druk tot slot op de toets OK+30S om het programma te starten.



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

f) Menutabel voor de automatische programma's

MENU	Gewicht (g)	Weergave	Recept
1 – Melk/Koffie	200 ml	1	Plaats 1 microgolfbestendige tas van 200 ml in de microgolfoven.
	400 ml	2	Plaats 2 microgolfbestendige tassen van 200 ml in de microgolfoven.
	600 ml	3	Plaats 3 microgolfbestendige tassen van 200 ml in de microgolfoven.
2 – Rijst	150		Plaats 150 g rijst met 350 ml lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat deze overloopt. – DEK DE RECIPIËNT NIET AF
	300		Plaats 300 g rijst met 700 ml lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat deze overloopt. – DEK DE RECIPIËNT NIET AF
	450		Plaats 450 g rijst met 1050 ml lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat deze overloopt. – DEK DE RECIPIËNT NIET AF
	600		Plaats 600 g rijst met 1,4 l lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat deze overloopt. – DEK DE RECIPIËNT NIET AF
3 – Spaghetti (of Fusilli, Horentjes)	100		Plaats 100 g pasta met 400 ml lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat het overloopt. – De paste moet onder water staan. Breek ze indien nodig in twee. Meng de pasta na het kookproces goed onder elkaar met een klontje boter om te vermijden dat deze aan elkaar plakt. DEK DE RECIPIËNT NIET AF
	200		Plaats 200 g pasta met 800 ml lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat het overloopt. – De paste moet onder water staan. Breek ze indien nodig in twee. Meng de pasta na het kookproces goed onder elkaar met een klontje boter om te vermijden dat deze aan elkaar plakt. DEK DE RECIPIËNT NIET AF
	300		Plaats 300 g pasta met 1,2 liter lauw water in de microgolf in een microgolfbestendige en voldoende grote recipiënt met hoge randen om te vermijden dat het overloopt. – De paste moet onder water staan. Breek ze indien nodig in twee. Meng de pasta na het kookproces goed onder elkaar met een klontje boter om te vermijden dat deze aan elkaar plakt. DEK DE RECIPIËNT NIET AF
4 – Vis, Aardappelen	230	1	Plaats de ongeschilde en enkel doorprikte aardappel(en) voor een totaalgewicht van 230 g in een aangepaste recipiënt.
	460	2	Plaats de ongeschilde en enkel doorprikte aardappelen voor een totaalgewicht van 460 g in een aangepaste recipiënt.
	690	3	Plaats de ongeschilde en enkel doorprikte aardappelen voor een totaalgewicht van 690 g in een aangepaste recipiënt.

5 – Heropwarmen	200	Plaats de kant-en-klare maaltijd in een aangepaste recipiënt of rechtstreeks in de microgolfoven (bijv. burger, pastabox, ...).
	300	
	400	
	500	
	600	
	700	
	800	
6 – VIS	200	Plaats de vis in een aangepaste recipiënt en start het programma.
	300	
	400	
	500	
	600	
7 – Popcorn	99	Plaats de maïskorrels in een hoge en brede recipiënt en dek deze af.
8 – Pizza	150	Plaats de voorgebakken pizza die opgewarmd moet worden in een aangepaste recipiënt en lanceer het programma.
	300	
	450	

Programmering van de functie HANGSLOT (beschermingsvergrendeling (kinderen))

Weergave



Wanneer de oven 60 seconden niet gebruikt wordt, zal deze in VERGRENDEL-modus gaan. Om te ontgrendelen volstaat het om op de ontgrendelingsknop te drukken.



4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

Het wordt aangeraden de oven regelmatig schoon te maken en alle voedingsresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige zeep spons. 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 verbindingstuk van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet meer gebruikt worden alvorens het hersteld wordt door een bevoegd persoon.

Maak het apparaat niet schoon met een stoomreiniger.

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

Wanneer de oven slecht ruikt of vuil is, laat u gedurende 2 minuten water met citroensap of azijn koken in een kop en reinigt u 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 terechtkomt 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. Controleer steeds de volgende punten:

U stelt het volgende vast...	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.
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 of 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 een 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 opgesteld met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende microgolfovens.

Wij raden u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte tijd	Vermogen	Recipiënten / 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-taart (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 Afdekken met een vershoudfolie
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 het draaiplateau

7) KLANTENDIENST EN INGREPEN

a) Klantendienst

Om meer te weten te komen over onze producten of contact met ons op te nemen, kan u:

- onze site raadplegen: www.brandt.fr
- ons een brief opsturen naar het volgende adres:

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

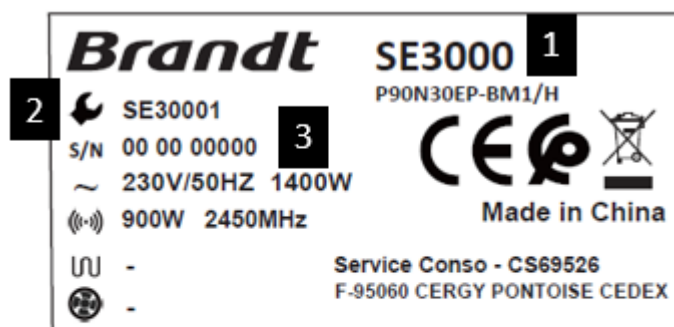
- ons opbellen van maandag tot vrijdag van 8.30 u. tot 18.00 u. op

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

b) Ingrepen

Eventuele ingrepen op het apparaat moeten worden uitgevoerd door een voor dit merk erkende vakman. Om uw verzoek gemakkelijker te kunnen afhandelen, verzoeken wij u om alle referenties van uw apparaat bij de hand te houden tijdens uw oproep (referentienummer, dienstreferentie, serienummer). Deze gegevens staan op het typeplaatje dat op het apparaat is gekleefd.



1 : Référence commerciale

2 : Référence service

3 : Numéro de série

oU kan contact met ons opnemen van maandag tot zaterdag van 8.00 u. tot 20.00 u. op:

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

Originele onderdelen: Vraag bij een herstelling uitsluitend originele reserveonderdelen te gebruiken.

BRANDT FRANKRIJK - S.A.S. met een kapitaal van 100.000.000 euro
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison (Frankrijk)

(7) العلاقة بالعملاء والصيانة

(أ) علاقات المستهلكين

لكي تعرف المزيد عن منتجاتنا أو للإتصال بنا، يمكنك أن:

- تطلع على موقعنا: www.brandt.fr
- راسل العنوان البريدي التالي:

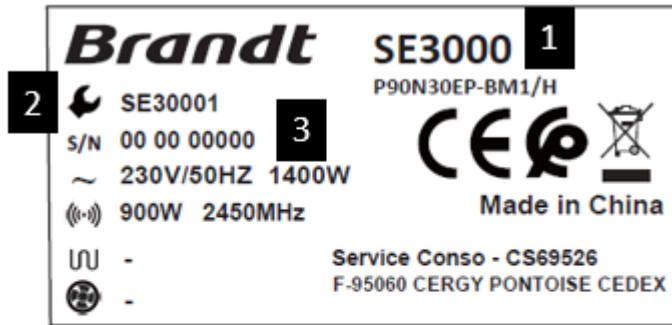
خدمة عملاء **BRANDT**
avenue des Béthunes 5
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
CERGY PONTOISE CEDEX 95060

- اتصل بنا من يوم الاثنين حتى يوم الجمعة من 8:30 صباحًا حتى السادسة مساءً على الرقم:

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

(ب) أعمال الصيانة

يجب أن يقوم فني مؤهل تتيحه الشركة بأعمال الصيانة للأعطال المحتملة لجهازك. وتسهيلًا للاعتناء بطلبك عند الإتصال، يرجى مراجعة الأرقام المرجعية الكاملة لجهازك (الرقم المرجعي التجاري، والرقم المرجعي الخدمي، والرقم التسلسلي). تلك البيانات موجودة على لوح الوصف.



1 : Référence commerciale

2 : Référence service

3 : Numéro de série

يمكنك أن تتصل بنا من يوم الاثنين حتى السبت من 8 صباحًا حتى 8 مساءً على الرقم:

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

شهادات المنشأ: وعند صيانة جهازك، اطلب شهادات منشأ معتمدة لقطع الغيار.

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

(6) توصيات لقياس حسن أداء الجهاز

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

وضعت اللجنة الكهروتقنية الدولية SC 59 K Electrotechnique Internationale معايير مُتعلقة بمقاييس للأداء المقارن والتي أجريت على أفران ميكروويف مختلفة.

فيما يخص هذا الجهاز، فإننا نوصي بما يلي:

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

5) في حالة حدوث خلل في التشغيل

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

ماذا ينبغي فعله؟	وجدتم أنه...
التأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي بشكل صحيح. التأكد من غلق باب الفرن جيداً.	الجهاز لا يعمل.
يجب تنظيف العجلات الصغيرة ومنطقة الدوران أسفل القرص الدوّار. التأكد من أن العجلات الصغيرة موجودة في موضعها الصحيح.	الجهاز يُصدر ضجيجاً عالياً. القرص لا يدور بشكل سليم.
108 سح الماء المتكاثف باستخدام منشفة. من أن الأواني مسموح باستخدامها في فرن الميكروويف وبأن مستوى الطاقة مناسب.	وجود بخار متراكم على اللوح الزجاجي للباب لا يتم تسخين الطعام بنمط الميكروويف.
يجب تنظيف الجهاز جيداً: إزالة الدهون و بقايا الأكل... إبعاد أي عناصر معدنية عن جوانب الفرن. عدم استخدام عناصر معدنية مع الشواية.	انبعاث شرارة كهربائية من الجهاز.
الاتصال بفني مؤهل ومُرخص من وكيل العلامة التجارية لاستبدال المصباح الداخلي للفرن.	احتراق المصباح الداخلي.

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





سيتحول الفرن إلى وضعية VERROUILLAGE (الغلق) بعد مرور 60 ثانية من عدم استخدامه. لإعادة فتحه، يكفي الضغط على زر الفتحة « OUVRIIR ».



(4) التنظيف والاعتناء بالجهاز

يوصى بتنظيف الفرن دورياً وإزالة جميع بقايا الطعام من داخل وخارج الجهاز. يتم التنظيف باستخدام أسفنجية 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.

لإزالة الروائح والأوساخ المترسبة بالجهاز، يتم غلي مقدار فنجان 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. 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.



يعمل البرنامج « » Auto (آلي) على تسخين اللحوم والأسماك والخضروات...



اضغط على الزر « Auto » للحصول على رقم قائمة الطهي المختارة.

أدر زر التحكم لاختيار الوزن

اضغط على الزر OK+30S لبدء تشغيل البرنامج.

يرجى الرجوع إلى الجدول التالي للاطلاع على قوائم الطهي الآلي.

(ب) جدول قوائم البرامج الأوتوماتيكية

قائمة الطعام	الوزن (غ)	العرض على الشاشة	وصفة الطعام
1 - الحليب/القهوة	200 ملي	1	ضع كوب بسعة 200 ملي مسموح باستخدامه داخل الميكروويف
	400 ملي	2	ضع كوبين بسعة 200 ملي مسموح باستخدامهما داخل الميكروويف
	600 ملي	3	ضع 3 أكواب بسعة 200 ملي مسموح باستخدامهما داخل الميكروويف
2- الأرز	150		ضع 150 غرام من الأرز مع 350 ملي من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - لا تغط الوعاء
	300		ضع 300 غرام من الأرز مع 700 ملي من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - لا تغط الوعاء
	450		ضع 450 غرام من الأرز مع 1050 ملي من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - لا تغط الوعاء
	600		ضع 600 غرام من الأرز مع 1.4 لتر من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - لا تغط الوعاء
3- المكرونة الإسباجيني (أو الفوزيلي، أو القصيرة)	100		ضع 100 غرام من المكرونة مع 400 ملي من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - يجب تغطية المكرونة بالمياه، وتقسيم الكمية إلى نصفين حسب حاجتك. امزج المكرونة تمامًا مع قالب زبدة تجنبًا للصلقها في الوعاء عند الطهي. تغط الوعاء
	200		ضع 200 غرام من المكرونة مع 800 ملي من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - يجب تغطية المكرونة بالمياه، وتقسيم الكمية إلى نصفين حسب حاجتك. امزج المكرونة تمامًا مع قالب زبدة تجنبًا للصلقها في الوعاء عند الطهي. تغط الوعاء
	300		ضع 300 غرام من المكرونة مع 1.2 لتر من المياه المعتدلة داخل وعاء مرتفع مسموح باستخدامه في الميكروويف وكبير لتجنب التدفق منه - يجب تغطية المكرونة بالمياه، وتقسيم الكمية إلى نصفين حسب حاجتك. امزج المكرونة تمامًا مع قالب زبدة تجنبًا للصلقها في الوعاء عند الطهي. تغط الوعاء
4. البطاطس	230	1	ضع في وعاء مسموح باستخدامه داخل الميكروويف حبة أو حبات بطاطس بحيث تزن إجمالاً 230 غرام، دون أن تُقشّر، وتخللها عصا الطبخ (أو عدة عصوات) قبل طهيها.
	460	2	ضع في وعاء مسموح باستخدامه داخل الميكروويف حبات بطاطس بحيث تزن إجمالاً 460 غرام، دون أن تُقشّر، وتخللها عصا الطبخ قبل طهيها.
	690	3	ضع في وعاء مسموح باستخدامه داخل الميكروويف حبات بطاطس بحيث تزن إجمالاً 690 غرام، دون أن تُقشّر، وتخللها عصا الطبخ (أو عدة عصوات) قبل طهيها.
5- إعادة التسخين	200		ضع في وعاء مسموح باستخدامه داخل الميكروويف وجبة لتسخينها أو وجبة لإعادة تسخينها مباشرة في الميكروويف (مثلًا البرغر، غُلبية الباستا،...)
	300		
	400		
	500		
	600		
	700		
	800		
6- السمك	200		ضع السمك في الوعاء المسموح باستخدامه داخل الميكروويف ثم شغل البرنامج.
	300		
	400		
	500		
	600		
7- الفشار	99		ضع الحبوب وعطها داخل وعاء مرتفع وكبير
8- بيتزا	150		ضع البيتزا المطهية مسبقًا لتسخينها على وعاء مسموح باستخدامه داخل الميكروويف وشغل البرنامج.
	300		
	450		

الطهي بنمط الميكروويف

جدول مستويات الطاقة لفرن الميكروويف

الطاقة الكهربائية	900 واط	720 واط	540 واط	360 واط	180 واط	صفر واط
العرض على الشاشة	%100	%80	%60	%40	%20	0

اضغط على الزر Puissance حتى تحصل على النسبة المئوية للطاقة الكهربائية المرغوب فيها حسبما يلي:

اضغط على الزر Puissance ...	مستوى الطاقة الكهربائية المناسبة
... مرة واحدة	%100
... مرتان	%80
... ثلاث مرات	%60
... أربع مرات	%40
... خمس مرات	%20
... 6 مرات	%0

أدر زر التحكم لإدخال الفترة المرغوب فيها. تصل أقصى مدة إلى 60 دقيقة.

اضغط على الزر OK+30S لبدء الطهي

وخلال الطهي، يمكنك أن تتأكد من مستوى الطاقة الكهربائية بالضغط على الزر Puissance.

OK
+30sec.



العرض على الشاشة

برمجة تذيب الثلج حسب الوزن

OK
+30sec.

بمجرد وضع الطعام داخل الميكروويف، سيحسب البرنامج تلقائيًا المدة اللازمة لإذابة الثلج.

يتراوح الوزن ما بين 100 غرام إلى 1.8 كيلوغرام.

ادخل الطعام في الفرن

اضغط على الزر Décongélation (إذابة الطعام المجمد)

أدر زر التحكم لاختيار الوزن المراد

اضغط على الزر OK+30Secondes

وخلال فترة إذابة الطعام المجمد، سيتحول النظام إلى وضعية الانتظار؛ ويجب حينئذ قلب الطعام ثم الضغط على زر OK+30S لإنهاء إذابة الطعام المجمد.





بينما تُعرض الأرقام « 01: 01 » على الشاشة، أدر الزر لضبط الساعات، كما يجب أن تقع الساعة المحددة ما بين العدد صفر إلى 23 (أي 24 ساعة).



يتم الضغط على الزر « HORLOGE », سوف تومض أرقام الدقائق.



أدر الزر لضبط الدقائق، ويجب أن تقع الدقائق المحددة ما بين 0 و 59.



يتم الضغط على المفتاح « HORLOGE » لإنهاء عملية ضبط الساعة،

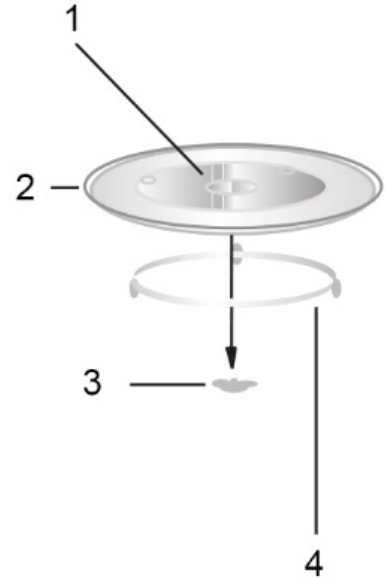
لتغيير الساعة، اضغط على الزر « HORLOGE » وأعد الخطوات التالي ذكرها.



لضبط الساعة من 00:00 إلى 12:59، اضغط مرة واحدة على زر HORLOGE؛ ولضبط ساعة واحدة من 00:00 حتى 23:59، اضغط مرتين على الزر HORLOGE

ز) تركيب القرص الدوار

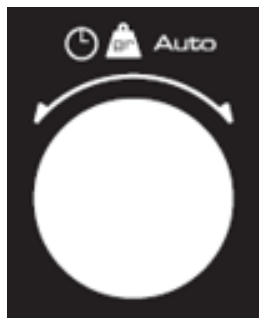
1. ثقب مركزي (أسفل)
2. قرص زجاجي
3. أداة تدوير القرص الدوار
4. حامل بعجلات صغيرة



- 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



عند توصيل فرن الميكروويف بالتيار الكهربائي، يتم عرض علامة « 1:01 » على الشاشة و يُصدر الفرن تنبيه صوتي مرة واحدة. تبدو الأيقونة « Horloge (ساعة الحائط) » أعلى الدقائق.

(و) تقديم لوحة التحكم



	تساعد وظيفة البرنامج الآلي في اختيار أنماط الطهي حتى 8 اختيارات حسب نوع الطعام وكميته. يضبط الجهاز الطاقة الكهربائية وفترة الطهي تلقائيًا.
	تساعد وظيفة إذابة الثلج في إذابة ثلج الطعام مع اختيار الوزن المناسب.
	تساعد وظيفة الطاقة الكهربائية في اختيار مستوى القوة الكهربائية.
	وظيفة الساعة تسمح بضبط الساعة.
	وظيفة STOP تسمح بمقاطعة أو إلغاء برنامج قيد التشغيل.
	تساعد وظيفة OK+30s في بدء عمل الوظيفة المختارة أو البدء الفوري في دورة طهي خلال مدة قصيرة بأقصى قدرة طاقة كهربائية.

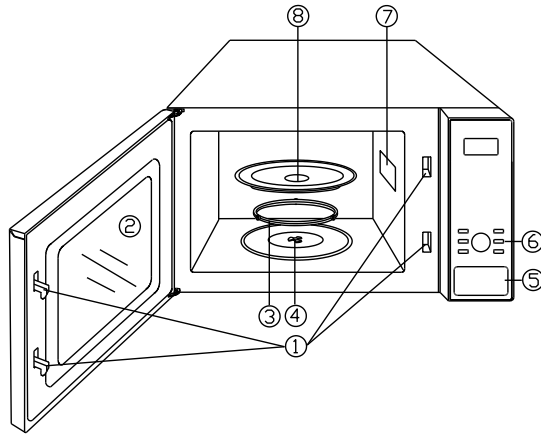
الأواني والمستلزمات التي يجب تجنب استخدامها في فرن الميكروويف

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

هـ) وصف جهازك

أسماء أجزاء و ملحقات الفرن

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



1. نظام آمن لغلاق الأبواب	5. فتح الباب
2. زجاج فرن الميكروويف	6. لوحة التحكم
3. الحلقة السداسية لتثبيت الصينية الدوارة	7. الدليل الموجي
4. حامل بعجلات صغيرة	8. قرص زجاجي

الأواني والمستلزمات المسموح باستخدامها في فرن الميكروويف

الأواني والمستلزمات	ملاحظات
ورق الألومنيوم	تُستخدم للتغطية فقط. يُمكن استخدام قُصاصات من الألومنيوم لتغطية القطع الرقيقة من اللحم أو الدواجن لتجنب النضج الزائد. في حالة وجود رقائق الألومنيوم قريبة من جوانب الفرن فقد تتولد شرارة كهربائية. يجب إبعاد رقائق الألومنيوم من جوانب الفرن بمسافة لا تقل عن 2,5 سم.
صحن التحمير	يجب الالتزام بتعليمات المصنع. يجب رفع قاع صحن التحمير عن القرص الدوّار بما لا يقل عن 5 سم. سوء الاستخدام قد يؤدي إلى كسر القرص الدوّار.
آنية فخارية	فقط إذا كانت متوافقة ومناسبة للاستخدام في الفرن الميكروويف. يجب الالتزام بتعليمات المصنع. لا تُستخدم أطباق بها شقوق أو كسور.
برطمانات	يجب دائماً إزالة الغطاء. تُستخدم فقط لتدفئة الطعام بشكل بسيط. معظم البرطمانات لا تقاوم الحرارة وتنكسر.
آنية زجاجية	أنواع خاصة من الزجاج متوافقة مع الاستخدام في الفرن. التحقق من غياب أي معدن. لا تُستخدم أطباق بها شقوق أو كسور.
أكياس الطبخ بالفرن (الأكياس الحرارية)	يجب الالتزام بتعليمات المصنع. لا يتم إقفال الكيس بواسطة رابط معدني. يُثقب الكيس للسماح بإخراج البخار.
أطباق وأكواب ورقية	لا تُستخدم إلا للطهي / للتسخين لفترة قصيرة جداً. عدم الابتعاد عن الفرن أثناء استخدامها للطهي.
مناشف ورقية	تُستخدم لتغطية الطعام عند التسخين وامتصاص الزيوت. تُستخدم أثناء الطهي لفترة قصيرة جداً مع المراقبة.
ورق مضاد للشحوم	يُستخدم كغطاء لمنع التلطيخ والتناثر، أو يُستخدم كلفافة ورقية للطهي بالبخار.
مستلزمات بلاستيكية	يتم استعمال المُستلزمات المُصنعة من مادة البلاستيك المتوافق استخدامه في فرن ميكروويف. يجب الالتزام بتعليمات المصنع. 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 المُغلقة بإحكام فإنه يجب أن يتم عمل شق أو ثقب بتلك الأكياس أو تركها مفتوحة، كما هو موضح على غلافها.
البلاستيك الشفاف خاص بتغليف الأغذية	يتم استعمال المُستلزمات المُصنعة من مادة البلاستيك المتوافق استخدامه في فرن ميكروويف. يُستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي للحفاظ على الرطوبة. عدم السماح باحتكاك طبقة البلاستيك الشفاف بالطعام.
ورق مدهون بالبرافين	يُستخدم كغطاء لمنع التلطيخ والتناثر والحفاظ على الرطوبة.

ويجب ربط سلك الطور (أحمر، اسود 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 المُصنّع أو خدمة ما بعد البيع التابعة له أو لدى أي شخص مُرخص له بتقديم تلك الخدمة، وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر.
تنبيه: لا تترتب أي مسؤولية علينا في حالة وقوع حادث أو حادثة نتيجة الربط بأرضي تالف أو معيب أو غير مُطابق

(د) الأواني والمستلزمات

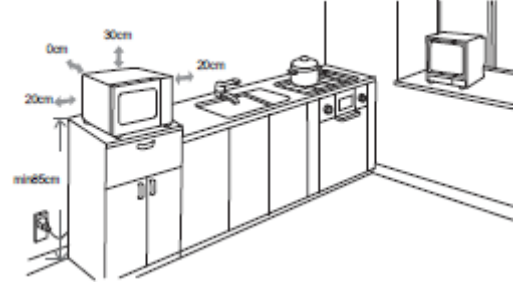
يرجى الاطلاع على التعليمات المذكورة بفقرة "الأواني والمستلزمات المسموح باستخدامها في فرن الميكروويف وما يجب تجنب استخدامه". هناك بعض الأواني غير معدنية لا يُمكن استخدامها في فرن الميكروويف. في حالة عدم التأكد، يتم إتباع الخطوة التالية لاختبار الإناء المراد التأكد من توافق استخدامه. اختبار الأواني:

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

ب) التركيب

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) التوصيل الكهربائي

- يستلزم استخدام مقبس كهرباء يتضمن طرف أرضي موصول وفقاً لمعايير السلامة المعمول بها.
 - الترتيب مُسبقاً على وجود وحدة، ضمن التركيبات الكهربائية، في متناول المُستخدم 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 المُصنع أو خدمة ما بعد البيع التابعة له أو لدى أي شخص مُرخص له بتقديم تلك الخدمة، وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر.
- 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.

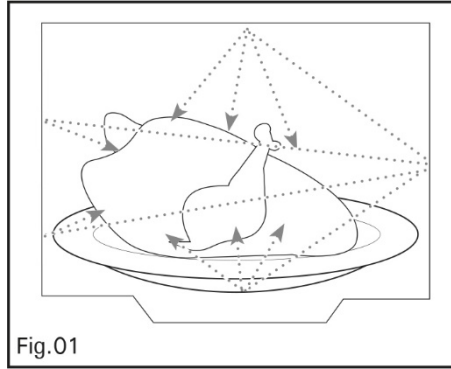
يجب ضمان الأمن الكهربائي بربط الوصلات الكهربائية بشكل صحيح. عند القيام بأعمال الصيانة، يجب فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، و يجب أن يتم فصل أو سحب المنصهرات.

يجب أن يتم استخدام سلك كهرباء قياسي مكون من ثلاث موصلات كهرباء 1,5 مم 2 (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 و 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.

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 والمطمئن 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



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 الاتصال بالبلدية التي يتبع لها الحي حيث تقطن أو بالبائع الذي اشتريته منه الجهاز، لمعرفة أقرب مراكز لتجميع الأجهزة المستخدمة من منزلك. نشكركم على حسن تعاونكم في حماية البيئة.

(2) كيفية تركيب الجهاز

(أ) قبل التركيب

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 تتركب 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 المغناطرون (صمام مغناطيسي إلكتروني).

- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المُصنّع 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 للتعقيم.
- عدم استخدام تجويف الفرن لغرض التخزين.
- عدم تخزين الطعام مثل الخبز أو البسكويت داخل الفرن.

(ب) بيانات فنية

الموديل	نموذج SE3000/SE3000M
الجهد الاسمي	230V ~ 50Hz
الجهد الاسمي للمدخل (الميكروويف)	1400 واط
الجهد الاسمي للمخرج (الميكروويف)	900 واط
السعة	30 لتر
قطر القرص الدوّار	31.5 سم
الأبعاد الخارجية (طول×عرض×ارتفاع)	539 × 398 × 300 مم
الوزن الصافي	15,50 كغ

(ج) المبادئ التشغيلية

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:

- تنعكس من قبل المعادن
 - تنقُذ 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.



يولد الجهاز موجات دقيقة ويوجد بداخله دائرة جهد عالي، وبالتالي يجب ألا ترفع الغطاء الواقى.

من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مؤهل بأعمال الصيانة أو الإصلاح للجهاز.

• يجب على الأطفال ألا 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 ألا 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 لمراجعته وفحصه.

• لا تشد السلك لتفصل الغلاية عن الكهرباء بل امسك القابس الكهربائي وانزعه.

• في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله لدى المُصنع 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 الواقى للجهاز قد يؤدي إلى التعرض إلى طاقة موجات كهرومغناطيسية صغيرة.

• حتى عندما يكون الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي، فإن إزالة الغطاء الواقى للجهاز قد يؤدي إلى الإصابة بصعقة كهربائية جراء الاحتكاك بدائرة الجهد العالي.

استخدام غير مُطابق:

• لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخداماً غير مطابق. يجب الالتزام بإرشادات الاستخدام العامة وإرشادات السلامة المذكورة في هذه الفقرة.

- 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 قلب 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 برقائق الألومنيوم.
- 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 مغلقاً لخمّد أي شعلة 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 الواقعي.
- من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مؤهل بأعمال الصيانة أو الإصلاح للجهاز.

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 وسلوكه الكهربائي بعيدًا عن متناول الأطفال في سن أقل من 8 سنوات.

الاستخدام:

- ⚠ 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 مُسبقًا بالتعليمات اللازمة لكيفية استخدام الجهاز بأمان كامل وأن يكونوا على دراية بالمخاطر المحتمل 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 أبدًا تشغيله وهو فارغ أو بدون وجود القرص.
- لا تستخدم سوى الأواني والمستلزمات الملائم استخدامها داخل أفران الميكروويف.
- غير مسموح بدخول الأوعية المعدنية للأغذية والمشروبات عند الطهي باستخدام الميكروويف. يجب نزع أربطة الأكياس السلوكية المعدنية وكذلك المقابض المعدنية لأواني الطبخ / الأكياس قبل وضعها داخل الفرن.



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 لاحقًا

- 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 التخييم 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 مخصص لحشره داخل المطبخ الخشبي.
- اترك مساحة شاغرة على الأقل 30 سنتيمتر أعلى الفرن
- الحرص على عدم سد فتحات التهوية الموجودة بالجهاز.

91	معلومات تهم المستخدم	1
91	إرشادات السلامة	أ
92	بيانات فنية	ب
95	المبادئ التشغيلية	ج
96	حماية البيئة	د
96	كيفية تركيب الجهاز	2
96	قبل التركيب	أ
97	التركيب	ب
97	التوصيل الكهربائي	ج
98	والمستلزمات الأواني	د
100	وصف جهازك	هـ
101	تقديم لوحة التحكم	و
102	تركيب القرص الدوار	ز
102	كيفية استخدام الجهاز	3
102	تعليمات التشغيل	أ
105	جدول قوائم البرامج الأوتوماتيكية	ب
106	التنظيف والاعتناء بالجهاز	4
107	في حالة حدوث خلل في التشغيل	5
108	توصيات لقياس حسن أداء الجهاز	6
109	العلاقة بالعملاء والصيانة	7
109	علاقات المستهلكين	أ
109	أعمال الصيانة	ب

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات براندت وشرائكم إحدى منتجاتها.

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



