

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

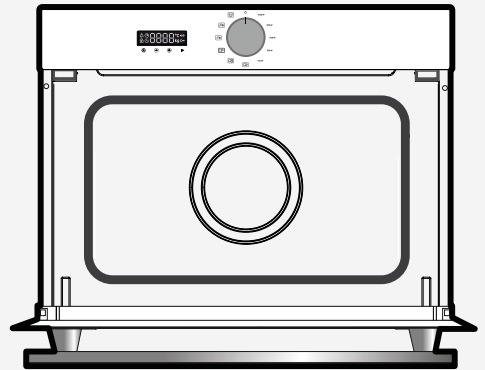
SV

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR

FOUR



CZ2100137_01

BV/Cert.6011825

Chère Cliente, Cher Client,

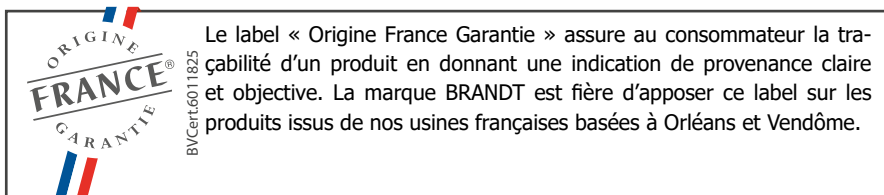
Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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.

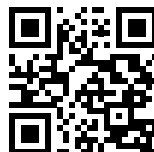
Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



IMPORTANT :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE	7
Environnement	7
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	8
Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
Raccordement électrique.....	9
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	10
Présentation du four	10
Afficheur et touches de commandes	10
Principe de fonctionnement	11
Accessoires	11
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	13
Réglages	13
Menu réglages.....	14
Les modes de cuisson	15
Démarrage d'une cuisson	16
Fonctions automatiques	16
Fonctions de cuissons traditionnelles.....	17
Utilisation des fonctions de cuissons traditionnelles.....	18
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	19
Nettoyage intérieur - extérieur	19
ANOMALIES ET SOLUTIONS	19
SERVICE APRÈS-VENTE	20
Interventions	20
Relations consommateurs FRANCE	20
AIDE A LA CUISSON	21
Essais d'aptitude à la fonction.....	21



Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

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

Important :

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

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

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

— Cet appareil peut être

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

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

MISE EN GARDE :

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



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

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

N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.

Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges,



linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

MISE EN GARDE :

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

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du

réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de la fiche de prise de courant ou à la borne de terre de l'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux. Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

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



ENVIRONNEMENT

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



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

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.





Installation de votre appareil

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

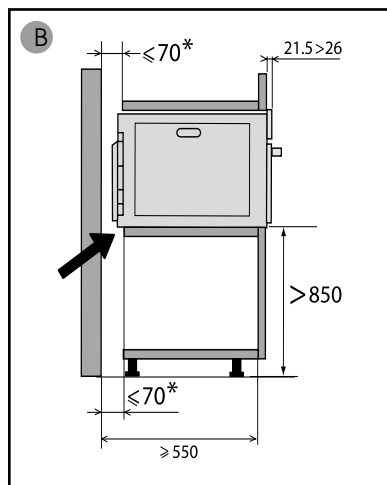
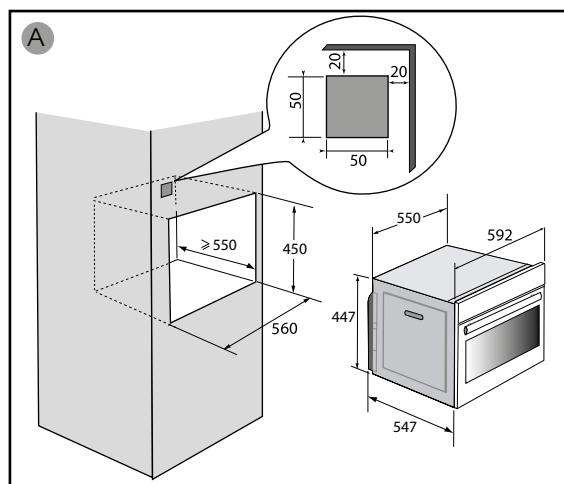
Cet appareil peut être installé en colonne (fig. A et B).

Fixez le four dans le meuble pour cela pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.



Conseil :

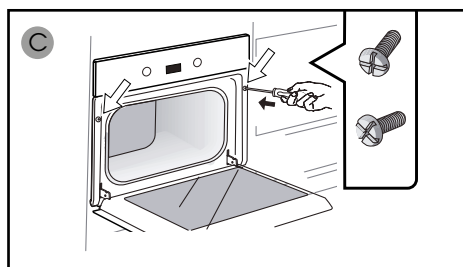
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.



ATTENTION :

Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).

si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. B).






RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.



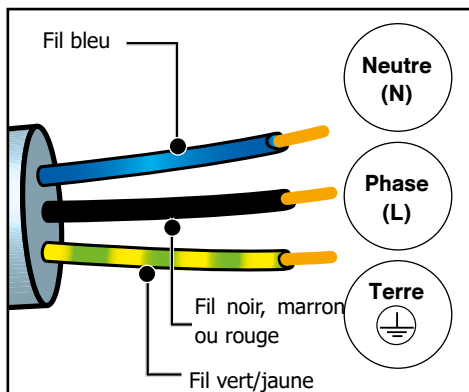
ATTENTION :

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

• Avant la première utilisation

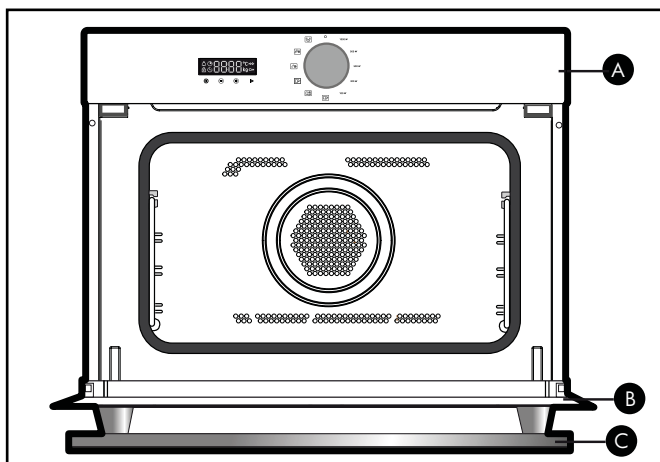
N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.





Description de votre appareil

PRÉSENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commande
- B** Porte
- C** Poignée

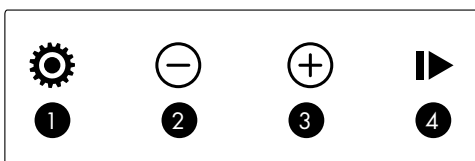
AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

• Affichage



- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- g** Poids
- °C** Température

• Touches



- 1** Réglage heure et durée/Menu
- 2** Touche -
- 3** Touche +
- 4** Départ/Pause



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

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

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

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

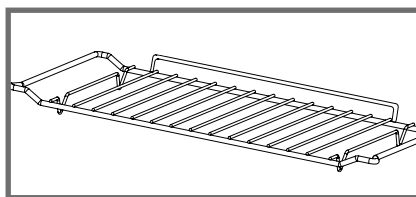
LES ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti basculement

Elle permet de toaster, dorer ou griller.

La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

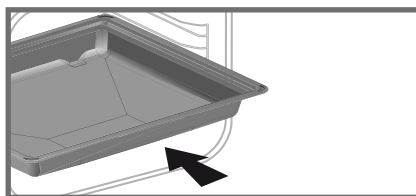
Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



• Plat émaillé multi usages, lèchefrite 45 mm

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante.

Elle peut servir de plat de cuisson.

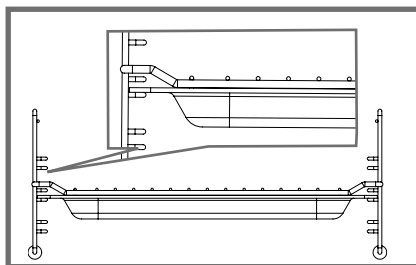


REMARQUE :

Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

• La grille + plat émaillé

Pour rôti et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.

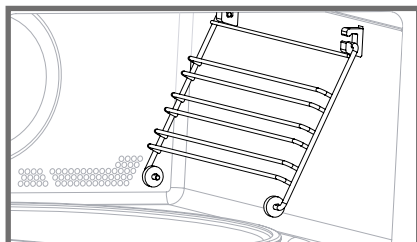




LES ACCESSOIRES

• Les gradins

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.



• Le plateau tournant

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

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

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

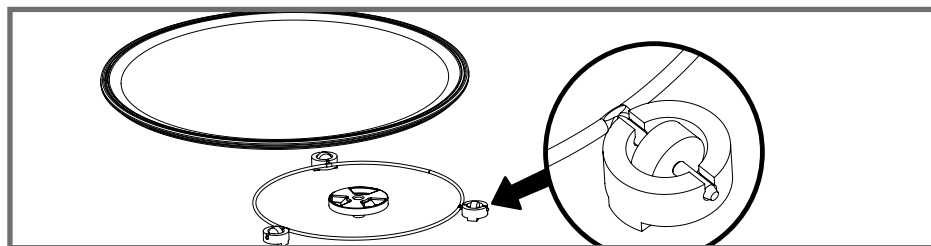
L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

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

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

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

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

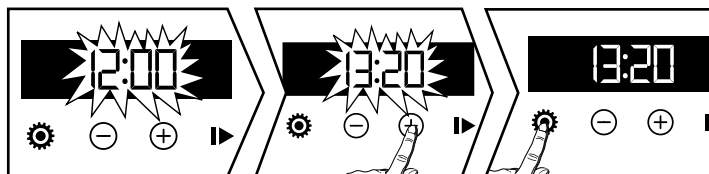




RÉGLAGES

• Mise à l'heure

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

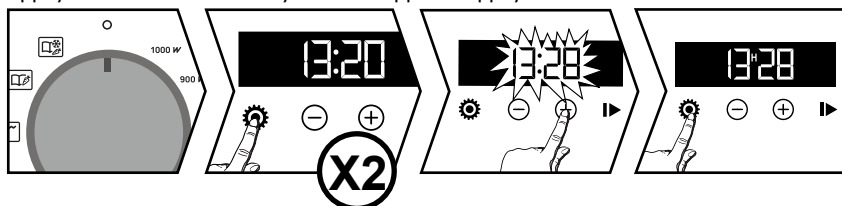


Réglez l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche . En cas de coupure de courant l'heure clignote.

• Modification de l'heure

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

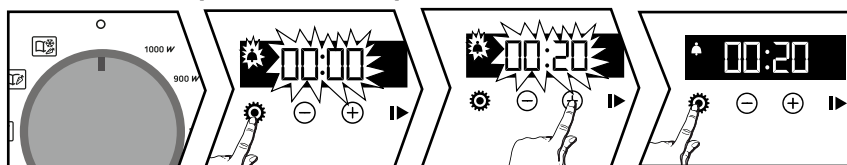
Appuyez sur la touche le symbole apparaît appuyez de nouveau sur .



Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche . L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.

• Minuterie

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.



Appuyez sur la touche le symbole apparaît. La minuterie clignote.

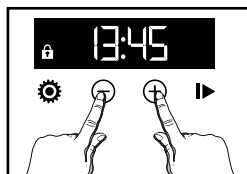
Réglez la minuterie avec les touches + et -. Appuyez sur la touche pour valider, le compte à rebours se lance. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.



L'heure réapparaît dans l'afficheur.

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00.





• Verrouillage clavier (sécurité enfants)






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

MENU REGLAGES

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

Appuyez sur la touche  quelques secondes jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode réglages. Appuyez de nouveau sur la touche  afin de faire défiler les différents réglages.


Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-dessous :


	Activer/désactiver les bips des touches
	Mise en veille de l'afficheur : Position ON, extinction de l'afficheur après 90 secondes. Position OFF, réduction de la luminosité de l'afficheur après 90 secondes.
	Activer/désactiver réglage démonstration

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que la grandeur de votre plat l'empêche de tourner correctement, programmez la fonction arrêt du plateau tournant pendant la cuisson.

Appuyez simultanément sur les touches  et - pour arrêter la rotation du plateau. Un bip confirme l'arrêt.

Pour le remettre en fonctionnement, appuyez sur les touches  et - simultanément. Un bip confirme la rotation du plateau.



Utilisation de votre appareil

MODES DE CUISSON

1000W :

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

900W :

Cuisson de légumes frais ou surgelés.

700W :

Cuisson de poissons et de crustacés.

Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.

500W :

Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.

200W :

Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

MODES DE CUISSON TRADITIONNELLES



GRIL PULSE

La fonction gril pulsé vous permet d'obtenir un rendu croustillant sur vos rôtis et volailles et de cuire à cœur vos gigots, côtes de boeuf sans préchauffage. La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.

La température de cuisson peut être ajustée de 50°C à 200°C.



GRIL

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

Il existe **4 niveaux de gril** : de 1 à 4 allant du gril faible à très fort.



CHALEUR TOURNANTE

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel. La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

La température de cuisson peut être ajustée de 50°C à 220°C.



GUIDE CULINAIRE

La fonction «Guide saveur» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.



DECONGELATION AUTOMATIQUE

Fonction automatique de décongélation par le poids

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

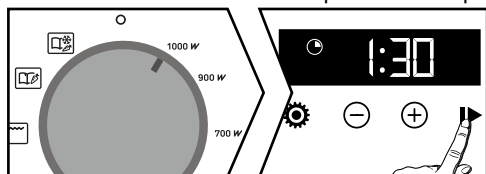


Utilisation de votre appareil

• UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

• Démarrage d'une cuisson

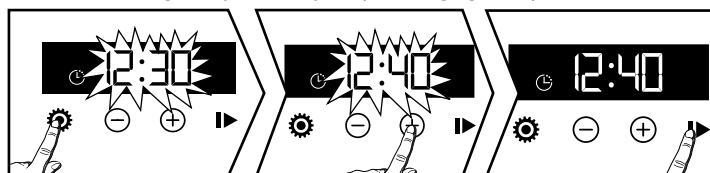
Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la puissance désirée.



L'afficheur clignote. Une durée de cuisson s'affiche en fonction de la puissance choisie. Validez avec la touche ►, la cuisson démarre le décompte de la durée s'affiche. Vous pouvez modifier la durée de cuisson avec les touches + et -.

• Modification de l'heure de fin de cuisson

Sélectionnez une cuisson. Changez la durée si nécessaire. Appuyez sur la touche ⚙, le symbole de fin de cuisson ⌚ clignote pour indiquer que le réglage est possible.




Vous pouvez modifier la fin de cuisson avec les touches + et -. Validez avec touche ►.

FONCTIONS AUTOMATIQUES

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

 : **Guide Culinaire**

La fonction «**Guide Culinaire** » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez la fonction «Guide culinaire». Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante :

P01 : Légumes frais fibreux

P02 : Légumes frais

P03 : Légumes congelés

P04 : Volaille

P05 : Bœuf

P06 : Poisson

P07 : Pizza fraîche

P08 : Pizza surgelée (FctGrill MO)

P09 : Pizza surgelée (Fct Combi)

P10 : Plat frais préparé (Fct MO)

P11 : Plat surgelé préparé

P12 : Plat frais préparé (Fct Combi)

P13 : Tarte salée

P14 : Quiche



• FONCTIONS AUTOMATIQUES

: Fonctions de décongélation automatiques

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

P01 : Décongélation de viande, volaille et plats préparés*

P02 : Décongélation de poisson*


P03 : Décongélation de pain*

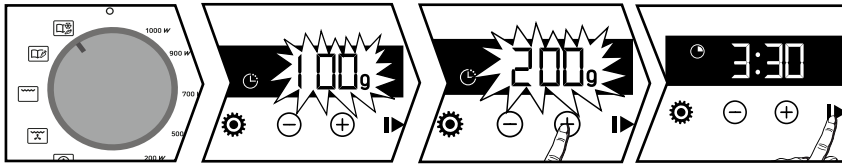
* Ces positions ne permettent pas de départ différé.

A la moitié de la durée du temps de cuisson, le four vous indique de retourner vos aliments par un Bip et en affichant "TURN" .

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

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

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



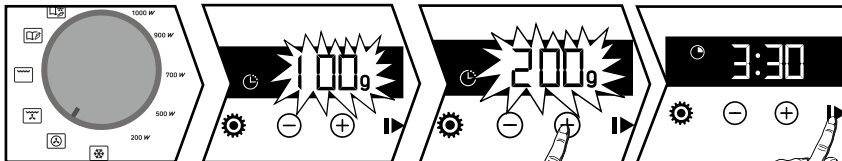
• UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSONS TRADITIONNELLES

• Démarrage d'une cuisson

Sélectionnez une fonction de cuisson traditionnelle.

Votre four vous préconise une température modifiable avec les touches + et -. Validez avec touche ► la cuisson démarre immédiatement.

L'indicateur de température clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.






Utilisation de votre appareil

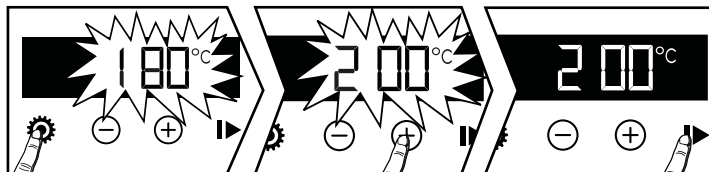
• UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSONS TRADITIONNELLES

• Modification de la température


Pour régler la température, appuyez sur la touche 

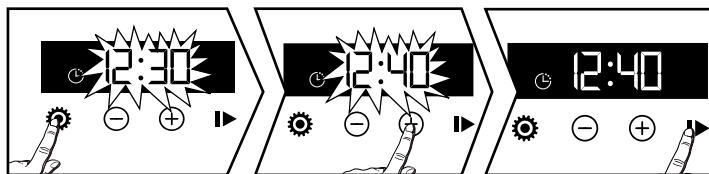
Ajuster la température avec les touches + et -. Validez avec touche ►.

Le four chauffe, la fonction de cuisson clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.



• Modification de l'heure de fin de cuisson



Appuyez 2 fois sur la touche  , l'affichage de la durée de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible. Régler la durée de cuisson avec les touches + et -. Validez avec touche ►.



Votre four est équipé de la fonction «**SMART ASSIST**» qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.



Cette fonction est désactivée par défaut. Pour l'activer, allez dans le menu réglages (voir paragraphe réglages).

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 GRIL PULSE	15 min
 GRIL MOYEN	7 min
 CHALEUR TOURNANTE	30 min



• NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

NETTOYAGE DE LA CAVITÉ

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

⚠ MISE EN GARDE

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

• ANOMALIES ET SOLUTIONS

LE FOUR NE CHAUFFE PAS.

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

LA LAMPE DU FOUR NE FONCTIONNE PAS.

Contactez le SAV. Vérifiez si le four est bien branché.

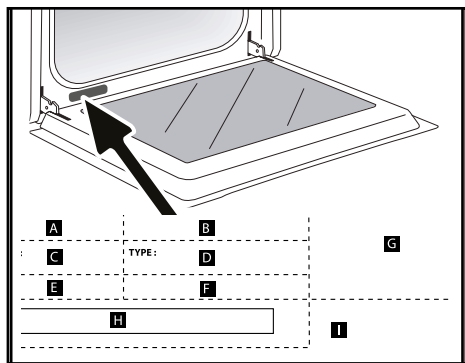
LE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT CONTINUE DE TOURNER À L'ARRÊT DU FOUR.

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maximum après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.



INTERVENTIONS

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

**Service gratuit
+ prix appel**

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



Aide à la cuisson

ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril moyen + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lêche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

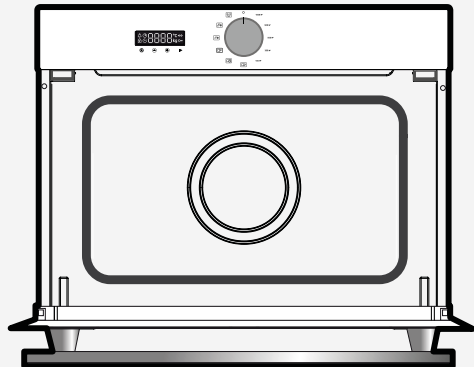
SV

Brandt



NÁVOD K POUŽITÍ CS

Kombinovaná mikrovlnná



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BY/Cert.6011825

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

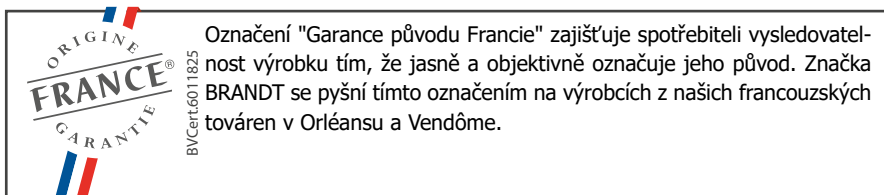
zakoupil/a jste výrobek značky **BRANDT** a my Vám tímto chceme poděkovat za projevenou důvěru.

Když jsme tento výrobek koncipovali a vyráběli, mysleli jsme při tom na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe vyhovoval Vaším očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášně, která nás pohání už 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy.

Můžete se také připojit na naše internetové stránky www.brandt.com, kde naleznete všechny novinky a také užitečné a doplňující informace.

Společnost BRANDT je šťastná, že s Vámi bude každý den, a přeje Vám, abyste ze zakoupeného zboží měl/a co největší užitek.



Důležité:

Před uvedením spotřebiče do provozu si pozorně přečtete tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho obsluhou.



Bezpečnostní pokyny	4
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	7
Životní prostředí	7
instalace spotřebiče	8
Výběr místa a instalace spotřebiče	8
Elektrické připojení	9
Popis vašeho spotřebiče	10
Přehled trouby	10
Displej a ovládací tlačítka	10
Princip fungování	11
Příslušenství	11
Používání spotřebiče	13
Nastavení	13
Nabídka nastavení	14
Režimy vaření	15
Zahájení procesu vaření	16
Automatické funkce	16
Tradiční funkce vaření	17
Použití tradičních funkcí vaření	18
Péče o spotřebič	19
Čištění interiéru a exteriéru	19
Závady a řešení	19
Poprodejní servis	20
Servis spotřebiče	20
POMŮCKA NA VAŘENÍ	21
Testy funkčnosti	21



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

Důležité upozornění:

Než přístroj spustíte, pozorně si přečtete tento montážní návod, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uschovejte u přístroje. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby s přístrojem obdržela i návod k použití.

S těmito pokyny se prosím seznamte před instalací a použitím přístroje. Jsou sepsány pro Vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou: Kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení. Farmy. Používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních; zařízení typu hostinských pokojů.

— Děti do 8 let věku a osoby

s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika. Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

Pro kohokoliv jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět údržbové nebo servisní práce vyžadující sejmutí krytu, který



chrání před vystavením energii mikrovln.

Tekutiny nebo jiné potraviny nesmí být ohřívány v hermeticky uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.

Funguje-li trouba v kombinovaném režimu, doporučujeme, aby ji děti z důvodu vysoké teploty používaly pouze pod dohledem dospělých.

— Používejte výhradně nádobí vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

— Při ohřívání pokrmů v plastových nebo papírových nádobách na troubu dohlížejte, aby nedošlo ke vznícení.

— Objeví-li se kouř, vypněte nebo odpojte troubu a nechte dvířka zavřená, aby se udusily případné plameny.

— Ohřívání nápojů v režimu mikrovlnného ohřevu může způsobit náhlé i pozdější vykypění vroucího nápoje, je tedy třeba s nádobou manipulovat velmi opatrně.

— Obsah sacích lahví a nádobek s dětskými výživami promíchejte nebo protřepejte a před konzumací zkontrolujte

teplotu tak, aby nedošlo k popálení.

— Při mikrovlnném ohřevu potravin nebo nápojů nepoužívejte kovové nádoby.

— Nedoporučujeme vařit v mikrovlnné troubě vejce ve skořápce a ohřívát celá vejce natvrdo, protože hrozí riziko exploze, a to i po uvaření.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo prádla a nahřívání vyhřívaných polštářů, bačkor, mycích houbiček, mokrého prádla a jiných podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení nebo požár.



UPOZORNĚNÍ: Jsou-li poškozená dvířka nebo těsnění, trouba nesmí být uvedena do provozu, dokud ji neopraví odborník.

— Doporučuje se pravidelně troubu čistit a odstranit veškeré zbytky potravin.

— Pokud přístroj neudržíte v čistotě, mohl by se jeho povrch poškodit a ovlivnit jeho životnost, což může způsobit



nebezpečnou situaci.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.



Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná.

Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace. Ochranný drát (zeleno-žlutý) musí být spojen s uzemňovací svorkou zástrčky v elektrické zásuvce nebo s uzemňovací svorkou zařízení.

Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm

od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

Tento přístroj musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomuto účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vás informuje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadu elektrických a elektronických zařízení.

Obrátte se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbližší vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

Na obrázcích jsou uvedeny rozměry skříně, do které se trouba vejde.

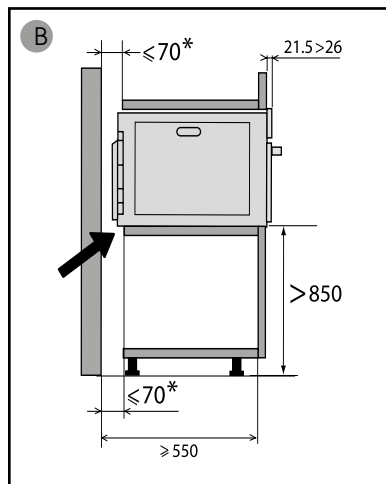
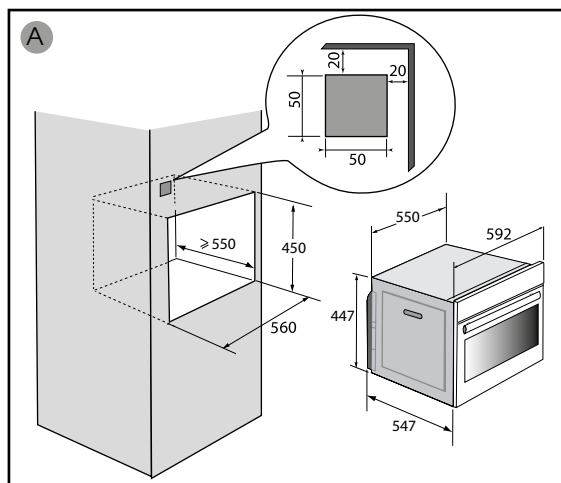
Tento spotřebič lze instalovat do sloupu (obr. A a B).

Za tímto účelem vyvrtejte do stěny skříně otvor o průměru 2 mm, aby se zabránilo třískám ve dřevě. Připevněte troubu pomocí 2 šroubů.



Poradenství:

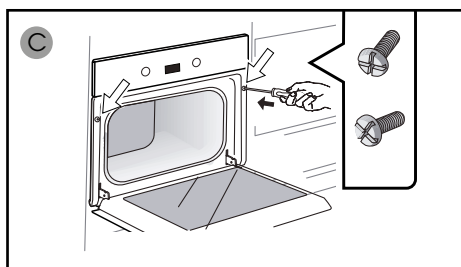
Chcete-li mít jistotu, že instalace proběhne v souladu s předpisy, neváhejte se obrátit na odborníka na domácí spotřebiče.



! Attention :

Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).

si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. B).





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba musí být připojena standardním napájecím kabelem se třemi vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 ph + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V prostřednictvím všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.



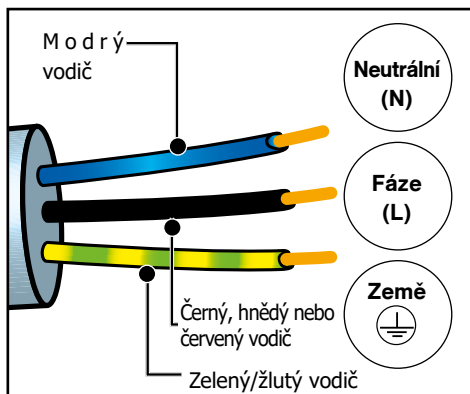
Pozor:

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke konektoru \oplus spotřebiče a musí být připojen k uzemnění instalace. Pojistka instalace musí být 16 A.

Nemůžeme nést odpovědnost za nehody nebo události způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.

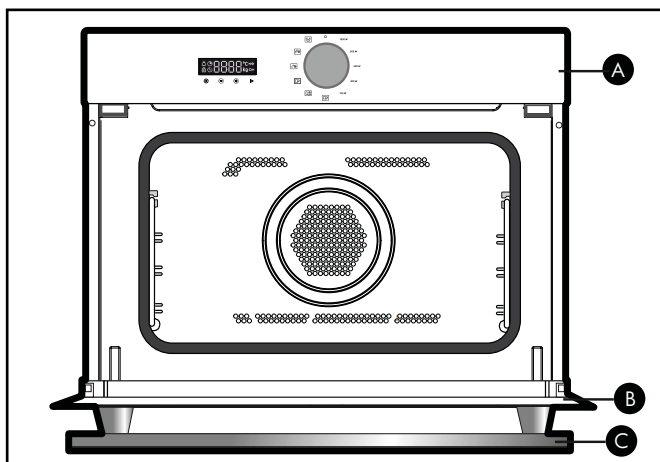
• Před prvním použitím

Zařízení nepoužívejte ihned (počkejte asi 1-2 hodiny) po přemístění z chladného místa na teplé, protože kondenzace vlhkosti může způsobit poruchu.





PREZENTACE PECE



- A** Ovládací panel
- B** Dveře
- C** Rukojeť

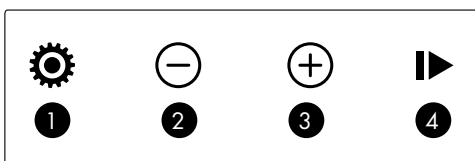
DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

• Zobrazit



- Doba vaření
- Konec vaření
- Zámek klávesnice
- Časovač
- g** Hmotnost
- °C** Teplota

• Klíče



- 1** Nastavení času a doby trvání/menu
- 2** klíč - klíč
- 3** + tlačítko
- 4** Spuštění/pauza



PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Mikrovlny používané k vaření jsou elektromagnetické vlny. Běžně se vyskytují v našem prostředí, stejně jako rádiové vlny, světlo nebo infračervené záření.

Jejich frekvence je v pásmu 2450 MHz.

Jejich chování:

- Odráží se v kovech.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou absorbovány molekulami vody, tuku a cukru.

Při vystavení potravin mikrovlnám dochází k rychlému rozrušení molekul, což způsobuje ohřev.

Hloubka pronikání vln do jídla je asi 2,5 cm, pokud je jídlo silnější, vaření probíhá vedením jako při tradičním vaření.

Je dobré vědět, že mikrovlny způsobují v potravinách pouhý tepelný jev a že nejsou zdraví škodlivé.

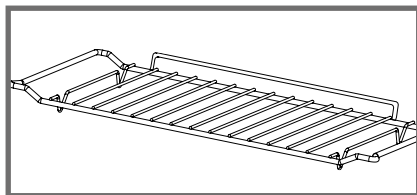
PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Bezpečnostní mřížka proti překlopení

Lze ji použít k opékání, opékání nebo grilování.

Mřížka se nesmí používat s jinými kovovými nádobami ve funkci mikrovlnná trouba, gril + mikrovlnná trouba nebo ventilátor + mikrovlnná trouba.

Jídlo v hliníkovém tácu však můžete ohřívat tak, že jej od mřížky oddělíte talířem.



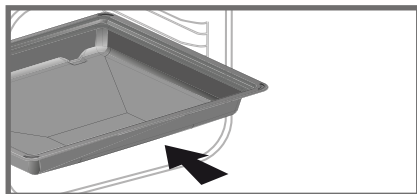
• Smaltovaná víceúčelová mísa, odkapávací miska 45 mm

Lze ji použít zcela naplněnou vodou pro vaření v bain-marie ve funkci otočného ohřevu. Lze ji použít jako zapékačskou misku.



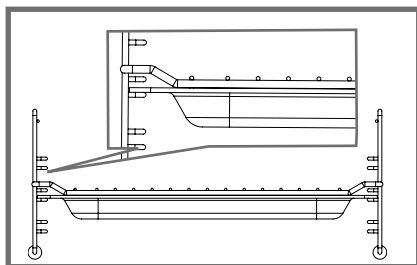
Poznámka:

Dbejte na vycentrování odkapávací misky v bočních rostech, aby nedošlo k narušení proudění vzduchu.



• Mřížka + smaltovaná mísa

Chcete-li péct a sbírat šťávy z pečení, položte mřížku na odkapávací misku.

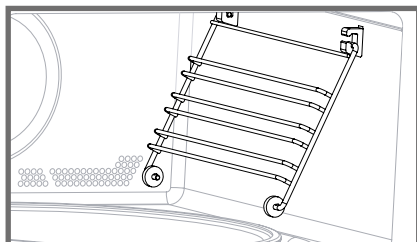




PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Stojany

2 závěsné úrovně umožňují používat mřížku na 3 úrovních.



• Gramofon

Otočný talíř umožňuje rovnoměrné vaření pokrmů bez nutnosti manipulace.

Lze ji otáčet oběma směry. Pokud se neotáčí, zkontrolujte, zda jsou všechny prvky správně umístěny. Lze ji použít jako zapékací misku. Chcete-li ji vyjmout, zvedněte ji pomocí přístupových ploch v dutině.

Nosič umožňuje otáčení skleněné desky.

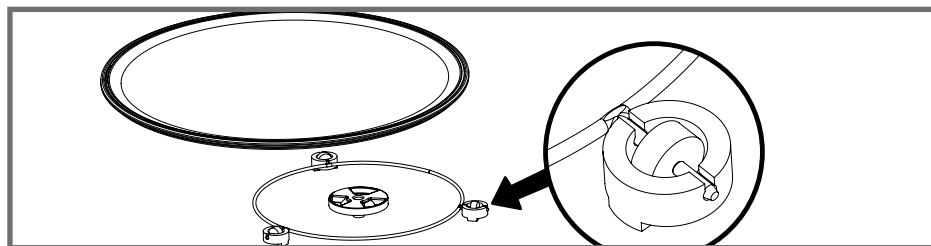
Při demontáži ovladače se vyvarujte vniknutí vody do otvoru v hřídeli motoru.

Nezapomeňte vyměnit ovladač, držák válce a skleněný otočný stůl.

Nepokoušejte se otáčet skleněný otočný talíř ručně, mohlo by dojít k poškození pohonného systému.

Pokud se skleněná deska neotáčí správně, zkontrolujte, zda se pod ní nenacházejí cizí předměty.

Když je plech ve vypnuté poloze, lze používat velké nádoby po celé ploše trouby. V tomto případě je nutné pánev otočit nebo obsah v polovině programu promíchat.

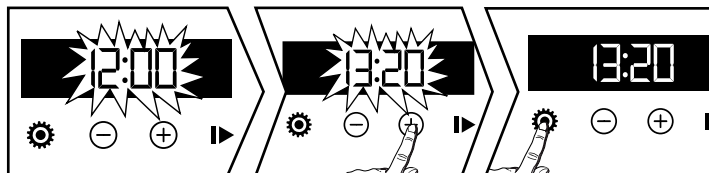




NASTAVENÍ

• Nastavení času

Při zapnutí bliká na displeji 12:00.

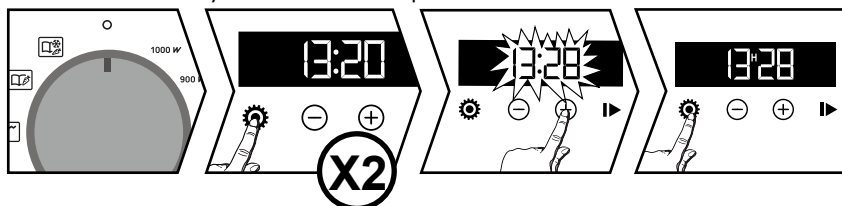


Nastavte čas pomocí tlačítka + nebo -. Potvrďte s . V případě výpadku napájení bude čas blikat.

• Změna času

Volič funkcí musí být v poloze 0.

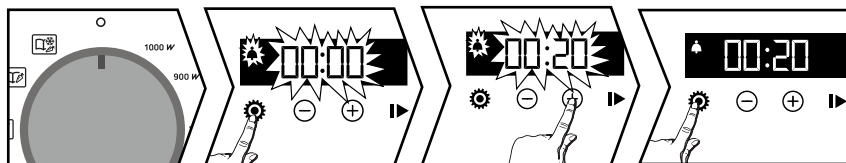
Stiskněte tlačítko symbol zobrazí se opětovně stisknutí .



Nastavení času upravte pomocí tlačítka + nebo - . Upravený čas se po několika sekundách automaticky zaznamená.

• Časovač

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.



Stiskněte tlačítko symbole objeví se. Časovač bliká.

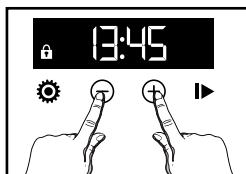
Tlačítka + a - nastavte časovač. Stiskněte tlačítko potvrdit, spustí se odpočítávání. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li ji zastavit, stiskněte libovolnou klávesu.



Na displeji se znovu objeví čas.

Poznámka: Nastavení časovače můžete kdykoli změnit nebo zrušit. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte 00:00.





• Zámek klávesnice (dětská pojistka)






Stiskněte současně tlačítka + a -, dokud se nezobrazí symbol  na obrazovce. Chcete-li ji odemknout, stiskněte současně tlačítka + a -, dokud se neobjeví symbol  zmizí z obrazovky.


MENU NASTAVENÍ

Můžete zasahovat do různých parametrů trouby:

Stiskněte tlačítko  několik sekund, dokud se nezobrazí "MENU" pro vstup do režimu nastavení. Stiskněte tlačítko  a procházet různá nastavení.


Pomocí tlačítek + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka níže:


	Aktivace/deaktivace pípání kláves
	Přepnutí displeje do pohotovostního režimu : V poloze ON se displej po 90 sekundách vypne. V poloze OFF se jas displeje po 90 sekundách sníží.
	Aktivace/deaktivace demo nastavení

Pro ukončení "MENU" stiskněte znovu .

ZASTÁVKA OTÁČECÍHO STOLU

Pokud máte pocit, že velikost vašeho pokrmu brání jeho správnému otáčení, naprogramujte během vaření funkci zastavení otočného talíře.

Stiskněte tlačítko  a - pro zastavení otáčení zásobníku. Zastavení potvrdí zvukový signál.

Chcete-li jej restartovat, stiskněte tlačítko  a - současně. Otáčení zásobníku potvrdí zvukový signál.



Používání zařízení

REŽIMY VAŘENÍ

1000W :

Rychlý ohřev nápojů, vody a nádobí obsahujícího velké množství tekutin. Vaření potravin s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).

900W :

Vaření čerstvé nebo mražené zeleniny.

700W :

Vaření ryb a korýšů.

Vaření sušené zeleniny na mírném ohni. Ohřívání nebo vaření křehkých vaječných potravin.

500W :

Pomalé vaření mléčných výrobků a džemů.

200W :

Rozmrazování pečiva obsahujícího krém.

TRADIČNÍ REŽIMY VAŘENÍ



GRIL PULZ

Funkce pulzního grilování umožňuje dosáhnout křupavého povrchu pečeně a drůbeže a připravit stehna a žebra bez předeřívání. Proces vaření probíhá střídavě pomocí horního prvku a vrtule pro cirkulaci vzduchu.

Teplotu vaření lze nastavit od 50 °C do 200 °C.



GRIL

Funkce grilu umožňuje připravovat a opékat potraviny, jako jsou roštěnky a maso. V závislosti na receptu ji lze použít před nebo po vaření.

K dispozici jsou 4 úrovně grilování: od 1 do 4, od nízké po velmi vysokou.



REVLUVJÍCÍ TEPLŮ

S funkcí konvekce můžete vařit a opékat jídlo stejně jako v běžné troubě. Pečení probíhá pomocí topného tělesa ve spodní části trouby a vrtule pro cirkulaci vzduchu.

Teplotu vaření lze nastavit od 50 °C do 220 °C.



KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE

Funkce "Taste Guide" pro vás vybere vhodné parametry vaření podle připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti.



AUTOMATICKÉ ODMRAZOVÁNÍ

Funkce automatického odmrazování podle hmotnosti

Rozmrazování zmražených potravin v mikrovlnné troubě vám ušetří spoustu času.

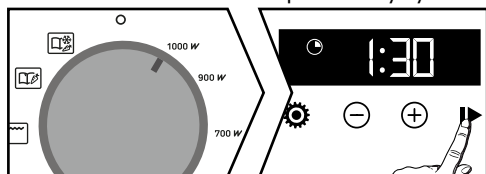


Používání zařízení

• POUŽITÍ FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

• Zahájení stříelby

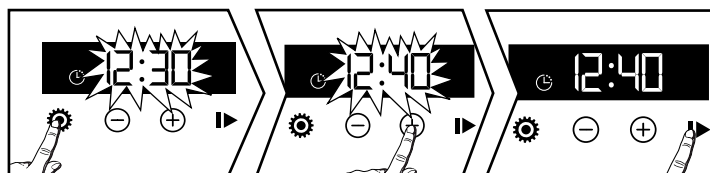
Otáčením voliče funkcí zvolte požadovaný výkon.



Displej bliká. Podle zvoleného stupně výkonu se zobrazí doba vaření. Potvrďte s ▶, Spustí se proces vaření a odpočítává se čas. Doba vaření můžete změnit pomocí tlačítek + a -.

• Změna času ukončení vaření


Vyberte stříelbu. V případě potřeby změňte čas. Stiskněte tlačítko ⚙, symbol konce vaření ⏸ clignote




Konec vaření můžete změnit pomocí tlačítek + a -. Potvrďte pomocí ▶.

AUTOMATICKÉ FUNKCE

Automatické funkce za vás zvolí vhodné parametry vaření podle připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti. Z následujícího seznamu vyberte předprogramovanou potravinu:

 : Kulinářský průvodce

Funkce "Kulinářský průvodce"  » zvolí vhodné parametry vaření v závislosti na připravovaném pokrmu a jeho hmotnosti. Vyberte funkci "Průvodce vařením". Musíte si vybrat předem naprogramovanou potravinu z následujícího seznamu:

P01: Čerstvá vláknitá zelenina

P02: Čerstvá zelenina

P03: Mražená zelenina

P04: Drůbež

P05: Hovězí maso

P06: Ryby

P07: Čerstvá pizza

P08: Mražená pizza (FctGrill MO)

P09: Mražená pizza (Fct Combi)

P10: Připravený čerstvý pokrm (Fct MO)

P11: Připravený zmrazený pokrm

P12: Připravený čerstvý pokrm (Fct Combi)

P13: Slaný koláč

P14: Quiche



• AUTOMATICKÉ FUNKCE

: **Funkce automatického odmrazování**

Funkce automatického rozmrazování za vás zvolí vhodné parametry vaření podle připravovaných potravin a jejich hmotnosti. Z následujícího seznamu vyberte předprogramovanou potravinu:

P01 : Rozmrazování masa, drůbeže a hotových jídel*.

P02 : Rozmrazování ryb*.

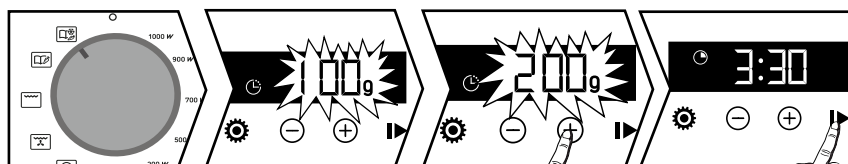
P03 : Rozmrazování chleba*.

* *Tyto pozice neumožňují odložený start.*

V polovině doby pečení trouba pípne a zobrazí se nápis "TURN", který vás upozorní, že máte pokrm otočit. Otočte volič funkcí na zvolenou automatickou funkci.

Zadejte hmotnost potraviny pomocí + a - (v krocích po 50 g) a potvrďte stisknutím tlačítka . Trouba se spustí.

Stisknutím  Je přístupné nastavení konce vaření (viz kapitola Odložené vaření).

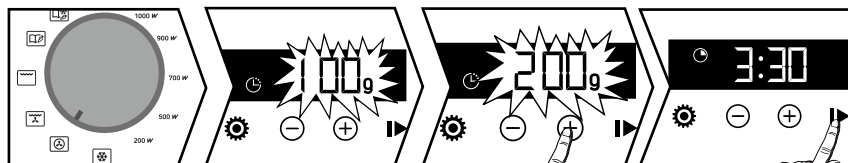


• POUŽITÍ TRADIČNÍCH FUNKCÍ VAŘENÍ

• Zahájení stříelby

Zvolte tradiční funkci vaření.

Vaše trouba doporučuje teplotu, kterou můžete měnit pomocí tlačítek + a -. Potvrďte pomocí ► Iproces vaření začne okamžitě. Indikátor teploty bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty.





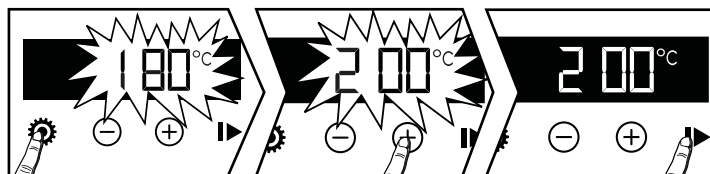
• UTILIZACE TRADIČNÍCH FUNKCÍ VAŘENÍ

• Změna teploty


CHCETE-LI NASTAVIT TEPLOTU, STISKŇTE TLAČÍTKO 


Teplotu nastavte pomocí tlačítek + a -. Potvrďte klíčem .

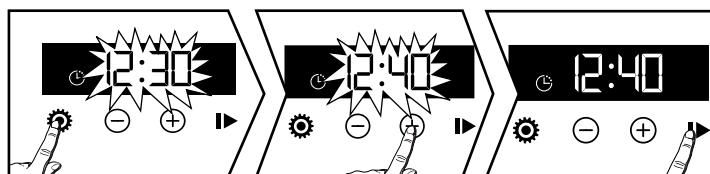
Trouba se zahřívá, funkce pečení bliká. Když trouba dosáhne zvolené teploty, ozve se série pípnutí.



• Změna času ukončení vaření

Dvakrát stiskněte tlačítko  , Na displeji bliká doba vaření, což signalizuje, že nastavení je možné.

Pomocí tlačítek + a - nastavte dobu vaření. Potvrzení dotykem .



Vaše trouba je vybavena funkcí "**SMART ASSIST**", která doporučuje dobu pečení, kterou lze upravit podle zvoleného režimu pečení.



Tato funkce je ve výchozím nastavení deaktivována. Chcete-li ji aktivovat, přejděte do nabídky nastavení (viz část **Nastavení**).

FUNKCE VAŘENÍ	ADVICE ČAS
 GRIL PULSE	15 min
 STŘEDNÍ GRIL	7 min
 CHALEUR TOURNANTE	30 min



• ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU

ČIŠTĚNÍ DUTINY

Doporučujeme troubu pravidelně čistit a odstraňovat z jejího vnitřku i vnějšku veškeré usazeniny potravin. Použijte vlhkou mýdlovou houbu. Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba by se neměla používat, dokud ji neopraví odborně způsobilá osoba. Pokud trouba zapáchá nebo je znečištěná, vařte v hrnku 2 minuty vodu s citronovou šťávou nebo octem a očistěte stěny trochou prostředku na mytí nádobí.

Upozornění

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, abrazivní houbičky ani kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.

• ZÁVADY A JEJICH ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena nebo zda pojistka ve vaší instalaci není nefunkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

Kontrolka trouby nefunguje.

Obrat'te se na servisní oddělení. Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena.

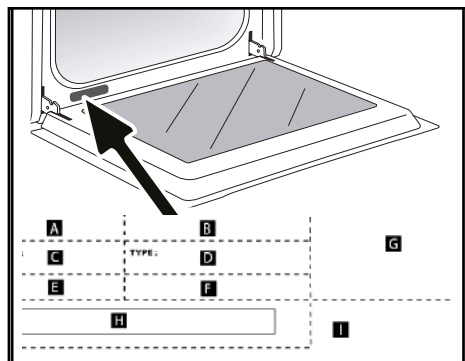
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.

To je normální, ventilátor může běžet až 1 hodinu po ukončení pečení, aby se snížila teplota uvnitř i vně trouby. Pokud teplota překročí jednu hodinu, kontaktujte poprodejní servis.



INTERVENCE

Veškeré práce na vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je vlastníkem značky. Při telefonátu si pro usnadnění vyřízení vašeho požadavku připravte kompletní referenční údaje o vašem spotřebiči (obchodní číslo, servisní číslo, výrobní číslo). Tyto informace najdete na výrobním štítku.



B: Obchodní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

Pomůcka pro vaření

TESTY ZPŮSOBILOSTI K PRÁCI

Zkoušky funkčnosti podle IEC/EN/NF EN 60705 ;

Mezinárodní elektrotechnická komise SC.59K stanovila normu pro srovnávací zkoušky výkonu různých mikrovlnných trub.

Pro tento spotřebič doporučujeme následující:

Zkouška	Hmotnost	Přibližný čas	Stupeň výkonu	Nádoby/Doporučení
Vaječný krém (12.3.1)	1000 g	16–18 min	500 W	Varné sklo 227 Na otočném talíři
	750 g	13–15 min		Varné sklo 220 Na otočném talíři
Savojský koláč (12.3.2)	475 g	6–7 min	700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kus masa (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Zakryjte plastovou fólií. Na otočném talíři
Rozmrazování masa (13.3)	500 g	11–12 min	200 W	Na otočném talíři
Rozmrazování malin (B.2.1)	250 g	6–7 min	200 W	Na mělkém talíři Na otočném talíři
Gratinované brambory (12.3.4)	1100 g	23–25 min	Střední gril + 700 W	Varné sklo 827 Na otočném talíři
Kuře (12.3.6)	1200 g	24–26 min	Silný gril + 500 W	Umístěte na rošt podložený nádobou na zachycování šťávy Vložte do úrovně 1 odspodu Otočte v polovině doby
		35–40 min	Pečení s ventilátorem 200 °C + 200 W	V glazované keramické míse Umístěte na rošt vložený v úrovni 1 odspodu
Dort (12.3.5)	700 g	20 min	Pečení s ventilátorem 220 °C + 200 W	Varné sklo 828 Umístěte na rošt v úrovni 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

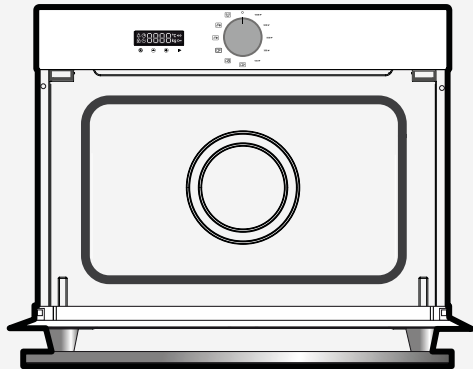
SV

Brandt




BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



Kære kunde,

Du har netop købt et BRANDT-produkt, og vi vil gerne takke dig for din tillid til os. Vi har designet og fremstillet dette produkt med dig, din livsstil og dine behov i tankerne for at sikre, at det lever op til dine forventninger. Vi har lagt vores knowhow, vores innovationsånd og al den passion, der har drevet os i over 60 år, i vores arbejde. Vores kundeservice står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag i en konstant bestræbelse på altid at opfylde dine krav. Du kan også besøge vores websted www.brandt.com, hvor du kan finde vores seneste innovationer samt nyttige og supplerende oplysninger. BRANDT er glad for at ledsage dig dagligt og håber, at du får glæde af dit køb.



Mærket "Origine France Garantie" sikrer forbrugeren, at et produkt kan spores ved at give en klar og objektiv angivelse af dets oprindelse. BRANDT-mærket er stolt af at kunne vise dette mærke på produkter fra vores franske fabrikker i Orléans og Vendôme.

BV Cert 6011825

 **VIGTIGT:**

Læs denne vejledning grundigt igennem, før du starter apparatet, så du hurtigt kan blive fortrolig med dets funktion.



Sikkerhedsanvisninger	4
MILJØ OG ENERGIBESPARELSER	7
Miljø	7
installation af apparatet	8
Valg af placering og installation af apparatet	8
Elektrisk tilslutning	9
Beskrivelse af dit apparat	10
Oversigt over ovnen	10
Display og kontrolknapper	10
Funktionsprincip	11
Tilbehør	11
Brug af apparatet	13
Indstillinger	13
Menuen Indstillinger	14
Tilberedningstilstande	15
Start af en tilberedningsproces	16
Automatiske funktioner	16
Traditionelle madlavningsfunktioner	17
Brug af de traditionelle tilberedningsfunktioner	18
Pasning af dit apparat	19
Rengøring af det indvendige og udvendige	19
Fejl og løsninger	19
Effersalgsservice	20
Service af dit apparat	20
KOKNINGSHJÆLP	21
Funktionalitetstest	21



VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.



Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragsedlen, og behold en kopi af den.

Dette apparat skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da dette kan give overophedning.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.



Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i

overensstemmelse med installationsreglerne.

— Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig.

— Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.

ADVARSEL:

Det er farligt for enhver anden end en kompetent person at foretage vedligeholdelsesindgreb eller reparationer, hvor det er nødvendigt at fjerne dækslet, som beskytter mod udsættelse for mikrobølgeenergien.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom: Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Dette apparat kan bruges af



Sikkerhedsinstruktioner

børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, hvis de ikke er under opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



PAS PÅ :

Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.



PAS PÅ:

Hvis apparatet anvendes som kombineret funktion, anbefales det, at børn kun benytter ovnen under opsyn af en voksen på grund af de høje temperaturer.

— Brug kun køkkenredskaber, som er egnede til brug i mikrobølgeovne.

Metalbeholdere til mad- og drikkevarer må ikke bruges i mikroovn.

— Mikrobølgeovnen er beregnet til at varme fødevarer og drikke op.

Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmeguler, hjemmesko, klude, fugtigt tøj og andre lignende artikler kan medføre risiko for kvæstelser, antændelse eller ildebrand.



PAS PÅ:

Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i hermetisk lukkede beholdere, da der er risiko for eksplosion.

— Man skal holde øje med madvarer, som opvarmes i beholdere i plastic eller papir, da der er en mulighed for antændelse.

— Hvis der ses røg, stoppes ovnen, eller ledningen tages ud, og lågen holdes lukket for at slukke eventuelle flammer.

— Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovn kan forårsage en pludselig opbrusning eller opkogning, og man skal også være forsigtig ved håndtering af beholderen.

— Indholdet i sutteflasker eller glas med babymad skal rystes eller omrøres, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

— Det anbefales ikke at opvarme æg (i æggeskal) og hårdkogte æg i mikrobølgeovn, da der er risiko for eksplosion, selv efter de



er taget ud af ovnen.

— Det anbefales at tørre mikrobølgeovnen af regelmæssigt og fjerne alle madrester.

— Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overfladerne blive forringet, og dette kan påvirke dens levetid. Det kan også blive farligt at bruge apparatet.



PAS PÅ:

Hvis døren eller dørens pakning er beskadiget, må mikrobølgeovnen ikke bruges før den er blevet repareret af en kompetent person.

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Børn må aldrig brug ovnen uden opsyn, medmindre de har fået en grundig vejledning, så de forstår, hvordan de bruger ovnen på en sikker måde, og så de forstår faren ved en forkert brug heraf.



PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.



Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.



Installation af din enhed

PLACERING OG INSTALLATION

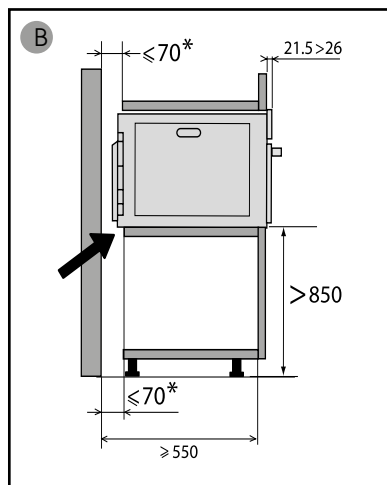
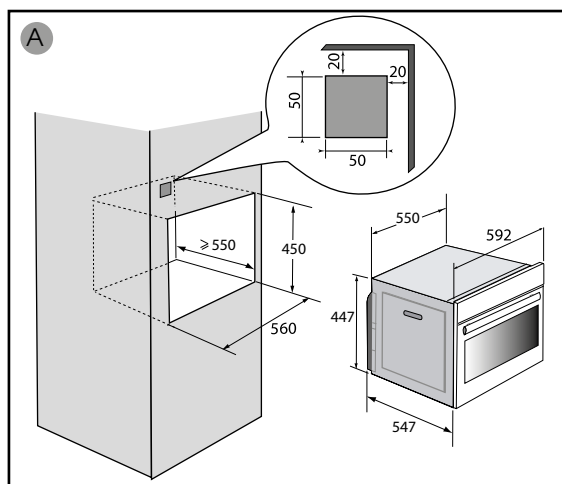
Diagrammerne viser målene på et skab, der kan rumme din ovn.

Apparatet kan installeres i en søjle (fig. A og B). For at gøre dette skal du bore et 2 mm hul i skabsvæggen for at forhindre, at træet splintrer. Fastgør ovnen med de 2 skruer.



Rådgivning:

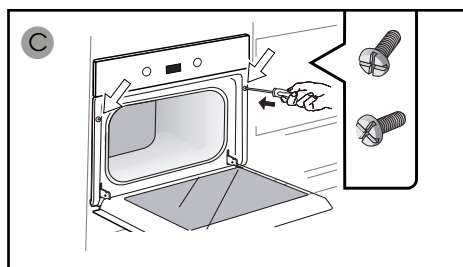
Hvis du vil være sikker på en installation, der opfylder kravene, skal du ikke tøve med at kontakte en specialist i husholdningsapparater.



⚠ OPMÆRKSOMHED:

Apparatet skal installeres mere end 850 mm fra gulvet. Den kan installeres som en søjle som vist i installationsdiagrammet (fig. A).

Hvis bunden af skabet er åben, skal afstanden mellem væggen og den plade, som ovnen hviler på, være højst 70 mm* (fig. B).






ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standard strømka-
bel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 ph + 1 N +
jord), som skal tilsluttes til 220~240 volt-nettet
via en omnipolær afbryder i overensstemmelse
med installationsreglerne.



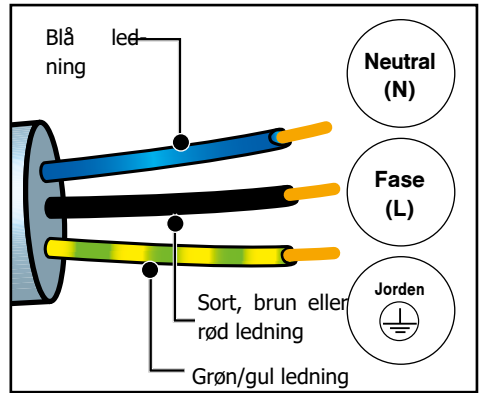
OPMÆRKSOMHED:

**Beskyttelsesledningen (grøn-gul) er tilslut-
tet til den  af apparatet og skal være for-
bundet med installationsjorden. Anlæggets
sikring skal være på 16 ampere.**

Vi kan ikke holdes ansvarlige for ulykker eller
hændelser, der skyldes manglende, mangel-
fuld eller forkert jordforbindelse eller forkert
tilslutning.

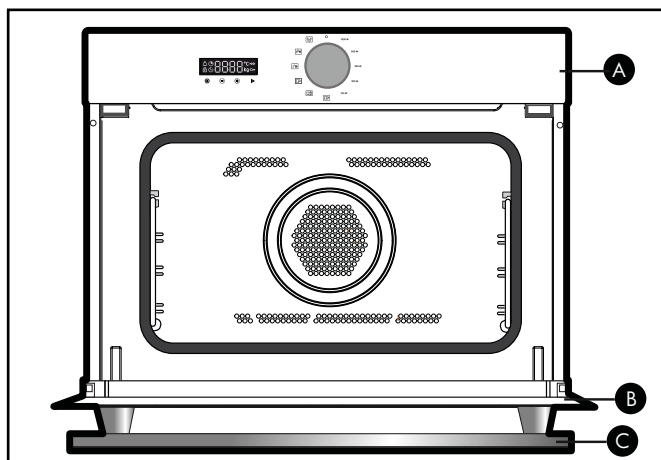
• Før første brug

Brug ikke enheden umiddelbart (vent ca. 1-2 ti-
mer), efter at du har flyttet den fra et koldt til et
varmt sted, da kondensvand kan forårsage fejl-
funktion.





PRÆSENTATION AF OVNE



- A** Bandeau de commande
- B** Porte
- C** Poignée

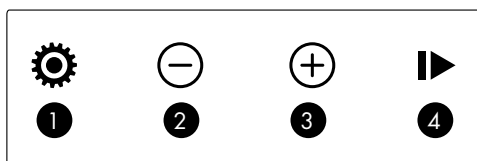
DISPLAY OG KONTROLKNAPPER

• Vis



- Tilberedningstid
- Afslutning af madlavning
- Tastaturlås
- Timer
- g** Vægt
- °C** Temperatur

• Nøgler



- 1** Indstilling af tid og varighed/Menu
- 2** nøgle - nøgle
- 3** + knap
- 4** Start/Pause



FUNKTIONSPRINCIP

Mikrobølger, der anvendes til madlavning, er elektromagnetiske bølger. De er almindeligt forekommende i vores omgivelser, ligesom radiobølger, lys og infrarød stråling.

Deres frekvens ligger i 2450 MHz-båndet.

Deres adfærd:

- De reflekteres af metaller.
- De passerer gennem alle andre materialer.
- De absorberes af vand-, fedt- og suktermolekyler.

Når en fødevarer udsættes for mikrobølger, bliver molekylerne hurtigt omrystet, hvilket medfører opvarmning.

Bølgernes indtrængningsdybde i maden er ca. 2,5 cm, og hvis maden er tykkere, tilberedes den ved ledning som ved traditionel madlavning.

Det er godt at vide, at mikrobølger forårsager et simpelt termisk fænomen inde i maden, og at de ikke er sundhedsskadelige.

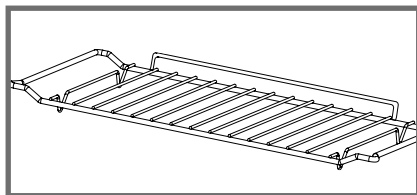
TILBEHØR

• Sikkerhedsgitter med anti-kipning

Den kan bruges til ristning, brunng eller grillning.

Gitteret må ikke anvendes sammen med andre metalbeholdere i mikrobølgeovn, grill + mikrobølgeovn eller blæser + mikrobølgeovn.

Du kan dog opvarme mad i en aluminiumsbakke ved at isolere den fra gitteret med en plade.



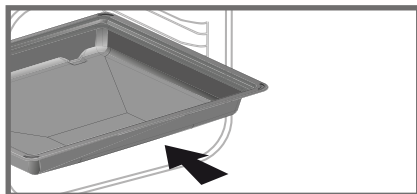
• Emaljeret multifunktionelt fad, drypbakke 45 mm

Den kan bruges halvt fyldt med vand til madlavning i en bain-marie i den roterende varmfunktion. Den kan bruges som bagefad.



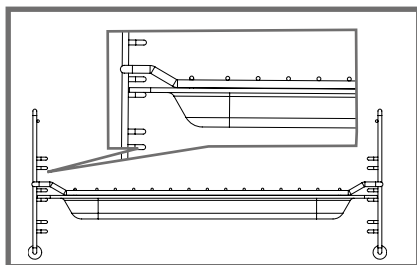
Bemærk:

Sørg for at placere drypbakken i midten af sidegitterne, så luftstrømmen ikke påvirkes.



• Gitteret + emaljeret fad

For at stege og opsamle stegesaften skal du placere risten på drypbakken for at opsamle stegesaften.

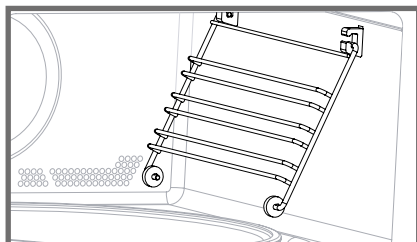




TILBEHØR

• Standene

2 ophæng giver dig mulighed for at bruge gitte-
ret på 3 niveauer.



Drejeskiven muliggør en jævn tilberedning af maden uden manipulation.

Den kan drejes i begge retninger. Hvis den ikke drejer, skal du kontrollere, at alle elementer er korrekt placeret.

Den kan bruges som bagefad. For at fjerne den skal du tage den op ved hjælp af de adgangsrum, der er i hulrummet.

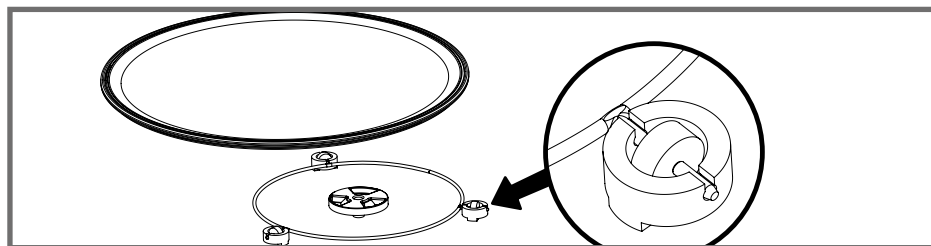
Med holderen kan glaspladen rotere.

Hvis du fjerner holderen, skal du undgå at få vand ind i hullet i motorakslen.

Glem ikke at udskifte driveren, rullebeslaget og glasdrejeskiven.

Forsøg ikke at dreje glasdrejeskiven med hånden, da dette kan beskadige drejesystemet. Hvis glaspladen ikke roterer korrekt, skal du kontrollere, at der ikke er fremmedlegemer under pladen.

Når bakken er slukket, kan store fade bruges på hele ovns overflade. I dette tilfælde er det nødvendigt at vende gryden eller blande indholdet midtvejs i programmet.

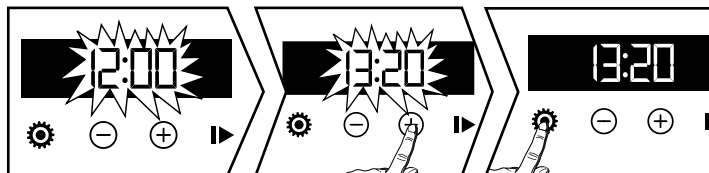




INDSTILLINGER

• Tidsindstilling

Ved opstart blinker displayet kl. 12:00.

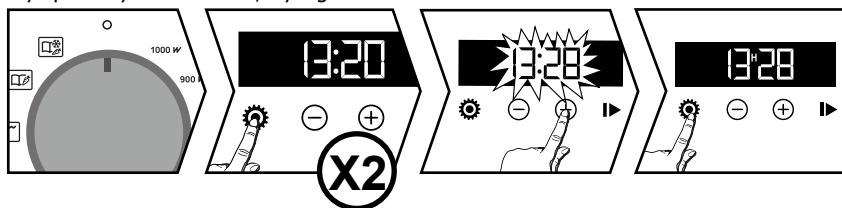


Indstil tiden med tasten + eller -. Bekræft med den . I tilfælde af strømafbrydelse blinker tiden.

• Ændring af tidspunktet

Funktionsvælgeren skal være i position 0.

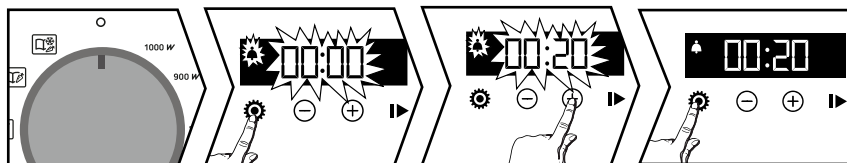
Tryk på symbol vises, tryk igen .



Juster tidsindstillingen med tasten + eller -. Bekræft med den . Den justerede tid registreres automatisk efter et par sekunder.

• Timer

Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket.



Tryk på symbole avises. Timeren blinker.

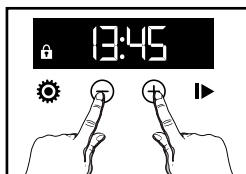
Indstil timeren med tastene + og -. Tryk på for at bekræfte, og nedtællingen starter. Når tiden er udløbet, lyder et signal. Du kan stoppe den ved at trykke på en vilkårlig tast.



Tiden vises igen på displayet.

Bemærk: Du kan til enhver tid ændre eller annullere timerindstillingen. Hvis du vil annullere, skal du gå tilbage til timermenuen og indstille til 00:00.



• Tastaturlås (børnelås)



Tryk på tasterne + og - samtidigt, indtil symbolet vises  på displayet. For at låse den op skal du trykke på tasterne + og - samtidigt, indtil symbolet  forsvinder fra skærmen.




MENU INDSTILLINGER


Du kan gribe ind på forskellige parametre i din ovn:

Tryk på  Tryk på knappen i et par sekunder, indtil "MENU" vises, for at gå ind i indstillingstilstanden.

Tryk på  for at rulle gennem de forskellige indstillinger.


Brug + og - tasterne til at aktivere eller deaktivere de forskellige parametre, se nedenstående tabel:


	Aktivering/deaktivering af taster signaler
	Skift af displayet til standby : ON-positionen, slukkes displayet efter 90 sekunder. OFF-position, reduceres displayets lysstyrke efter 90 sekunder.
	Aktiver/deaktiver demo-indstilling

For at forlade "MENU" skal du trykke igen .

DREJESKIVE STOP

Hvis du føler, at størrelsen på dit fad forhindrer det i at rotere korrekt, kan du programmere funktionen til at stoppe drejeskiven under tilberedningen.

Tryk på  og - for at stoppe rotationen af bakken. Et bip bekræfter, at der er stoppet.

For at tænde den igen skal du trykke på  og - samtidig. Et bip bekræfter, at bakken er drejet.



Brug af din enhed

TILBEREDNINGSTILSTANDE

1000W :

Hurtig opvarmning af drikkevarer, vand og retter med store mængder væske.
Tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold (supper, saucer, tomater osv.)

900W :

Tilberedning af friske eller frosne grøntsager.

700W :

Tilberedning af fisk og skaldyr.
Tilberedning af tørrede grøntsager ved lav varme. Genopvarmning eller tilberedning af skrøbelige æggebaserede fødevarer.

500W :

Langsom tilberedning af mejeriprodukter og syltetøj.

200W :

Optøning af kager med fløde.

TRADITIONELLE TILBEREDNINGSFORMER



GRIL PULS

Med pulsgrillfunktionen kan du opnå en sprød finish på dine stege og fjerkræ og tilberede dine ben og ribben uden forvarmning. Tilberedningsprocessen udføres skiftevis af det øverste element og af luftcirkulationspropellen.

Tilberedningstemperaturen kan indstilles fra 50 °C til 200 °C.



GRIL

Grillfunktionen giver dig mulighed for at tilberede og brune madvarer som f.eks. gratiner og kød. Det kan bruges før eller efter tilberedning, afhængigt af opskriften.



REVOLVING HEAT

Med varmluftsfunktionen kan du tilberede og brune maden ligesom i en almindelig ovn. Tilberedningen foregår ved hjælp af varmeelementet i bunden af ovnen og luftcirkulationspropellen.

Tilberedningstemperaturen kan indstilles fra 50 °C til 220 °C.



KULINARISK VEJLEDNING

Funktionen "Smagsguide" vælger de rette tilberedningsparametre til dig i forhold til den mad, der skal tilberedes, og dens vægt.



AUTOMATISK OPTØNING

Automatisk afrimning efter vægtfunktion

Når du optøer frosne fødevarer i mikrobølgeovnen, sparer du meget tid.

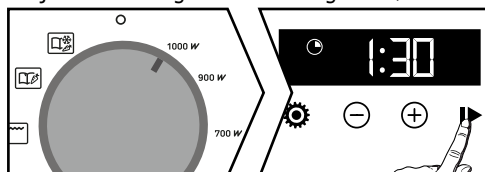


Brug af din enhed

• VED HJÆLP AF MIKROBØLGEFUNKTIONEN

• Start af en fyring

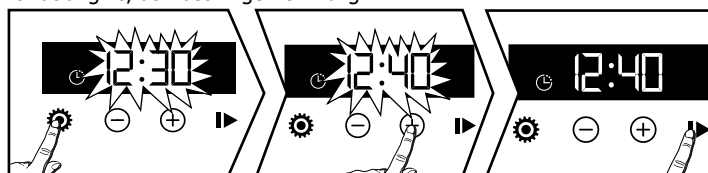
Drej funktionsvælgeren for at vælge den ønskede effekt.



Displayet blinker. Der vises en tilberedningstid i overensstemmelse med det valgte effektniveau. Bekræft med den ►, Tilberedningsprocessen starter, og tiden tælles ned. Du kan ændre tilberedningstiden med tasterne + og -.

• Ændring af sluttidspunktet for madlavning

Vælg en fyring. Ændr eventuelt tidspunktet. Tryk på ⚙, symbolet for afslutning af kogning ⌚ blinker for at angive, at indstillingen er mulig.




Du kan ændre sluttidspunktet for tilberedning med tasterne + og -. Bekræft med ►.

AUTOMATISKE FUNKTIONER

De automatiske funktioner vælger for dig de passende tilberedningsparametre i forhold til den mad, der skal tilberedes, og dens vægt. Vælg en forprogrammeret fødevarer fra følgende liste:

: Kulinarisk guide

Funktionen "Kulinarisk guide"  vælger de relevante tilberedningsparametre for dig afhængigt af den mad, der skal tilberedes, og dens vægt. Vælg funktionen "Madlavningsvejledning". Du skal vælge en forprogrammeret fødevarer fra følgende liste:

P01: Friske fiberholdige grøntsager

P02: Friske grøntsager

P03: Frosne grøntsager

P04: Fjerkræ

P05: Oksekød

P06: Fisk

P07: Frisk pizza

P08: Frossen pizza (FctGrill MO)

P09: Frossen pizza (Fct Combi)

P10: Tilberedt frisk ret (Fct MO)

P11: Frossen tilberedt ret

P12: Tilberedt frisk ret (Fct Combi)

P13: Salte tærte

P14: Quiche



• AUTOMATISKE FUNKTIONER

: **Automatiske optøningsfunktioner**

De automatiske optøningsfunktioner vælger for dig de passende tilberedningsparametre i forhold til den mad, der skal tilberedes, og dens vægt. Vælg en forprogrammeret fødevarer fra følgende liste:

P01 : Optøning af kød, fjerkræ og færdigretter*.



P02 : Optøning af fisk*.

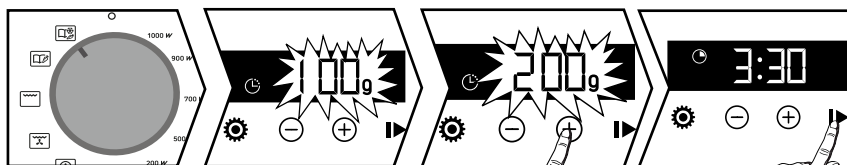
P03 : Optøning af brød*.

** Disse positioner tillader ikke en forsinket start.*

Halvvejs gennem tilberedningstiden bipper ovnen og viser "TURN" for at fortælle dig, at du skal vende maden.

Drej funktionsvælgeren til den automatiske funktion efter eget valg.


Indtast fødevarens vægt med + og - (i trin på 50 g) og bekræft derefter ved at trykke på  . Ovnen starter. Ved at trykke på  Indstillingen for afslutning af tilberedning er tilgængelig (se kapitel Forsinket tilberedning).



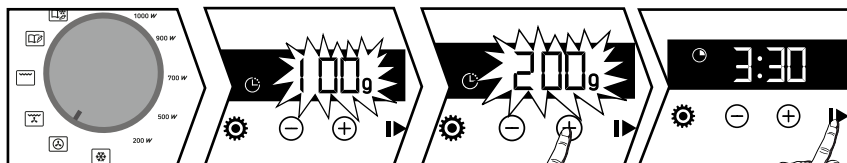
• ANVENDELSE AF DE TRADITIONELLE MADLAVNINGSFUNKTIONER

• Start af en fyring

Vælg en traditionel tilberedningsfunktion.

Din ovn anbefaler en temperatur, som du kan ændre med + og - tasterne. Bekræft med  Tilberedningsprocessen starter straks.

Temperaturindikatoren blinker, indtil den indstillede temperatur er nået.





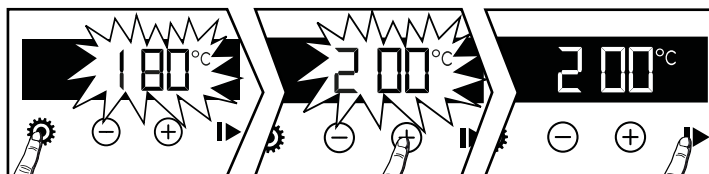
• ANVENDELSE AF DE TRADITIONELLE MADLAVNINGSFUNKTIONER

• Temperaturændring

For at indstille temperaturen skal du trykke på 

Indstil temperaturen med tasterne + og -. Bekræft med nøgle .

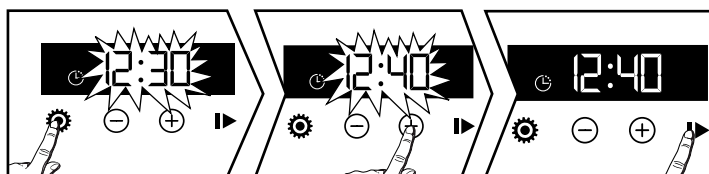
Ovnen varmes op, og tilberedningsfunktionen blinker. Der lyder en række bips, når ovnen når den valgte temperatur.



• Ændring af sluttidspunktet for madlavning

Tryk på knappen to gange , Kogetidsdisplayet blinker for at angive, at indstillingen er mulig.

Brug tasterne + og - til at indstille tilberedningstiden. Bekræft med nøgle .



Din ovn er udstyret med "SMART ASSIST"-funktionen, som anbefaler en tilberedningstid, der kan ændres i forhold til den valgte tilberedningstilstand.



Din ovn er udstyret med "SMART ASSIST"-funktionen, som anbefaler en tilberedningstid, der kan ændres i forhold til den valgte tilberedningstilstand.

TILBEREDNINGSFUNKTION	RÅDGIVNING TID
 GRIL PULS	15 min
 MEDIUM GRILL	7 min
 REVOLVERENDE VARME	30 min



• INDVENDIG - UDVENDIG RENGØRING

RENGØRING AF HULRUMMET

Det anbefales at rengøre ovnen regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester indefra og udenpå apparatet. Brug en fugtig, sæbeholdig svamp. Hvis døren eller dørtætningen er beskadiget, må ovnen ikke anvendes, før den er blevet repareret af en kompetent person. Hvis ovnen lugter eller er beskidt, kan du koge vand med citronsaft eller eddike i en kop i 2 minutter og rengøre væggene med lidt opvaskemiddel.

⚠ ADVARSEL

Brug ikke skuremidler, slibesvampe eller metalskrabere til at rengøre ovnens glasdør, da dette kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker.

• FEJL OG LØSNINGER

Ovnen varmes ikke op.

Kontroller, om ovnen er korrekt tilsluttet, eller om sikringen i dit anlæg ikke er defekt. Forhøj den valgte temperatur.

Ovnlampen virker ikke.

Kontakt serviceafdelingen. Kontroller, om ovnen er korrekt tilsluttet.

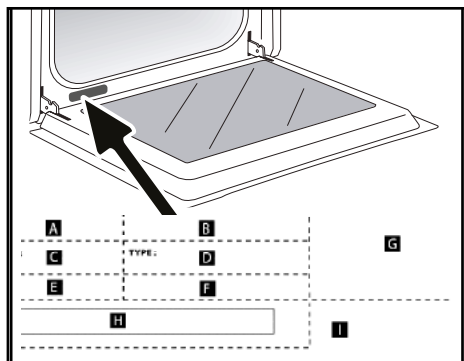
Køleblæseren fortsætter med at køre, når ovnen er slukket.

Det er normalt, og ventilatoren kan køre i op til 1 time efter tilberedningen for at sænke temperaturen i og uden for ovnen. Hvis temperaturen overstiger en time, skal du kontakte kundeservice.



INTERVENTIONER

Alt arbejde på dit apparat skal udføres af en kvalificeret fagmand, der er mærkeejer. For at gøre det lettere at behandle din henvendelse skal du have alle referencer på dit apparat med, når du ringer, for at gøre det lettere at behandle din henvendelse (handelsreference, servicereference, serienummer). Disse oplysninger kan findes på typeskiltet.



B: Kommerciel reference

C: Tjenesten reference

H: serienummer

ORIGINALE DELE

Ved service skal du kun anmode om, at der anvendes certificerede originale reservedele.



Hjælp til madlavning

PRÆSTATIONSPRØVNING

Præstationsprøvning ifølge normerne CEI/EN/NF EN 60705;
Den Internationale Elektrotekniske Kommission, SC.59K, har etableret en norm angående sammenlignende præstationsprøvning udført på forskellige mikroovne.
Vi anbefaler følgende for dette apparat:

Prøvning	Belastning	Tid ca.	Vælger for styrke	Beholdere/Gode råd
Kagecreme med æg (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min.	500 W	Pyrex 227 På drejepladen
	750 g	13 - 15 min.		Pyrex 220 På drejepladen
Savoie-kage (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Farsbrød (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Dækket med en plastfilm. På drejepladen
Optøning af kød (13.3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	På drejepladen
Optøning af hindbær (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	På en flad tallerken På drejepladen
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Middel grill + 700 W	Pyrex 827 På drejepladen
Kylling (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Stærk grill + 500 W	Lagt på hele rist + bradepande 45mm Indsæt på niveau 1 nedfra Vendes efter halvdelen af tiden
		35 - 40 min.	Varmluft 200 °C + 200 W	I et emaljeret lerfad Lagt på rist indsat på niveau 1 nedfra
Kage (12.3.5)	700 g	20 min.	Varmluft 220°C + 200 W	Pyrex 828 Sat på risten, niveau 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

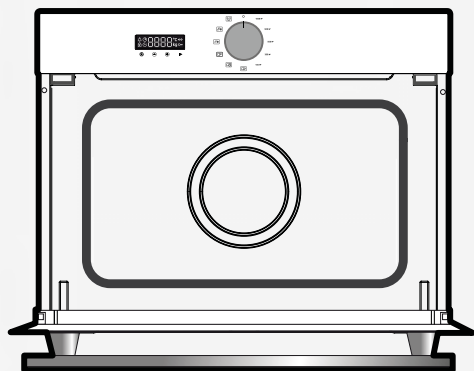
SV

Brandt



GEBRAUCHSANLEITUNG DE

Kombi-Mikrowelle mit
Heissluft



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BYCert.6011825


Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein **BRANDT** Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein.

Besuchen Sie auch unsere Website **www.brandt.com**. Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

BRANDT ist geehrt, Sie im Alltag zu begleiten, und wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt.



Das Label „Origine France Garantie“ garantiert dem Verbraucher die Rückverfolgbarkeit eines Produkts, indem es einen klaren und objektiven Hinweis auf die Herkunft gibt. Die Marke BRANDT ist stolz darauf, dieses Label auf Produkten unserer französischen Fabriken in Orléans und Vendôme anzubringen.



WICHTIG:

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.



Sicherheitshinweise	4
UMWELT UND ENERGIESPAREN	7
Umwelt	7
Installation Ihres Geräts	8
Standortwahl und Installation	8
Elektrischer Anschluss	9
Beschreibung Ihres Geräts	10
Präsentation des Ofens	10
Display und Bedientasten	10
Funktionsprinzip	11
Zubehör	11
Verwenden Ihres Geräts	13
Einstellungen	13
Einstellungsmenü	14
Kochmethoden	15
Kochvorgang starten	16
Automatikfunktionen	16
Traditionelle Kochfunktionen	17
Traditionelle Kochfunktionen verwenden	18
Pflege Ihres Geräts	19
Innen- und Außenreinigung	19
Anomalien und Lösungen	19
Kundendienst	20
Gespräche	20
KOCHHILFE	21
Tauglichkeit für Funktionsprüfungen	21



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNGEN AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.



WICHTIG :

Bitte lesen Sie die vorliegende Installationsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen. Diese Gebrauchsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird.

Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise : Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunfts Zwecken dienenden Einrichtungen;

Nutzung der Kategorie Gästezimmer zuzuordnenden Einrichtungen.

— Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



WARNHINWEIS :

Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden beim Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Herdes nicht berühren. Kinder unter 8



Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Wartungs- und Reparaturarbeiten, welche die Entfernung einer Mikrowellen-energie Schutzabdeckung erfordern, dürfen nur von entsprechend qualifizierten Personen vorgenommen werden. Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in hermetisch geschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Wenn das Gerät im Kombi-Modus benutzt wird, ist es aufgrund der erzeugten Temperaturen empfohlen, dass Kinder den Backofen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

— Verwenden Sie nur für Mikrowellenherde geeignetes Geschirr und Zubehör.

— Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Behältern aus Kunststoff oder Papier behalten Sie bitte stets ein Auge auf das Gerät, da die Gefahr einer Flammenbildung besteht.

— Bei Rauchbildung das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.

— Das Erhitzen von Getränken

im Mikrowellenherd kann ein plötzliches oder verzögertes Spritzen der siedenden Flüssigkeit verursachen, daher sind bei der Handhabung des Behälters die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen.

— Der Inhalt von Fläschchen und Babynahrungsgläsern muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur ist vor dem Konsum zu prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

— Behälter aus Metall für Nahrungsmittel und Getränke dürfen für das Garen im Mikrowellengerät nicht verwendet werden.

— Es ist nicht empfohlen, Eier in ihrer Schale oder ganze harte Eier in einem Mikrowellenherd aufzuwärmen, da sie explodieren können, auch nach Garende.

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Die Mikrowelle ist für das Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen.

Die Trocknung von Lebensmitteln oder von Wäsche und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchter Wäsche und ähnlichen Gegenständen können zu Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr führen.



WARNHINWEIS :

Wenn die Tür oder die Dichtung der Tür beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor eine entsprechend qualifizierte Person die erforderliche Reparatur durchgeführt hat.

— Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelrückstände zu entfernen.

— Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird können der Zustand der Oberfläche und zwangsläufig die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und eine gefährliche Situation hervorgerufen werden.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein.

Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch

Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Um die Stabilität zu erhöhen, Das Gerät mit 2 Schrauben durch die dazu vorgesehenen Löcher an den Schutzleisten im Möbel befestigen.

Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

Das Gerät darf nicht hinter einer Blende installiert werden, sonst kann es zu einer Überhitzung kommen.



UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



WAHL DES STANDORTS UND DER INSTALLATION

Die Diagramme bestimmen die Abmessungen eines Möbelstücks, das Ihren Backofen aufnehmen kann.

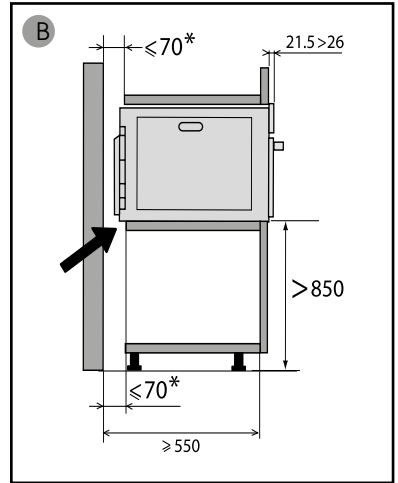
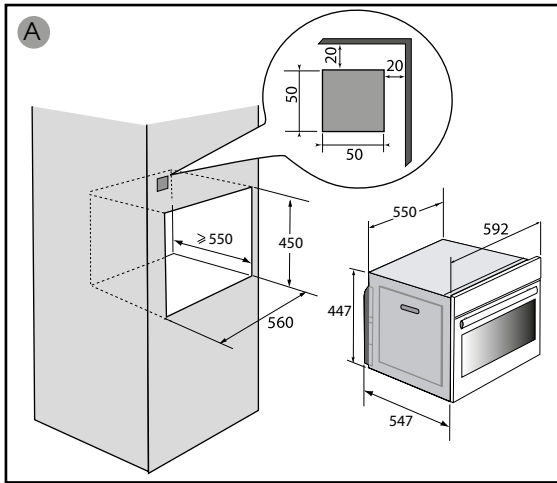
Dieses Gerät kann in einer Säule installiert werden (Abb. A und B).

Befestigen Sie dazu den Ofen im Schrank, bohren Sie dazu ein Loch mit $\varnothing 2$ mm in die Wand des Schrankes, um ein Spalten des Holzes zu verhindern. Sichern Sie den Ofen mit den 2 Schrauben.



Empfehlung

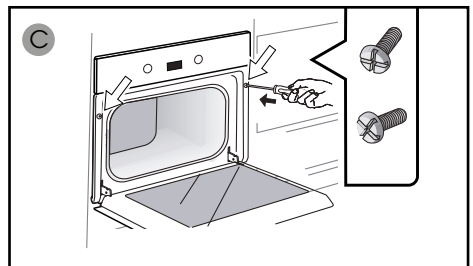
Zögern Sie nicht, sich an einen Spezialisten für Haushaltsgeräte zu wenden, um sicherzugehen, dass Sie eine konforme Installation haben.



! Warnung :

Dieses Gerät muss mehr als 850 mm vom Boden entfernt installiert werden. Es kann in einer Säule installiert werden, wie im Installationsdiagramm (Abb. A) gezeigt.

Wenn die Rückseite des Schrankes offen ist, darf der Abstand zwischen der Wand und der Platte, auf der der Backofen steht, maximal 70 mm* betragen (Abb. B).






ELEKTRISCHE VERBINDUNG

Der Ofen muss mit einem standardisierten Stromkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Phase + 1 N + Erde) angeschlossen werden, das über eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220~240-Volt-Netz angeschlossen werden muss.

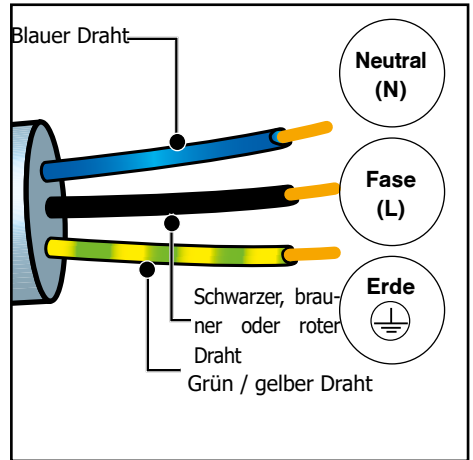
Warnung :

Der Schutzleiter (grün-gelb) wird an die Klemme angeschlossen  des Geräts und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein. Die Installationssicherung muss 16 Ampere betragen.

Bei Unfällen oder Zwischenfällen, die auf eine nicht vorhandene, fehlerhafte oder falsche Erdung oder auf einen nicht bestimmungsgemäßen Anschluss zurückzuführen sind, können wir nicht haftbar gemacht werden.

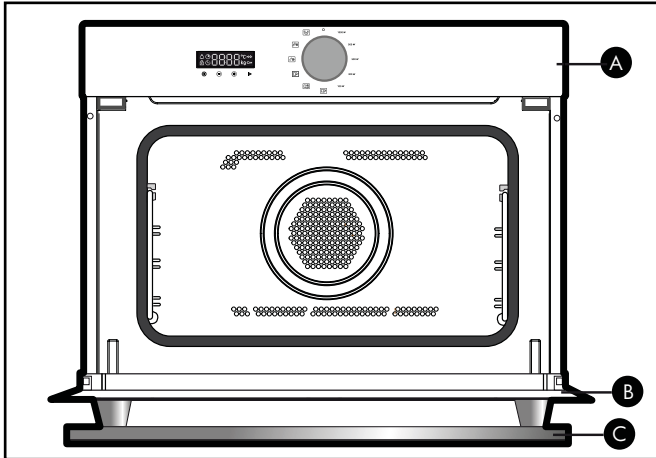
• **Vor dem ersten Gebrauch**

Verwenden Sie Ihr Gerät nicht sofort (warten Sie etwa 1-2 Stunden), nachdem Sie es von einem kalten an einen warmen Ort gebracht haben, da Kondensation zu Fehlfunktionen führen kann.





PRÄSENTATION DES OFENS



- A** Schalttafel
- B** Tür
- C** Handhaben

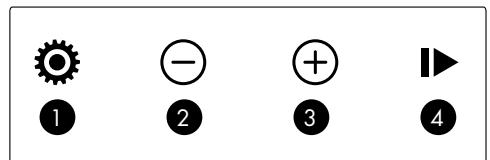
ANZEIGE- UND BEDIENTASTEN

• Anzeige



- Kochzeit
- Ende des Kochens
- Tastensperre
- Timer
- g** Reingewicht
- °C** Temperatur

• Schlüssel



- 1** Zeit und Dauer einstellen/Menü
- 2** Berührungen -
- 3** + Taste
- 4** Abfahrtpause



FUNKTIONSPRINZIP

Die zum Kochen verwendeten Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Sie kommen in unserer Umwelt genauso häufig vor wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlung.

Ihre Frequenz liegt im Bereich von 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metallen reflektiert.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt wird, werden die Moleküle schnell bewegt, was zu einer Erwärmung führt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, erfolgt das Durchgaren wie beim herkömmlichen Kochen durch Wärmeleitung.

Es ist gut zu wissen, dass Mikrowellen im Inneren des Lebensmittels lediglich ein thermisches Phänomen hervorrufen und nicht gesundheitsschädlich sind.

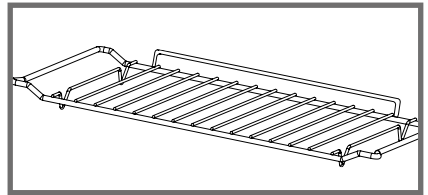
DAS ZUBEHÖR

• Kippschutzgitter

Damit können Sie toasten, bräunen oder grillen.

Der Grill darf auf keinen Fall mit anderen Metallbehältern in der Mikrowellen-, Grill + Mikrowellen- oder Heißluft + Mikrowellenfunktion verwendet werden.

Sie können jedoch Lebensmittel in einer Aluminiumschale aufwärmen, indem Sie sie mit einem Teller vom Rost trennen.



• Mehrzweck-Emaillepfanne, 45-mm-Tropfwanne

Es kann halb mit Wasser gefüllt zum Kochen im Wasserbad mit Konvektionswärme verwendet werden. Es kann als Auflaufform verwendet werden.

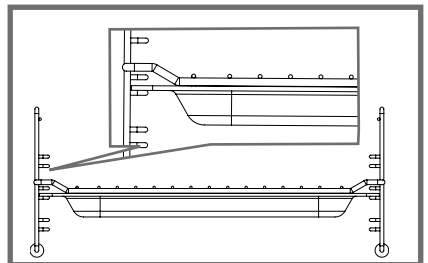
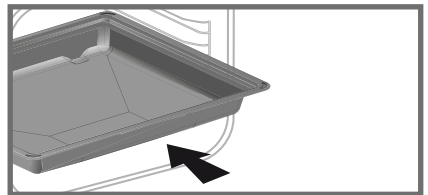


Anmerkung :

Achten Sie darauf, die Tropfschale in den seitlichen Gittern zu zentrieren, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.

• Grill + Emailleschale

Zum Braten und Auffangen von Bratensaft den Rost auf die Fettwanne stellen.

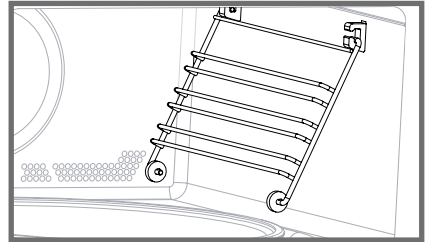




DAS ZUBEHÖR

• Die Tribünen

2 Stufen zum Einhängen ermöglichen es Ihnen, das Gitter auf 3 Ebenen zu nutzen.



• Die Drehscheibe

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Essens, ohne dass Sie ihn bedienen müssen. Er kann sich in beide Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen Sie, ob alle Teile richtig positioniert sind.

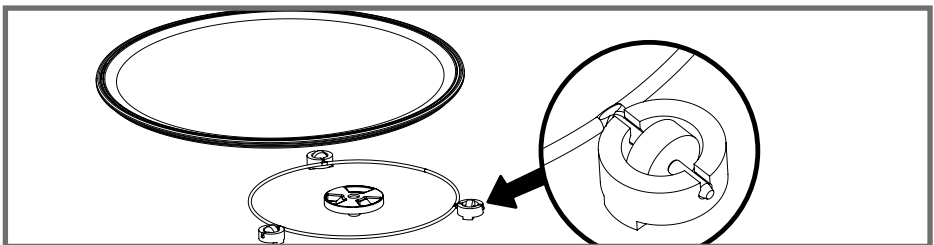
Der Drehteller kann als Auflaufform verwendet werden. Um sie zu entnehmen, nehmen Sie sie mithilfe der Zugangsbereiche im Hohlraum auf.

Der Mitnehmer sorgt dafür, dass sich die Glasplatte drehen kann.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden Sie, dass Wasser in das Loch der Motorachse eindringt. Vergessen Sie nicht, den Mitnehmer, den Rollständer und den Glasdrehteller wieder anzubringen.

Versuchen Sie nicht, den Glasteller von Hand zu drehen, da Sie sonst das Antriebssystem beschädigen könnten. Bei einer Fehldrehung stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper unter dem Teller befinden.

Wenn sich der Glasteller in der Stopp-Position befindet, können große Gerichte auf der gesamten Fläche des Backofens verwendet werden. In diesem Fall ist es notwendig, das Gefäß zu drehen oder den Inhalt nach der Hälfte des Programms umzurühren.

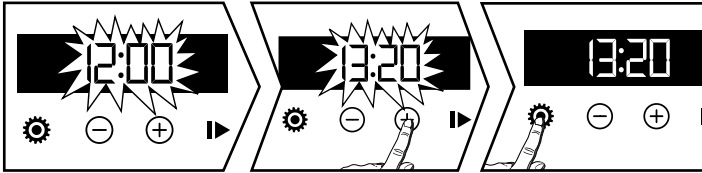




EINSTELLUNGEN

• Einstellen der Uhrzeit

Beim Einschalten blinkt die Anzeige bei 12:00.

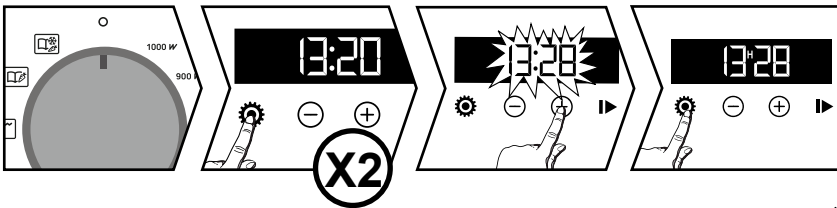


Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder - ein. Bestätigen Sie mit der Taste . Bei einem Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

• Ändern der Uhrzeit

Der Funktionswahlschalter muss zwingend auf Position 0 stehen.

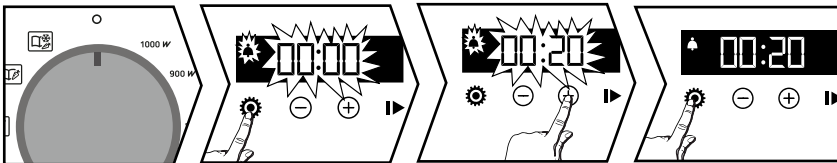
Drücken Sie die Taste das Symbol erscheint drücken Sie erneut .



Passen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten + oder - an. Bestätigen Sie mit der Taste . Die eingestellte Zeit wird automatisch nach einigen Sekunden gespeichert.

• Timer

Diese Funktion kann nur bei ausgeschaltetem Ofen verwendet



Drücken Sie die Taste das Symbol erscheint auf dem Bildschirm. Der Timer blinkt.

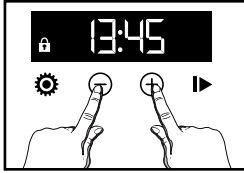
Stellen Sie den Timer mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie die Taste um zu bestätigen, beginnt der Countdown. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Um es zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Die Uhrzeit erscheint wieder auf dem Display.

NB: Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die Timer-Programmierung zu ändern oder abzubrechen. Zum Abbrechen gehen Sie zurück zum Timermenü und stellen Sie 00:00 ein.



• Tastatursperre (Kindersicherung)



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, bis das Symbol angezeigt wird. auf dem Bildschirm. Um ihn zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, bis das Symbol vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Dazu können Sie in verschiedene Einstellungen Ihres Ofens eingreifen:

Drücken Sie die Taste einige Sekunden lang, bis "MENU" angezeigt wird, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Drücken Sie erneut die Taste um durch die verschiedenen Einstellungen zu blättern.

	Tastentöne aktivieren/deaktivieren
	Display in den Standby-Modus schalten : Position ON, Ausschalten des Displays nach 90 Sekunden. Position OFF, Verringerung der Helligkeit des Displays nach 90 Sekunden.
	Demo-Einstellung aktivieren/deaktivieren

Um das "MENU" zu verlassen, drücken Sie erneut auf .

DREHSCHIEBENSTOPP

Wenn Sie der Meinung sind, dass sich Ihr Gericht aufgrund seiner Größe nicht richtig drehen kann, programmieren Sie die Funktion Drehteller aus während des Kochens.

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und -, um die Drehung der Tischplatte anzuhalten. Ein Piepton bestätigt das Anhalten.

Um ihn wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die Tasten und - gleichzeitig drücken. Ein Piepton bestätigt die Drehung des Tablett.



Verwenden Ihres Geräts

KOCHMODI

1000W :

Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit viel Flüssigkeit. Kochen von Speisen, die viel Wasser enthalten (Suppen, Soßen, Tomaten usw.).

900W :

Kochen von frischem oder tiefgefrorenem Gemüse.

700W :

Kochen von Fisch und Schalentieren.

Kochen von Hülsenfrüchten bei geringer Hitze. Aufwärmen oder Kochen von empfindlichen Lebensmitteln auf Ei-Basis.

500W :

Milchprodukte, Marmeladen auf kleiner Flamme kochen.

200W :

Auftauen von Gebäck, das Sahne enthält.

TRADITIONELLE KOCHMETHODENLES



GRIL PULS

Mit der Impulsgrillfunktion können Sie Ihre Braten und Ihr Geflügel knusprig braten und Ihre Keulen und Koteletts ohne Vorheizen durchgaren. Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Element und den Umluftpropeller.

Die Gartemperatur kann von 50°C bis 200°C eingestellt werden.



GRIL

Mit der Grillfunktion können Sie Speisen wie Gratins und Fleisch zubereiten und bräunen. Sie kann je nach Rezept vor oder nach dem Kochen verwendet werden.

Es gibt 4 Grillstufen: 1 bis 4 von schwach bis sehr stark.



UMLUFTWÄRME

Mit der Umluftfunktion können Sie Speisen wie in einem herkömmlichen Backofen garen und bräunen. Das Garen erfolgt durch das Heizelement im Boden des Backofens und durch den Umluftpropeller.

Die Backtemperatur kann von 50°C bis 220°C eingestellt werden.



KULINARISCHER GUIDE

Die Funktion "Geschmacksführer" wählt für Sie die geeigneten Garparameter je nach dem zuzubereitenden Lebensmittel und dessen Gewicht aus.



AUTOMATISCHES AUFTAUEN

Automatische Auftaufunktion durch Gewicht

Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln mithilfe Ihrer Mikrowelle spart Ihnen viel Zeit.

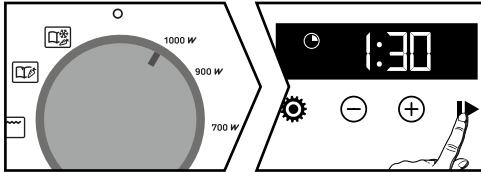


Verwenden Ihres Geräts

• VERWENDUNG DER MIKROWELLENFUNKTION

• Starten eines Kochvorgangs

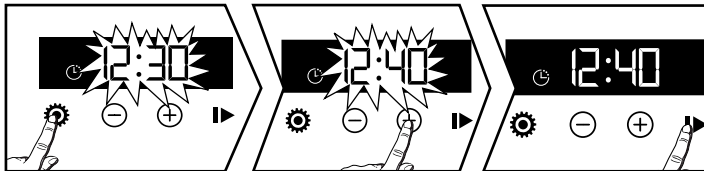
Drehen Sie den Funktionswähler, um die gewünschte Leistung zu wählen.



Die Anzeige blinkt. Es wird eine Garzeit angezeigt, die von der gewählten Leistung abhängt. Bestätigen Sie mit der Taste ►, der Kochvorgang startet der Countdown der Kochzeit wird angezeigt. Sie können die Kochzeit mit den Tasten + und - ändern.

• Ändern der Uhrzeit für das Ende der Kochzeit

Wählen Sie einen Kochvorgang aus. Ändern Sie die Dauer, wenn nötig. Drücken Sie die Taste ⚙, das Symbol für das Ende der Kochzeit ⌚ blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung möglich ist.




Sie können das Garzeitende mit den Tasten + und - ändern. Bestätigen Sie mit Taste ►.

AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

Die Automatikfunktionen wählen für Sie die geeigneten Garparameter je nach Art und Gewicht der zuzubereitenden Speise aus. Wählen Sie ein vorprogrammiertes Lebensmittel aus der folgenden Liste aus:

 : **Kulinarischer Leitfaden**

Die Funktion "Kulinarischer Ratgeber  » wählt für Sie die geeigneten Garparameter je nach zuzubereitender Speise und Gewicht aus. Wählen Sie die Funktion "Kulinarischer Ratgeber". Sie müssen ein vorprogrammiertes Lebensmittel aus der folgenden Liste auswählen:

P01: Frisches faseriges Gemüse

P02: Frisches Gemüse

P03: Gefrorenes Gemüse

P04: Geflügel

P05: Rindfleisch

P06: Fisch

P07: Frische Pizza

P08: Tiefgefrorene Pizza (FctGrill MO)

P09: Tiefgekühlte Pizza (Fct Combi)

P10: Frisches Fertiggericht (Fct MO)

P11: Zubereitetes gefrorenes Gericht

P12: Zubereitetes Frischgericht (Fct Combi)

P13: Gesalzene Torte

P14: Quiche



Verwenden Ihres Geräts

• AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

: **Automatische Auftauffunktionen**

Die automatischen Auftauffunktionen wählen für Sie die geeigneten Garparameter je nach dem zuzubereitenden Lebensmittel und dessen Gewicht aus. Wählen Sie ein vorprogrammiertes Lebensmittel aus der folgenden Liste aus :

P01 : Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fertiggerichten*.

P02 : Auftauen von Fisch*.


P03 : Auftauen von Brot*.

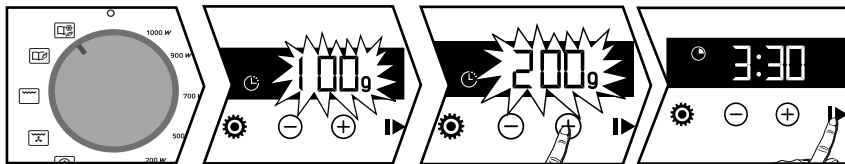
* *Diese Positionen ermöglichen keinen zeitversetzten Start.*

Nach der Hälfte der Garzeit zeigt der Backofen mit einem Piepton und der Anzeige "TURN" an, dass Sie Ihre Speisen wenden sollen.

Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Automatikfunktion.

Geben Sie das Gewicht der Speise mit + und - ein (in Schritten von 50 g) und bestätigen Sie durch Drücken von ►. Der Ofen startet.

Durch Drücken von  gelangen Sie zur Einstellung des Garzeitendes (siehe Kapitel Zeitversetztes Garen).



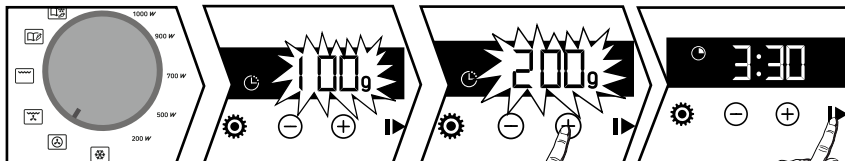
• VERWENDUNG DER TRADITIONELLEN KOCHFUNKTIONEN

• **Starten eines Kochvorgangs**

Wählen Sie eine traditionelle Kochfunktion.

Ihr Ofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie mit den Tasten + und - ändern können. Bestätigen Sie mit der Taste ► startet das Kochen sofort.

Die Temperaturanzeige blinkt, solange die eingestellte Temperatur nicht erreicht ist.





Verwenden Ihres Geräts

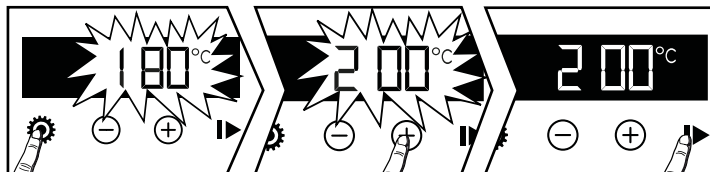
• VERWENDUNG DER TRADITIONELLEN KOCHFUNKTIONEN

• Ändern der Temperatur



Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste 

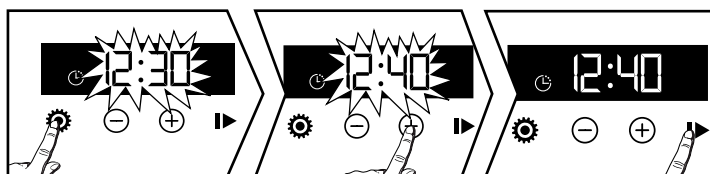
Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten + und - ein. Bestätigen Sie mit Taste 

Der Ofen heizt auf, die Kochfunktion blinkt. Eine Reihe von Signaltönen ertönt, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat.



• Ändern der Uhrzeit für das Ende der Kochzeit




Drücken Sie zweimal die Taste , blinkt die Anzeige der Kochzeit, um anzuzeigen, dass die Einstellung möglich ist. Stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten + und - ein. Bestätigen Sie mit Taste 



Ihr Ofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei einer Zeitprogrammierung eine Garzeit vorschlägt, die je nach gewählter Garmethode geändert werden kann.



Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert. Um sie zu aktivieren, gehen Sie in das Menü Einstellungen (siehe Abschnitt Einstellungen).

KOCHFUNKTION	EMPFEHLUNG VON ZEIT
 IMPULSGRILL	15 min
 MITTLERER GRILL	7 min
 KONVEKTION	30 min



• REINIGEN INNEN - AUSSEN

REINIGUNG DER HÖHLE

Es wird empfohlen, den Ofen regelmäßig zu reinigen und alle Lebensmittelablagerungen im und am Gerät zu entfernen. Verwenden Sie dazu einen feuchten Schwamm mit Seifenlauge. Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf der Ofen nicht benutzt werden, bis er von einer kompetenten Person instand gesetzt wurde. Wenn der Ofen riecht oder verschmutzt ist, kochen Sie Wasser mit Zitronensaft oder Essig in einer Tasse 2 Minuten lang auf und reinigen Sie die Wände mit etwas Spülmittel.

⚠ Warnhinweis

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallschaber, um die Glastür des Ofens zu reinigen, da dies die Oberfläche zerkratzen und das Glas zum Bersten bringen kann.

• ANOMALIEN UND LÖSUNGEN

Der Backofen heizt nicht auf.

Überprüfen Sie, ob der Ofen richtig angeschlossen ist oder ob die Sicherung in Ihrer Installation nicht defekt ist. Erhöhen Sie die gewählte Temperatur.

Die Backofenlampe funktioniert nicht.

Wenden Sie sich an den Kundendienst. Überprüfen Sie, ob der Ofen richtig angeschlossen ist.

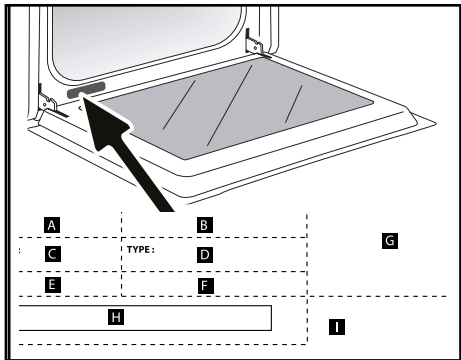
Das Kühlgebläse läuft weiter, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Dies ist normal, die Belüftung kann bis zu maximal 1 Stunde nach dem Garen in Betrieb sein, um die Temperatur innerhalb und außerhalb des Ofens zu senken. Wenden Sie sich nach einer Stunde an den Kundendienst.



REPARATURARBEITEN

Alle Arbeiten an Ihrem Gerät müssen von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, der der Markeninhaber ist. Um die Bearbeitung Ihres Anliegens zu erleichtern, bringen Sie bei Ihrem Anruf die vollständigen Referenzen Ihres Gerätes (Handelsreferenz, Servicereferenz, Seriennummer) mit. Diese Angaben befinden sich auf dem Typenschild.



- B: Handelsreferenz
- C: Servicereferenz
- H: Seriennummer

• EIGNUNGSVERSUCHE DER FUNKTION

Eignungsversuche nach den Normen IEC/EN/NF EN 60705

Die internationale Elektrotechnikkommission, SC.59K, hat eine Norm zum Leistungsvergleich unterschiedlicher Mikrowellenherde festgelegt.

Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Versuch	Gewicht	Ungefähre Zeit	Leistungs-wahlschal-ter	Gefäße / Hinweise
Eiercreme (12.3.1)	1000 g	16 - 18 Min.	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
	750 g	13 - 15 Min.		Pyrex 220 Auf dem Drehteller
Biskuittorte (12.3.2)	475 g	6 - 7 Min.	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Falscher Hase (12.3.3)	900 g	14 Min.	700 W	Pyrex 838 Mit Plastikfolie abdecken. Auf dem Drehteller
Abtauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 - 12 Min.	200 W	Auf dem Drehteller
Himbeeren auf- tauen (B.2.1)	250 g	6 - 7 Min.	200 W	Auf einem flachem Teller Auf dem Drehteller
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 Min.	Grill mittel + 700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1200 g	24 - 26 Min.	Grill stark + 500 W	Auf die Einheit bestehend aus Rost + Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm Auf der ersten Einschubebene von unten einschieben Nach halber Garzeit umdrehen
		35 - 40 Min.	Heißluft 200°C + 200 W	In emailliertem Tongefäß Auf das eingeschobene Gitter stellen (erste Einschubebene von unten)
Gebäck (12.3.5)	700 g	20 Min.	Heißluft 220°C + 200 W	Pyrex 828 Auf den Rost in der 1. Einschubleiste

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

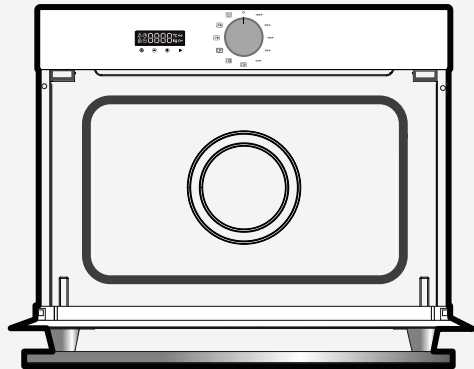
SV

Brandt



USER INSTRUCTIONS EN

OVEN



Dear Customer,

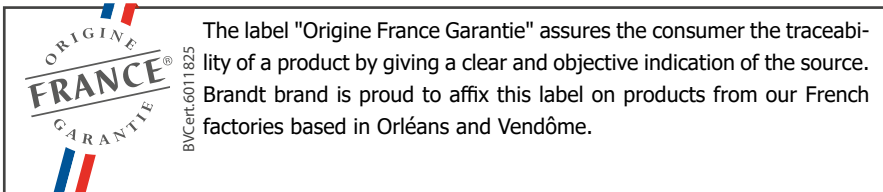
You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.



Table of Contents

Safety instructions	4
ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING	7
Environment	7
installing your appliance	8
Choosing a location and installing the appliance	8
Electrical connection	9
Description of your appliance	10
Overview of the oven	10
Display and control buttons	10
Operating principle	11
Accessories	11
Using your appliance	13
Settings	13
Settings menu	14
The cooking modes	15
Starting a cooking process	16
Automatic functions	16
Traditional cooking functions	17
Using the traditional cooking functions	18
Caring for your appliance	19
Cleaning the interior and exterior	19
Anomalies and solutions	19
After-sales service	20
Servicing	20
COOKING AID	21
Functionality tests	21



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.



When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.

This appliance must be installed more than 850mm up off the ground.

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.



The electrical plug must remain accessible after installation.

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.



WARNING:

It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repairs that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as: kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; farms;



Safety Instructions

use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

— Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING :

The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due

to the temperatures generated.

— Only use utensils suitable for usage in microwave ovens.

Metal food and beverage containers are not permitted for microwave cooking.

— The microwave oven is designed to heat food and drinks.

Drying food or linen or heating cushions, slippers, sponges, wet linen and other similar items may cause injury, risk of inflammation or fire.



WARNING:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they may explode.

— While heating food items in plastic or paper containers, monitor the micro-wave's contents, since there is a risk of spontaneous combustion.

— If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to smother any flames that may appear.

— Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.



— The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or rearranged and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burning.

— It is not recommended to heat eggs in their shells or whole hardboiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has ended.

— It is recommended that you clean your oven regularly and to remove any food build-up.

— If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.



WARNING:

If the door or door seal is damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

— Do not use a steam cleaner.

— Only allow children to use the oven without supervision if



ENVIRONMENT

This appliance's packaging can be recycled. Recycle and help protect the environment by disposing of packaging in local waste containers designed for this purpose.



Your appliance also contains a lot of recyclable material. This logo indicates that used appliances must not be mixed with other waste.

Appliance recycling organised by your manufacturer is carried out under optimum conditions, in accordance with European Directive on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.



CHOICE OF LOCATION AND BUILDING IN

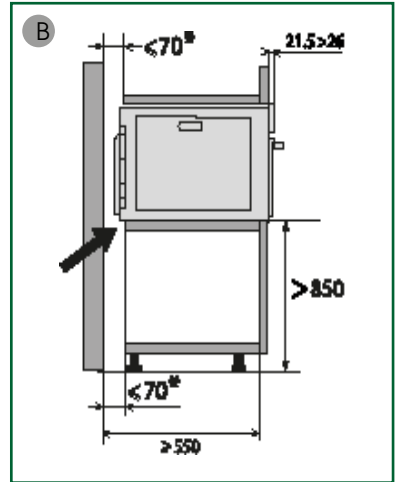
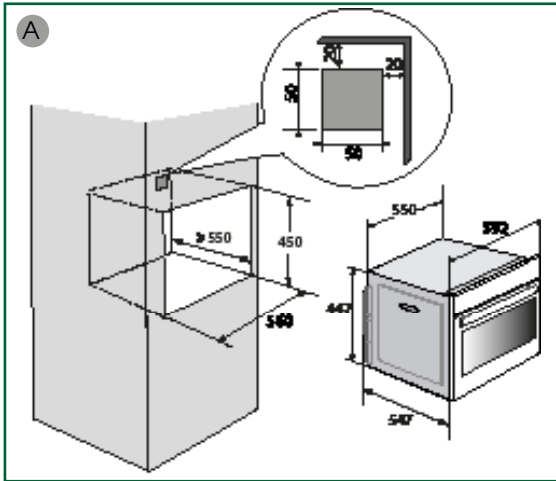
Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material).

Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.

For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels (fig. C).

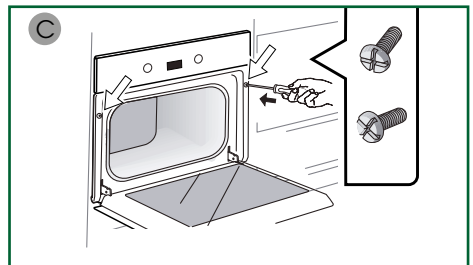


Warning:
Installation should only be performed by installers and qualified technicians.



! WARNING

This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground. This appliance may be installed in a cabinet column, as indicated on the installation diagram (fig. A). Caution: if the back of the cabinet is open, the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (fig. B).






ELECTRICAL CONNECTION

- the electrical installation has sufficient voltage (220-240 Volts~ 16 Amps),

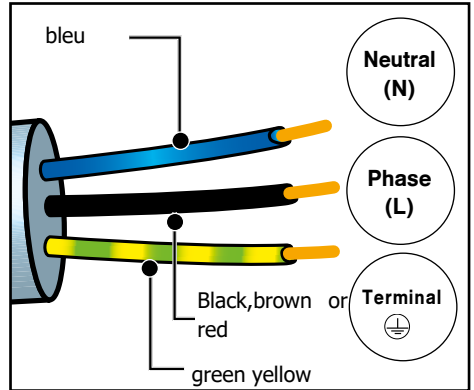
If the electrical installation in your home requires any changes in order to connect your appliance, contact a professional electrician.

During maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.

CAUTION:

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the installation's earth.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.



CAUTION:

We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect grounding.

- Before using for the first time

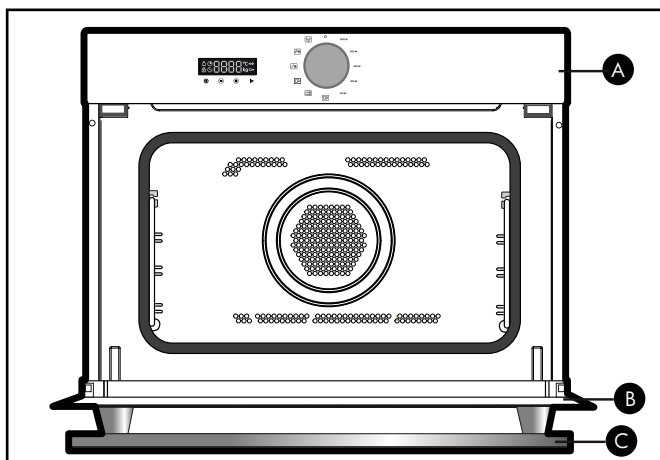


Do not use your appliance immediately (wait approximately 1 to 2 hours) after moving it from a cold location to a hot location, as the condensation may cause a malfunction.



Description of your device

DESCRIPTION OF THE OVEN



- A** Control panel
- B** Door
- C** Handle

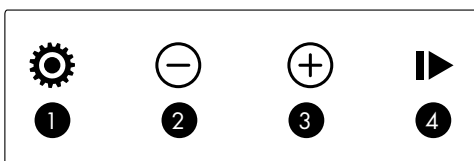
DISPLAY AND BUTTONS

• Display



- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Minute Minder
- g** Weight indicator
- °C** Temperature indicator

• Buttons



- 1** Time & Duration Setting/Menu
- 2** - button
- 3** + button
- 4** Start/Cancel



Description of your device

OPERATING PRINCIPLES

Microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light, or infrared radiation.

Their frequency is in the 2450 MHz band.

This is how they work:

- They are reflected by metals.
- They pass through any other material.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves, this results in a rapid agitation of its molecules, which makes the food heat up.

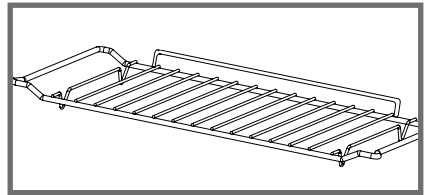
The depth of penetration of the waves into the food is about 2.5 cm. If the food is thicker, cooking at its centre occurs by conduction just like traditional cooking.

In essence, microwaves are simply causing a thermal change inside the food and are therefore not harmful to health.

LES ACCESSOIRES

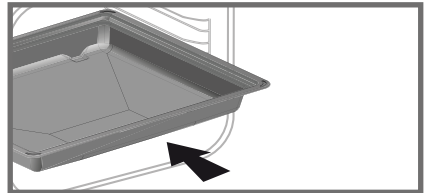
• The grill rack

Allows you to toast, brown or grill. The grill rack must never be used with other metal containers in microwave, grill + microwave or fan + microwave mode. However, you can heat food in an aluminium tray by isolating it from the rack using a plate.



• Multi-purpose tray, drip tray, 45 mm

It can be used half filled with water for boiling food with fan heat. It can serve as a cooking dish.

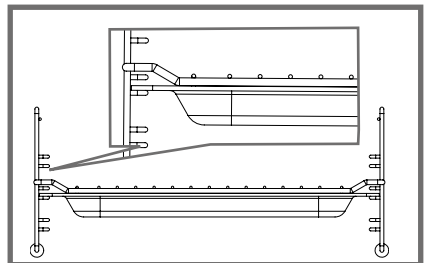


Note:

Make sure to centre the drip pan in the side racks so that the airflow does not change.

• The grill rack + Multi-purpose tray, drip tray, 45 mm

To roast and save the cooking juices, place the grill rack on the drip tray, 45 mm.

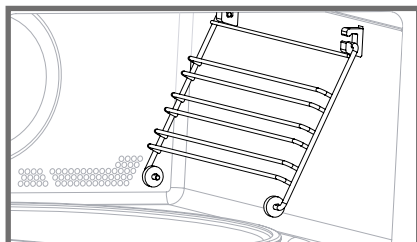




ACCESSORIES

• The shelf runners

2 shelf supports allow you to use the rack at 3 heights.



• The turntable plate

The turntable plate allows even cooking of the food without having to handle it.

It rotates in both directions. If it does not rotate, verify that all components are properly positioned.

It can be used as a cooking dish. To remove it, take hold of it by using the access areas in the cavity.

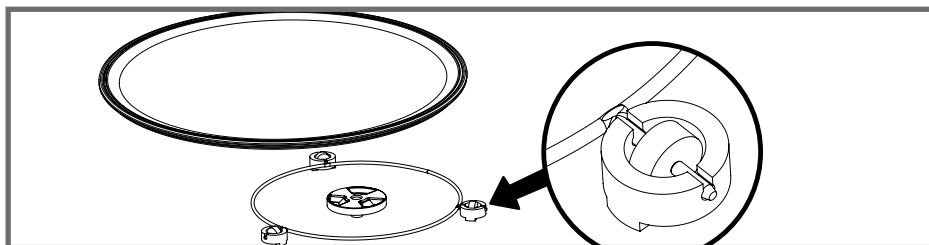
The turntable allows the glass plate to turn.

If you remove the turntable, avoid getting water in the motor shaft hole.

Do not forget to put the turntable, the roller frame and the glass turntable plate back in.

Do not attempt to manually turn the glass plate as this may damage the drive system. If it does not turn properly, check that there is nothing underneath the plate stopping it from turning.

If the plate is set to the stop position, large dishes can be placed on the entire surface of the oven. In this case you will need to manually turn the container or mix its contents mid-program.



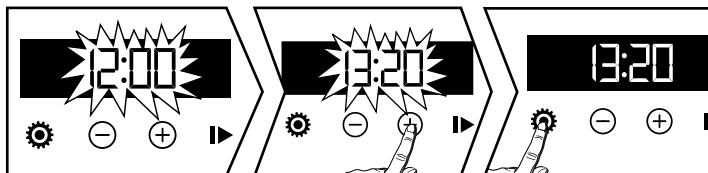


Using your device

SETTINGS

• Time setting

On power-up the display flashes at 12:00.

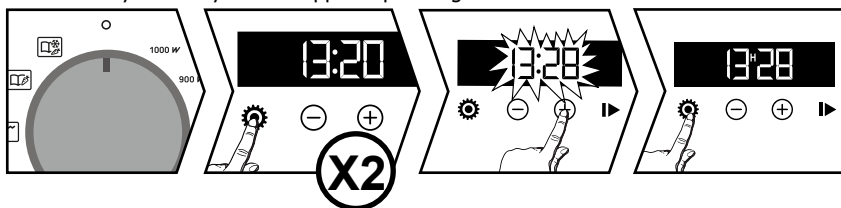


Set the time with the + or - key. Confirm with the . In the event of a power failure the time will flash.

• Changing the time

The function selector must be in position 0.

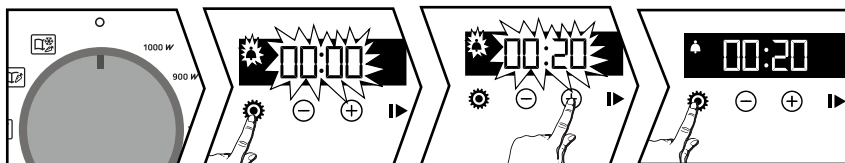
Press the key the symbol appears press again .



Adjust the time setting with the + or - key. Confirm with the . The recording of the adjusted time is automatic after a few seconds.

• Timer

This function can only be used when the oven is switched off.



Press the the symbol appears. The timer flashes.

Set the timer with the + and - keys. Press the to confirm, the countdown starts. When the time has elapsed, a signal sounds. To stop it, press any key.

The time will reappear in the display.



Note: You can change or cancel the timer setting at any time. To cancel go back to the timer menu and set to 00:00.



Using your device



• Keypad lock (child lock)






Press the + and - keys simultaneously until the symbol is displayed  on the display. To unlock it, press the + and - keys simultaneously until the symbol  disappears from the screen.


SETTINGS MENU

You can intervene in various parameters of your oven:

Press the  Press and hold the button for a few seconds until "MENU" is displayed to enter the settings mode. Press the  to scroll through the different settings.


Use the + and - keys to activate or deactivate the different parameters, see table below:


	Activate/deactivate key beeps
	Switching the display to standby : ON position, the display is switched off after 90 seconds. OFF position, display brightness is reduced after 90 seconds.
	Activate/deactivate demo setting

To exit the "MENU" press again .

TURNTABLE STOP

If you feel that the size of your dish prevents it from rotating properly, program the turntable stop function during cooking.

Press the  and - to stop the rotation of the tray. A beep confirms the stop.

To restart it, press the  and - simultaneously. A beep confirms the rotation of the tray.and - simultaneously. A beep confirms the rotation of the tray.



Using your device

COOKING MODES

1000W :

Rapid heating of drinks, water and dishes containing large amounts of liquid. Cooking foods with a high water content (soups, sauces, tomatoes, etc.).

900W :

Cooking of fresh or frozen vegetables.

700W :

Cooking fish and shellfish.

Cooking dried vegetables over a low heat. Reheating or cooking fragile egg-based foods.

500W :

Slow cooking of dairy products and jams.

200W :

Defrosting pastries containing cream.

TRADITIONAL COOKING MODES



GRILL PULSE

The pulse grill function allows you to obtain a crispy finish on your roasts and poultry and to cook your legs and ribs without preheating. The cooking process is carried out alternately by the upper element and by the air circulation propeller.

The cooking temperature can be adjusted from 50°C to 200°C.



GRILL

The grill function allows you to cook and brown foods such as gratins and meats. It can be used before or after cooking, depending on the recipe.

There are 4 levels of grilling: from 1 to 4, ranging from low to very high.



REVOLVING HEAT

With the convection function, you can cook and brown food just like in a conventional oven. Cooking is carried out by the heating element at the bottom of the oven and by the air circulation propeller.

The cooking temperature can be adjusted from 50°C to 220°C.



CULINARY GUIDE

The "Taste Guide" function selects the appropriate cooking parameters for you according to the food to be prepared and its weight.



AUTOMATIC DEFROSTING

Automatic defrost by weight function

Defrosting frozen food in your microwave saves you a lot of time.

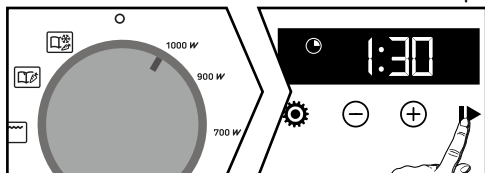


Using your device

• UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

• Starting a cooking process

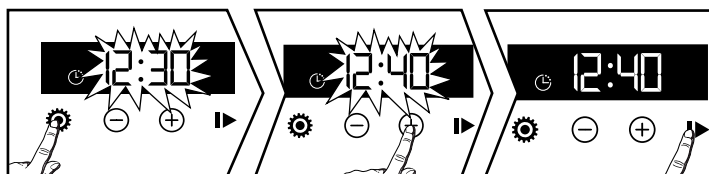
Turn the function selector to choose the desired power.



The display flashes. A cooking time is displayed according to the selected power level. Confirm with the ►, The cooking process starts and the time is counted down. You can change the cooking time with the + and - keys.

• Changing the end time of cooking

Select a firing. Change the time if necessary. Press the ⚙️, the end-of-cooking symbol ⌚ flashes to indicate that the setting is possible.




You can change the end of cooking time with the + and - keys. Confirm with ►.

FONCTIONS AUTOMATIQUES

The automatic functions select for you the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared and its weight. Select a pre-programmed food from the following list:

 : **Culinary Guide**

The "Culinary Guide" function  The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters for you according to the food to be prepared and its weight. Select the "Cooking guide" function. You must choose a pre-programmed food from the following list:

P01: Fresh fibrous vegetables

P02: Fresh vegetables

P03: Frozen vegetables

P04: Poultry

P05: Beef

P06: Fish

P07: Fresh pizza

P08: Frozen pizza (FctGrill MO)

P09: Frozen pizza (Fct Combi)

P10: Prepared fresh dish (Fct MO)

P11: Prepared frozen dish

P12: Prepared fresh dish (Fct Combi)

P13: Savoury pie

P14: Quiche



Using your device

• AUTOMATIC FUNCTIONS



AUTOMATIC DEFROSTING FUNCTIONS

The automatic defrosting functions select for you the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared and its weight. Select a pre-programmed food from the following list:

P01 : Defrosting of meat, poultry and ready meals*.

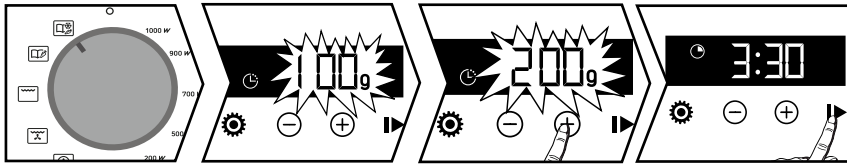
P02 : Defrosting fish*.

P03 : Defrosting bread*.

* *These positions do not allow a delayed start.*

Halfway through the cooking time, the oven will beep and display "TURN" to tell you to turn your food. Turn the function selector to the automatic function of your choice.

Enter the weight of the food with + and - (in steps of 50g) then confirm by pressing ►. The oven starts. By pressing ⚙ The end-of-cooking setting is accessed (see chapter Delayed cooking).



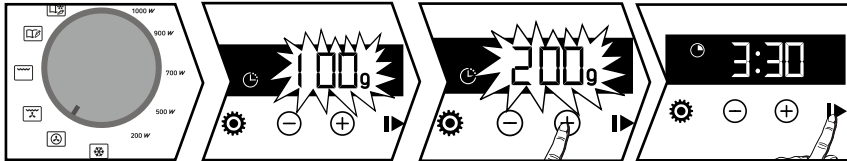
• USE OF THE TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

• Starting a cooking process

Select a traditional cooking function.

Your oven recommends a temperature that you can change with the + and - keys. Confirm with ► The cooking process starts immediately.

The temperature indicator flashes until the set temperature is reached.






Using your device

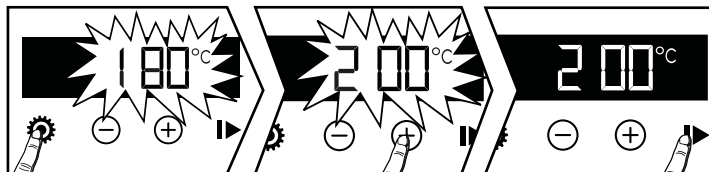
• USE OF THE TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

• Changing the temperature

To set the temperature, press the 


Adjust the temperature with the + and - keys. Confirm with key .

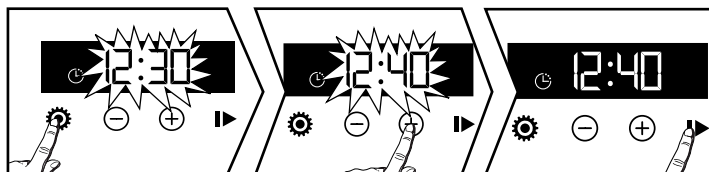
The oven heats up, the cooking function flashes. A series of beeps sounds when the oven reaches the selected temperature.



• Changing the end time of cooking

Press the button twice  , The cooking time display flashes to indicate that the setting is possible.




Set the cooking time with the + and - keys. Confirm with key .



Your oven is equipped with the "SMART ASSIST" function which, when programming a time, recommends a cooking time that can be modified according to the selected cooking mode.



This function is deactivated by default. To activate it, go to the settings menu (see settings section).

COOKING FUNCTION	ADVICE TIME
 PULSE GRILL	15 min
 MEDIUM GRILL	7 min
 REVOLVING HEAT	30 min



• INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

CLEANING THE CAVITY

It is recommended to clean the oven regularly and to remove any food deposits from inside and outside the appliance. Use a damp, soapy sponge. If the door or door seal is damaged, the oven should not be used until it has been repaired by a competent person. If the oven smells or is dirty, boil water with lemon juice or vinegar in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little washing-up liquid.

⚠ CAUTION

Do not use scouring agents, abrasive sponges or metal scrapers to clean the oven glass door, as this may scratch the surface and cause the glass to shatter.

• ANOMALIES AND SOLUTIONS

The oven does not heat up.

Check whether the oven is connected properly or whether the fuse in your installation is not out of order. Increase the selected temperature.

The oven lamp does not work.

Contact the service department. Check if the oven is connected properly.

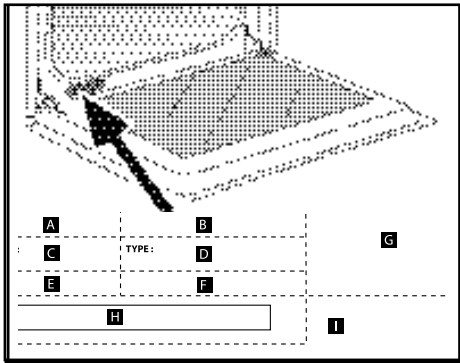
The cooling fan continues to run when the oven is switched off.

This is normal, the fan can run for up to 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the temperature exceeds one hour, contact the After Sales Service.



INTERVENTIONS

Any work on your device must be carried out by a qualified professional who is the brand owner. When you call, in order to facilitate the handling of your request, bring the complete references of your device (commercial reference, service reference, serial number). This information is on the nameplate.



- B: Commercial reference
- C: Service reference
- H: Serial number

GENUINE PARTS

When having work carried out, insist on the use of genuine, certified spare parts only.



• FUNCTION PERFORMANCE TESTS

Function performance tests according to IEC/EN/NF EN 60705;
The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard for comparative performance tests carried out on various microwave ovens.
We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx time	Power level selector	Containers / Tips
Egg cream (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 On the turntable plate
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 On the turntable plate
Savoy cake (12.3.2)	475 g	6 - 7 minutes	700 W	Pyrex 827 On the turntable plate
Meat loaf (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Cover with cling film. On the turntable plate
Defrosting meat (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	On the turntable plate
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6 - 7 minutes	200 W	On a flat plate On the turntable plate
Potato gratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Medium grill + 700 W	Pyrex 827 On the turntable plate
Chicken (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	High grill + 500 W	Place on the grill rack + drip tray, 45 mm. Insert at level 1 from the bottom Turn at half-time
		35 - 40 min	Fan-assisted 200°C + 200 W	In an enamelled earthenware dish Place on the grill rack inserted at level 1 from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min.	Fan-assisted 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the grill rack at level 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

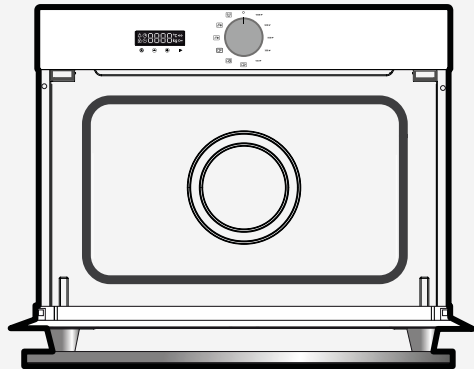
SV

Brandt



KÄYTTÖOHJEET FI

UUNI



BY/Cert.6011825

Hyvä asiakas,


Olet juuri ostanut **BRANDT**-tuotteen ja kiitämme sinua kohtaan osoittamastasi luottamuksesta.

Olemme suunnitelleet ja valmistaneet tämän tuotteen sinua, elämäntapaasi ja tarpeitasi ajatellen, jotta se vastaa parhaiten odotuksiasi. Olemme panostaneet siihen osaamisemme, innovaatiohenkemme ja kaiken intohimon, joka on ajanut meitä yli 60 vuoden ajan.

Pyrimme jatkuvasti vastaamaan paremmin tarpeisiisi, joten kuluttajapalvelumme on käytettävissäsi ja käytettävissäsi vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi tai ehdotuksiisi.

Yhdistä myös verkkosivuillemme **www.brandt.com**, josta löydät uusimmat innovaatiomme sekä hyödyllistä ja lisätietoa.

BRANDT on mielellään mukana päivittäin ja toivottaa, että nautit ostoksestasi täysin siemauksin.



"Origine France Garantie" -merkki takaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja objektiivisen alkuperämerkinnän. BRANDT-tuotemerkki on ylpeä voidessaan kiinnittää tämän etiketin tuotteisiin, jotka ovat peräisin ranskalaisista Orléansissa ja Vendômessa sijaitsevista tehtaistamme.

BV Cert 6011825



TÄRKEÄ :

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, lue tämä opas huolellisesti, jotta perehdyt sen toimintaan nopeammin.



Turvallisuusohjeet	4
YMPÄRISTÖ JA ENERGIANSÄÄSTÖ	7
Ympäristö	7
laitteen asentaminen	8
Paikan valinta ja asennus	8
Sähköliitäntä	9
Laitteesi kuvaus	10
Uunin esittely	10
Näyttö- ja ohjausnäppäimet	10
Toimintaperiaate	11
Lisävarusteet	11
Laitteesi käyttäminen	13
Asetukset	13
Asetukset-valikko	14
Keittomenetelmät	15
Ruoanlaiton aloittaminen	16
Automaattiset toiminnot	16
Perinteiset ruoanlaittotoiminnot	17
Perinteisten kypsennystoimintojen käyttäminen	18
Laitteestasi huolehtiminen	19
Sisätilojen puhdistus	19
Anomaliat ja ratkaisut	19
Huoltopalvelu	20
Puheita	20
Ruoanlaittoapu	21
Soveltuvuus toimintakokeisiin	21



Tärkeät turvallisuusohjeet lue huolellisesti ja säilytä myöhempää käyttöä varten.

Tämä opas on ladattavissa tuotemerkin verkkosivuilta.

TÄRKEÄ :

Ennen kuin otat laitteesi käyttöön, lue tämä asennusopas huolellisesti, jotta perehdyt sen toimintaan nopeammin. Pidä käyttäjälmoitus laitteesi kanssa. Jos laite myydään tai luovutetaan toiselle henkilölle, varmista, että sen mukana tulee käyttöohje.

Lue nämä vinkit ennen laitteen asentamista ja käyttöä. Ne on kirjoitettu sinun ja muiden turvallisuuden vuoksi.

— Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa ammattiympäristöissä; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen asiakkaiden käyttöön; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.

— Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos he ovat voineet hyötyä

valvonnasta tai laitteen käyttöä koskevista ohjeista turvallisella tavalla ja ymmärtänyt niihin liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

— Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

VAROITUS:

Laite ja sen käsiksupäästävät osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Muiden kuin pätevien henkilöiden on vaarallista suorittaa huolto- tai korjaustoimia, joihin liittyy mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavan kannen poistaminen.

Nesteitä ja muita elintarvikkeita ei saa lämmittää tiiviisti suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.

Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos heille on



annettu asianmukaiset ohjeet, joiden avulla lapsi voi käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää väärinkäytön vaarat.

Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, on suositeltavaa, että lapset käyttävät uunia vain aikuisen valvonnassa syntyvien lämpötilojen vuoksi.

— Käytä vain mikroaaltouunissa käytettäväksi soveltuvia astioita.

— Kun lämmität ruokaa muovitai paperiastioissa, pidä uunia silmällä syttymisvaaran vuoksi.

— Jos savua tulee, sammuta uuni tai irrota pistoke pistorasiasta ja pidä ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.

— Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa voi aiheuttaa äkillisen ja viivästyneen kiehuvan nesteen roiskumisen, tästä syystä astiaa käsiteltäessä on noudatettava varotoimia.

— Tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen syömistä, jotta vältetään palovammilta.

— Metalliaastioita ruokaa ja juomaa varten ei saa käyttää mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

— Ei ole suositeltavaa lämmittää

kananmunia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää, vaikka kypsennys on päätynyt.

— Tämä laite on suunniteltu ruoanlaittoon luukku kiinni.

— Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen.

Elintarvikkeiden tai liinavaatteiden kuivaus ja lämmitystyyny, tossut, sienet, kosteat liinavaatteet ja muut vastaavat voivat aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalon vaaran.

VAROITUS:

Jos luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on korjannut sen.

— On suositeltavaa puhdistaa uuni säännöllisesti ja poistaa kaikki ruokajäämät.

— Jos laitetta ei pidetä hyvässä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua ja vaikuttaa väistämättä laitteen käyttöikään ja johtaa vaaralliseen tilanteeseen.

— Älä käytä höyrypuhdistinta.

— Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai kovametallikaapimia uunin



lasiluukun puhdistamiseen, sillä se voi naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin särkymisen.

Virtapistokkeeseen on päästävä käsiksi asennuksen jälkeen.

Laite on voitava irrottaa syöttöverkosta liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin asennussääntöjen mukaisesti. Suojajohto (vihreä-keltainen) on kytkettävä pistorasiaan tai asennuksen maadoitusliittimeen.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Keskitä uuni kaappiin siten, että taataan vähintään 10 mm etäisyys viereiseen kaappiin. Sisäänrakennetun kaapin materiaalin on oltava lämmönkestävää (tai pinnoitettu sellaisella materiaalilla). Lisää vakautta kiinnittämällä uuni yksikköön kahdella ruuvilla sivutukien tätä tarkoitusta varten olevien reikien läpi.

Tämä laite on asennettava yli 850 mm:n korkeudelle maasta. Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.



YMPÄRISTÖ

Tämän laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Osallistu niiden kierrätykseen ja vaikuta siten ympäristönsuojeluun sijoittamalla ne tähän tarkoitukseen varattuihin kunnallisiin astioihin.

Laitteesi sisältää myös monia kierrätettäviä materiaaleja.



Sen vuoksi se on merkitty tällä logolla osoittamaan, että käytettyjä laitteita ei saa sekoittaa muun jätteen joukkoon.

Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys tapahtuu siis parhaissa olosuhteissa voimassa olevan sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin mukaisesti. Ota yhteyttä kaupungintaloon tai jälleenmyyjään saadaksesi selville kotisi lähimpänä olevat käytettyjen laitteiden keräyspisteet.

Kiitos yhteistyöstäsi ympäristön suojelemiseksi.



SIJAINNIN JA ASENNUKSEN VALINTA

Kaaviot määrittävät uuniin sopivan huonekalun mitat.

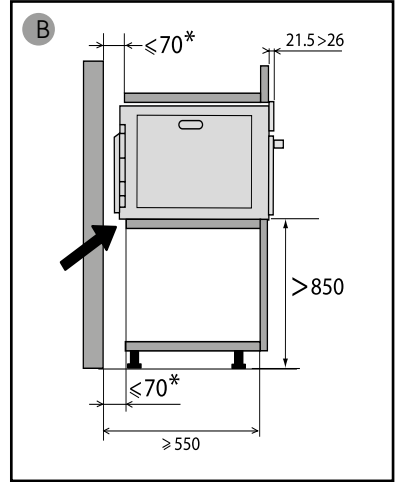
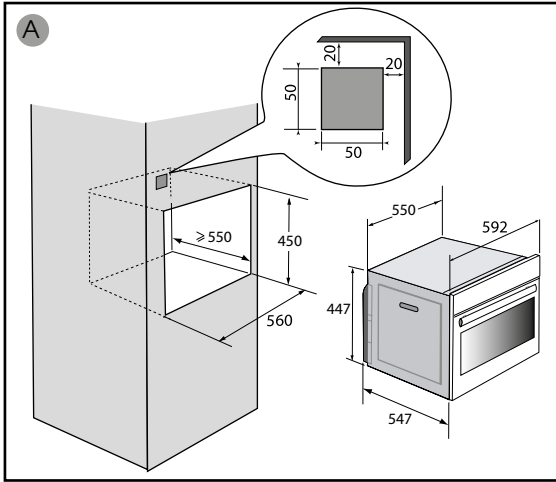
Tämä laite voidaan asentaa pylvääseen (kuvat A ja B).

Kiinnitä uuni kaappiin. poraa se varten etukäteen $\varnothing 2$ mm:n reikä kaappiin, jotta puu ei halkeile. Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla (C).



Neuvo:

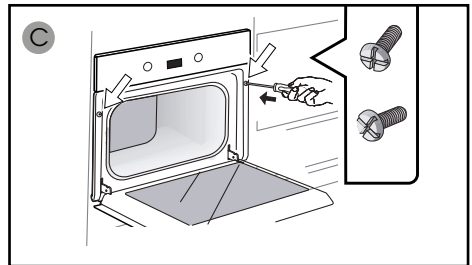
Varmista, että sinulla on vaatimustenmukainen asennus, älä epäröi kutsua laitteen asiantuntijaa.



VAROITUS :

Tämä laite on asennettava yli 850 mm:n päähän maasta. Se voidaan asentaa sarakkeeseen asennuskaavion mukaisesti (kuva A).

jos kaapin pohja on auki, seinän ja levyn välisen tilan, jolla uuni lepää, on oltava enintään 70 mm * (kuva B).





SÄHKÖLIITÄNTÄ

Uuni on kytkettävä tavallisella virtajohdolla, jossa on 3 1,5 mm² johtinta (1 ph + 1 N + maadoitus), joka on kytkettävä 220 ~ 240 voltin verkkoon pistorasian kautta. asennusohjeet.



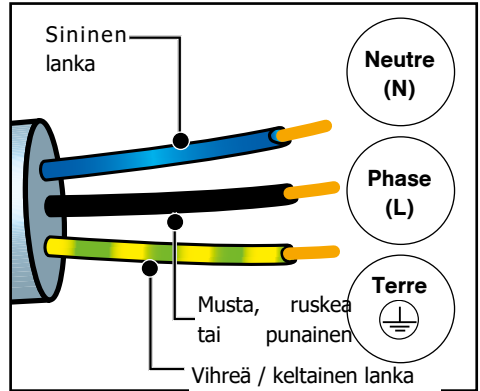
VAROITUS

Suojajohto (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se on kytkettävä asennuksen maahan. Asennussulakkeen on oltava 16 ampeeria.

Meitä ei voida pitää vastuussa onnettomuuksista tai vaaratilanteista, jotka johtuvat olemattomasta, viallisesta tai väärästä maadoituksesta, tai väärän yhteyden takia.

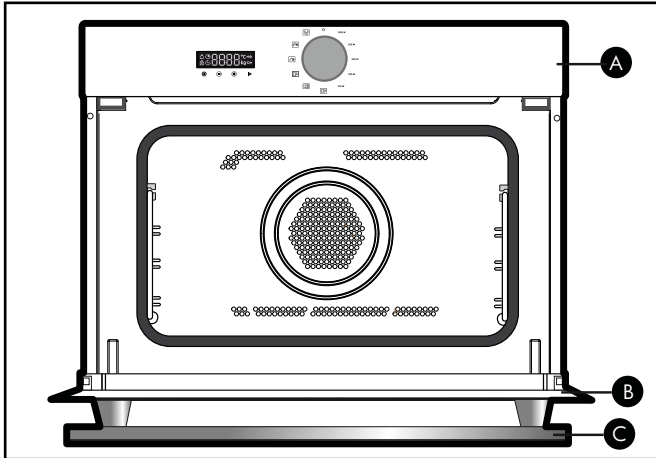
• Ennen ensimmäistä käyttöä

Älä käytä laitetta heti (odota noin 1-2 tuntia), kun olet siirtänyt sen kylmästä lämpimään, koska kondensoituminen voi aiheuttaa sen toimintahäiriön.





UUNIN ESITTELY



- A** Ohjauspaneeli
- B** Ovi
- C** Kahva

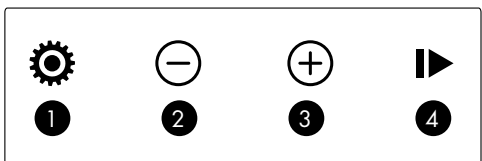
NÄYTTÖ- JA OHJAUSNÄPPÄIMET

• Näyttö



- Kokkusaika
- Keittämisen loppu
- Näppäimistön lukitus
- ajastin
- g** Paino
- °C** Lämpötila

• Avaimet



- 1** Aseta aika ja kesto/valikko
- 2** Kosketukset -
- 3** + -painiketta
- 4** Lähtö tauko



TOIMINTAPERIAATE

Ruoanlaittoon käytetyt mikroaallot ovat sähkömagneettisia aaltoja. Ne esiintyvät yleisesti ympäristössämme radioaaltoina, valona tai infrapunasäteilynä.

Niiden taajuus on 2450 MHz:n kaistalla.

Heidän käyttöksensä:

- Ne heijastuvat metalleista.
- Ne kulkevat kaikkien muiden materiaalien läpi.
- Ne imeytyvät vesi-, rasva- ja sokerimolekyyleihin.

Kun ruoka altistetaan mikroaalloille, molekyylit liikkuvat nopeasti, mikä aiheuttaa kuumenemistä.

Ruoan aaltojen tunkeutumissyvyys on noin 2,5 cm, jos ruoka on paksumpaa, ydinkypsennys tapahtuu johteella kuten perinteisessä ruoanlaitossa.

On hyvä tietää, että mikroaallot aiheuttavat yksinkertaisen lämpöilmion ruoan sisällä ja että ne eivät ole terveydelle haitallisia.

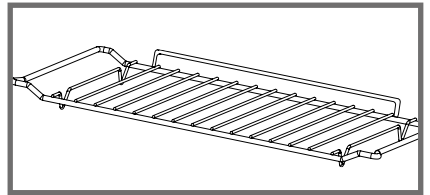
LISÄVARUSTEET

• Kallistumaton turvaristikko

Sen avulla voit paahata, ruskistaa tai grillata.

Grillii ei saa missään tapauksessa käyttää muiden metalliastioiden kanssa mikroaaltouunissa, grilli + mikroaaltouuni tai kiertoilma + mikroaaltotoiminto.

Voit kuitenkin lämmittää ruokaa alumiinitarjottimessa eristämällä sen ritilästä lautasella.



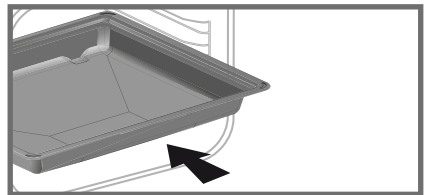
• Monikäyttöinen emalipannu, 45 mm tiputasia

Sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä ruoanlaittoon astiassa konvektiolämmöllä. Sitä voidaan käyttää uunivuoana.



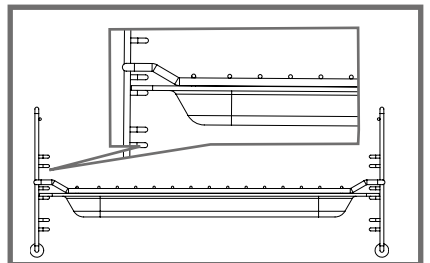
Huomautus:

Keskitä tippa-astia sivuritiloihin, jotta se ei vaikuta ilmankiertoon.



• Grilli + emaliastia

Paista ja kerää roiskeet asettamalla ritilä tippapannulle.

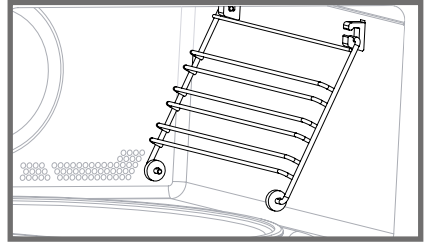




LISÄVARUSTEET

• Valkaisuaineet

2 ripustettavaa hyllyä mahdollistavat ruudukon käytön 3 tasossa.



• Levysoitin

Kääntöpöytä mahdollistaa ruoan tasaisen kypsennyksen ilman käsittelyä.

Se kääntyy välinpitämättömästi molempiin suuntiin. Jos se ei käänny, tarkista, että kaikki elementit ovat oikein päin.

Sitä voidaan käyttää uunivuoana. Poista se ottamalla se käyttämällä ontelossa olevia pääsyalueita.

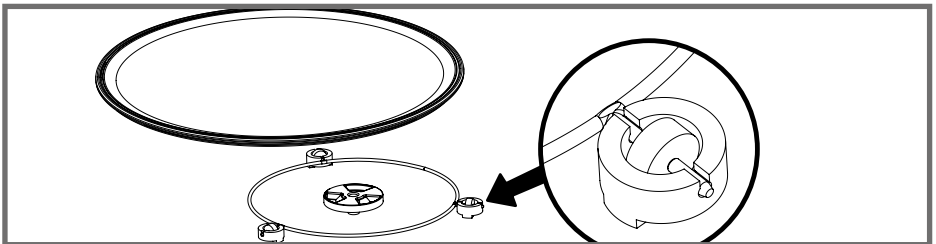
Ohjain sallii lasilevyn pyörimisen.

Jos irrotat voimanlähteen, vältä veden joutumista moottorin akselin reikään.

Älä unohda vaihtaa harjoituslaitetta, rullatelinettä ja lasista kääntöpöytää.

Älä yritä kääntää lasilautasta käsin, sillä vaarana on käyttöjärjestelmän vaurioituminen. Jos pyörytys on väärä, varmista, ettei levyn alla ole vieraita esineitä.

Off-asennossa oleva alusta mahdollistaa suurten astioiden käytön koko uunin pinnalla. Tässä tapauksessa säiliötä on käännettävä tai sen sisältö sekoitettava puoliväliin.

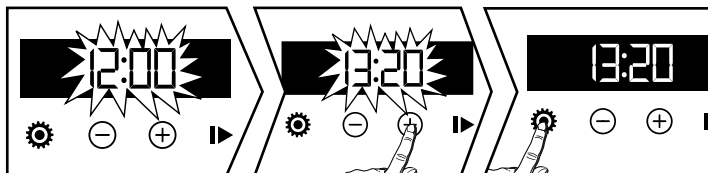




ASETUKSET

• Kellonajan asettaminen

Kun virta käynnistetään, näyttö vilkkuu klo 12.00.

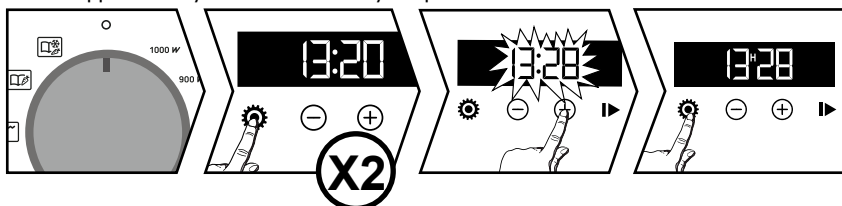


Aseta kellonaika + tai - näppäimillä. Vahvista avaimella . Sähkökatkon sattuessa tunti vilkkuu.

• Kellonajan muuttaminen

Toimintovalitsimen on oltava asennossa 0.

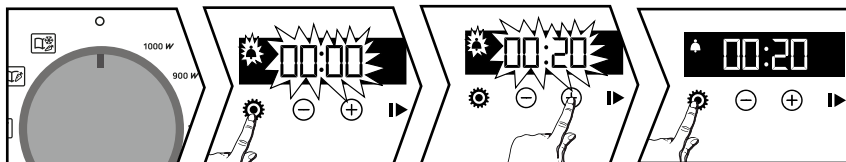
Paina näppäintä symboli tulee näkyviin paina uudelleen .



Säädä tunti-asetus + tai - painikkeilla. Vahvista avaimella . Säädetyt ajan tallennus tapahtuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua.

• Ajastin

Tätä toimintoa voi käyttää vain, kun uuni on pois päältä.



Paina näppäintä symboli tulee näkyviin. Ajastin vilkkuu.

Aseta ajastin + ja - painikkeilla. Paina näppäintä vahvistaaksesi, lähtölaskenta alkaa. Kun aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Lopeta se painamalla mitä tahansa näppäintä.

Kellonaika tulee uudelleen näyttöön.

HUOM: Sinulla on mahdollisuus muuttaa tai peruuttaa ajastimen ohjelmointi milloin tahansa. Peruuttaaksesi palaa ajastinvalikkoon ja aseta arvoksi 00:00.



Laitteesi käyttäminen

• Näppäinlukko (lasten turvallisuus)



Paina + ja - painikkeita samanaikaisesti, kunnes symboli tulee näkyviin näytöllä. Avaa lukitus painamalla + ja - painikkeita samanaikaisesti, kunnes symboli tulee näkyviin katoaa näytöltä.

ASETUSVALIKKO

Voit puuttua uunisi eri parametreihin tätä varten:

Paina näppäintä muutama sekunti, kunnes "MENU" tulee näkyviin asetustilaan siirtymiseksi. Paina painiketta uudelleen selataksesi eri asetuksia.

Aktivoi tai poista käytöstä + ja - näppäimillä eri parametrit, katso alla oleva taulukko:

	Ota näppäinäänet käyttöön/poista käytöstä
	Valmiustilan näyttö: ON-asennossa, näyttö sammuu 90 sekunnin kuluttua. OFF-asento, näytön kirkkauden vähennys 90 sekunnin kuluttua.
	Aktivoi/deaktivoi esittelyasetus

Poistu "MENU"-valikosta painamalla uudelleen .

PYSÄYTÄ LEVYSOITIN

Jos sinusta tuntuu, että astiasi koko estää sitä pyörimästä kunnolla, ohjelmoi pyörivän alustan pysäytystoiminto kypsennyksen ajaksi.

Paina näppäimiä samanaikaisesti ja - pysäyttää lautasen pyörimisen. Äänimerkki vahvistaa sammutuksen.

Ota se takaisin käyttöön painamalla painikkeita ja - samanaikaisesti. Äänimerkki vahvistaa lautasen pyörimisen.



Laitteesi käyttäminen

KEITTOMENETELMÄT

1000W :

Juomien, veden ja runsaasti nestettä sisältävien astioiden nopea lämmitys. Ruoan keittäminen runsaalla vedellä (keitot, kastikkeet, tomaatit jne.).

900W :

Tuoreiden tai pakastevihanneksien kypsennys.

700W :

Kalan ja äyriäisten kypsentyminen.

Pulssien kypsennys miedolla lämmöllä. Herkkien munapohjaisten ruokien lämmittäminen tai kypsentyminen.

500W :

Maitotuotteiden, hillojen hidas kypsennys.

200W :

Kermää sisältävien leivonnaisten sulatus.

PERINTEISET RUOANLAITTO MENETELMÄT



PULSSIGRILLI

Pulssigrillitoiminnon avulla saat rapeasta lopputuloksen paisteista ja siipikarjasta sekä kypsennät koivut, nautan kylkiluut ilman esilämmitystä. Kypsennys tapahtuu vuorotellen yläelementillä ja ilmankiertotuulettimella.

Kypsennyslämpötilaa voidaan säätää välillä 50°C - 200°C.



GRILLI

Grillitoiminnon avulla voit kypsentää ja ruskistaa ruokia, kuten gratiineja ja lihaa. Sitä voidaan käyttää ennen tai jälkeen kypsennyksen reseptistä riippuen.

Grillitasoja on 4: 1-4 vaihtelevat matalasta erittäin korkeaan grilliin.



KONVEKTIO

Kiertoilmatoiminnon avulla voit kypsentää ja ruskistaa ruokaa kuten perinteisessä uunissa. Kypsennys tapahtuu uunin pohjassa sijaitsevan lämpövastuksen ja ilmankiertotuulettimen avulla.

Kypsennyslämpötilaa voidaan säätää välillä 50°C - 220°C.



KULINAARINEN OPAS

"Makuopas"-toiminto valitsee sinulle sopivat kypsennysparametrit valmistettavan ruoan ja sen painon mukaan.



AUTOMAATTINEN SULATUS

Automaattinen sulatus toiminto painon mukaan

Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunilla säästää paljon aikaa.

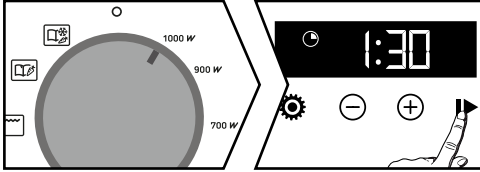


Laitteesi käyttäminen

• MIKROAALTOTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

• Ruoanlaiton aloittaminen

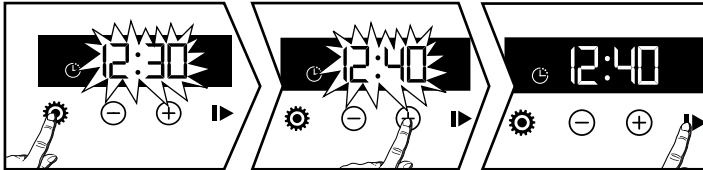
Valitse haluamasi teho kääntämällä toimintovalitsinta.



Näyttö vilkkuu. Kypsennysaika näytetään valitun tehon mukaan. Vahvista avaimella ►, kypsennys alkaa, aikalaskenta näkyvä näytössä. Voit muuttaa kypsennysaikaa + ja - painikkeilla.

• Kypsennysajan päättymisajan muuttaminen

Valitse ruoanlaitto. Muuta kestoa tarvittaessa. Paina näppäintä ⚙️, kypsennyksen päättymisen symboli ⌚ vilkkuu osoittaen, että säätö on mahdollista.




Voit muuttaa kypsennysaikaa + ja -näppäimillä. Vahvista avaimella ►.

AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Automaattitoiminnot valitsevat sinulle sopivat kypsennysparametrit valmistettavan ruoan ja sen painon mukaan. Valitse esiohjelmoitu ruoka seuraavasta luettelosta:

 : **Kulinaarinen opas**

Toiminto «**Kulinaarinen opas** » valitsee sinulle sopivat kypsennysparametrit valmistettavan ruoan ja sen painon mukaan. Valitse Kulinaarinen opas -toiminto. Sinun on valittava esiohjelmoitu ruoka seuraavasta luettelosta:

P01: Kuitupitoiset tuoreet vihannekset

P02: Tuoreet vihannekset

P03: Pakastevihannekset

P04: Siipikarja

P05: Naudanliha

P06: Kala

P07: Tuore pizza

P08: Pakastepizza (FctGrill MO)

P09: Frozen Pizza (Fct Combi)

P10: Tuore valmistettu ruokalaji (Fct MO)

P11: Valmis pakasteateria

P12: Tuore valmistettu ruokalaji (Fct Combi)

P13: Suolainen torttu

P14: Quiche



Laitteesi käyttäminen

• AUTOMAATTISET TOIMINNOT

: **Automaattiset sulatustoiminnot**

Automaattiset sulatustoiminnot valitsevat sinulle sopivat kypsennysparametrit valmistettavan ruoan ja sen painon mukaan. Valitse esiohjelmoitu ruoka seuraavasta luettelosta:

P01 : Lihan, siipikarjan ja valmisruokien sulatus*

P02 : kalan sulattaminen*

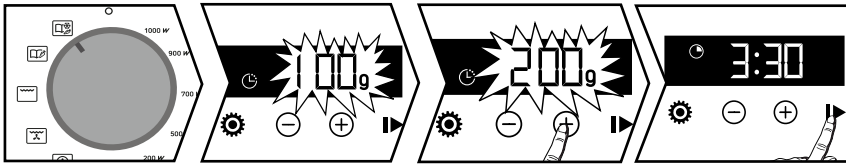
P03 : leivän sulattaminen*

* Nämä asennot eivät salli viivästettyä käynnistystä.

Kypsennysajan puolivälissä uuni käskee sinua kääntämään ruokaa äänimerkillä ja näytöllä "KÄÄNTÄ". Käännä toimintoalitsin haluamaasi automaattiseen toimintoon.

Syötä ruoan paino + ja - (50 g:n välein) ja vahvasta painamalla ►. Uuni käynnistyy.

Painamalla  sinulla on pääsy kypsennyksen lopetusasetuksiin (katso luku Ajustettu kypsennys).

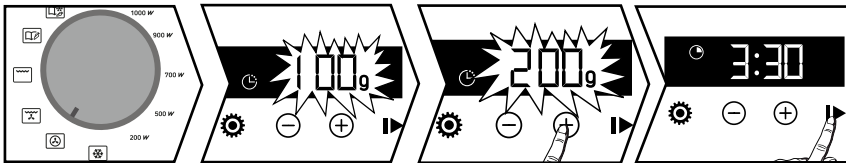


• PERINTEISTEN RUOKITUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

• Ruoanlaiton aloittaminen

Valitse perinteinen kypsennystoiminto.

Uuni suosittelee lämpötilaa, jota voidaan muuttaa + ja - painikkeilla. Vahvasta avaimella ► kypsennys alkaa heti. Lämpötilan merkkivalo vilkkuu, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.





Laitteesi käyttäminen

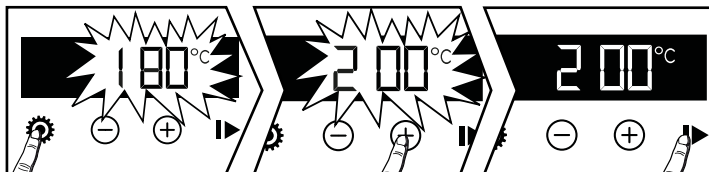
• PERINTEISTEN RUOKITUSTOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

• Lämpötilan muuttaminen

Säädä lämpötilaa painamalla painiketta

Säädä lämpötila + ja - näppäimillä. Vahvista avaimella .

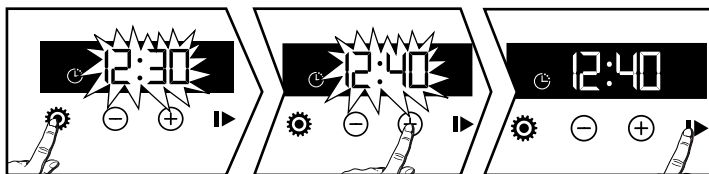
Uuni lämpenee, kypsennystoiminto vilkkuu. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan, kuuluu sarja äänimerkkejä.



• Kypsennysajan päättymisajan muuttaminen

Paina näppäintä kahdesti , kypsennysajan näyttö vilkkuu osoittaen, että asetus on mahdollista.




Aseta kypsennysaika + ja - painikkeilla. Vahvista avaimella .



Uunissasi on "SMART ASSIST" -toiminto, joka ohjelmoitaessa kestoa suosittelee kypsennysaikaa, jota voidaan muuttaa valitun kypsennystavan mukaan.



Tämä ominaisuus on oletuksena pois käytöstä. Aktivoi se siirtymällä asetusvalikkoon (katso asetuskappale).

KYPSENNYSTOIMINTO	SUOSITUS AJASTA
 PULSSIGRILLI	15 min
 KESKIPÄÄINEN GRILLI	7 min
 KONVEKTIO	30 min



• SISÄTILOJEN PUHDISTUS ULKOPUOLELTA

ONTELON PUHDISTUS

On suositeltavaa puhdistaa uuni säännöllisesti ja poistaa kaikki ruokajäämät laitteen sisältä ja ulkopuolelta. Käytä kosteaa, saippuaa sientä. Jos luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on korjannut sen. Jos uunista tulee hajua tai likainen, keitä kupissa vettä sitruunamehun tai etikan kera 2 minuuttia ja puhdista seinät pienellä määrällä astianpesuainetta.

VAROITUS

Älä käytä hankausaineita, hankaavia sieniä tai metallikaapimia uunin lasiluukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja saada lasin särkymään.

• KYSPENNYSAJAN PÄÄTTYMISAJAN MUUTTAMINEN

UUNI EI LÄMPENE.

Tarkista, onko uuni kytketty oikein tai onko asennuksesi sulake poistunut käytöstä. Nosta valittua lämpötilaa.

UUNIN VALO EI TOIMI.

Ota yhteyttä huoltopalveluun. Tarkista, että uuni on kytketty oikein.

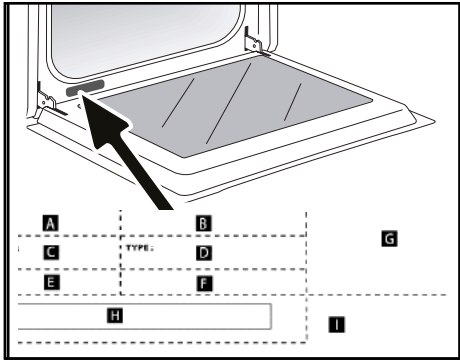
JÄÄHDYTYSPUHALLIN JATKAA TOIMINTAANSA, KUN UUNI ON SAMMUTETTU.

Tämä on normaalia, ilmanvaihto voi toimia enintään 1 tunnin ajan kypsennyksen jälkeen lämpötilan alentamiseksi uunin sisällä ja ulkopuolella. Ota yhteyttä huoltopalveluun tunnin kuluttua.



PUHEET

Kaikki laitteeseesi liittyvät työt on tehtävä pätevän ammattilaisen, joka on tuotemerkin omistaja. Kun soitat, pyyntösi käsittelyn helpottamiseksi ota mukaan laitteesi täydelliset viitetiedot (kaupallinen viite, palveluviite, sarjanumero). Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä.



- B: Kaupallinen viite
- C: Palveluviite
- H: Sarjanumero

ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä toimenpiteen aikana ainoastaan sertifioitujen alkuperäisten varaosien käyttöä.



Apua ruoanlaittoon

SOVELTUUVUUS TOIMINTATESTEIHIN

Toiminnalliset soveltuvuustestit IEC/EN/NF EN 60705 -standardien mukaisesti; Kansainvälinen sähkötekniikan komissio, SC.59K, on laatinut standardin erilaisten mikroaaltouunien suorituskyvyn vertailevaa testausta varten. Suosittelemme tälle laitteelle seuraavaa:

Testi	Paino	Aika (noin)	Valinta-kiekkko	Astiat/vinkit
Kananmunaa sisältävät vanukkaat (12.3.1)	1000 g	16–18 min	500 W	Pyrex 227 Pyörivällä lautasella
	750 g	13–15 min		Pyrex 220 Pyörivällä lautasella
Keksikakku (12.3.2)	475 g	6–7 min	700 W	Pyrex 827 Pyörivällä lautasella
Lihamureke (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Peitä muovikelmulla. Pyörivällä lautasella
Lihan sulatus (13.3)	500 g	11–12 min	200 W	Pyörivällä lautasella
Vadelmien sulatus (B.2.1)	250 g	6–7 min	200 W	Liteällä lautasella Pyörivällä lautasella
Peruna-gratiini (12.3.4)	1100 g	23–25 min	Mediumgrilli + 700 W	Pyrex 827 Pyörivällä lautasella
Broileri (12.3.6)	1200 g	24–26 min	Voimakas grilli + 500 W	Aseta grilliritilälle + tippa-alusta, 45mm. Aseta tasolle 1 alhaalta. Käännä puoliajalla
		35–40 min	Kiertoilma 200 °C + 200 W	Emaloidussa savipadassa Aseta alas tasolle 1 asetetulle ritilälle
Kakut (12.3.5)	700 g	20 min	Kiertoilma 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Aseta ritilä tasolle 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

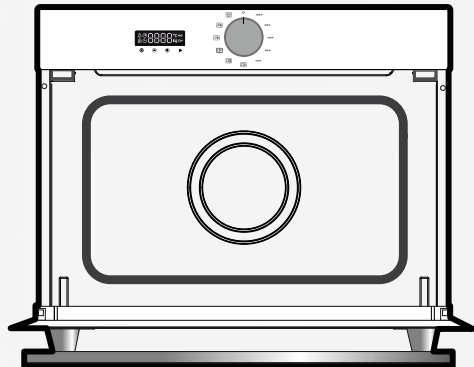
SV

Brandt



ISTRUZIONI PER L'UTENTE IT

FORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.6011825


Gentile cliente,

Hai appena acquistato un prodotto **BRANDT** e ti ringraziamo per la fiducia che riponi in noi.

Abbiamo progettato e realizzato questo prodotto pensando a te, al tuo stile di vita e alle tue esigenze, in modo che soddisfi al meglio le tue aspettative. Ci abbiamo messo il nostro know-how, il nostro spirito di innovazione e tutta la passione che ci guida da più di 60 anni. In uno sforzo continuo per soddisfare al meglio le vostre esigenze, il nostro servizio consumatori è a vostra disposizione ea vostra disposizione per rispondere a tutte le vostre domande o suggerimenti.

Collegati anche al nostro sito **www.brandt.com** dove troverai le nostre ultime novità, oltre a informazioni utili e aggiuntive.

BRANDT è felice di accompagnarti quotidianamente e ti augura di goderti appieno il tuo acquisto.



L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione di origine chiara e obiettiva. Il marchio BRANDT è orgoglioso di apporre questa etichetta ai prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.



IMPORTANTE:

Prima di mettere in funzione il vostro apparecchio, vi preghiamo di leggere attentamente questa guida per familiarizzarvi più rapidamente con il suo funzionamento.



Istruzioni di sicurezza	4
AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO	7
Ambiente	7
installazione del dispositivo	8
Scelta della posizione e dell'installazione	8
Collegamento elettrico	9
Descrizione del tuo dispositivo	10
Presentazione del forno	10
Display e tasti di comando	10
Principio di funzionamento	11
Accessori	11
Utilizzo del dispositivo	13
Impostazioni	13
Menù Impostazioni	14
Metodi di cottura	15
Iniziare una cottura	16
Funzioni automatiche	16
Funzioni di cottura tradizionali	17
Utilizzo delle funzioni di cottura tradizionali	18
Prendersi cura del proprio dispositivo	19
Pulizia interni - esterni	19
Anomalie e soluzioni	19
Servizio post-vendita	20
Conversazioni	20
AIUTO IN CUCINA	21
Idoneità per i test funzionali	21



ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

È possibile scaricare le istruzioni per l'uso sul sito Internet del marchio.



Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.

Questo apparecchio deve essere installato ad un'altezza superiore a 850 mm dal suolo.

— Non installare l'apparato dietro una porta decorativa, al fine di evitarne il surriscaldamento.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti attraverso gli appositi fori.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione sia con una spina, sia incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo

l'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.



AVVERTENZA:

È pericoloso (eccetto per le persone competenti) effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione per le quali è necessario togliere il coperchio che protegge dalle microonde.

— Questo apparecchio è stato ideato per cuocere le pietanze con la porta chiusa.

— Questo dispositivo è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali: Angoli cottura riservati per il personale dei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Aziende agricole. Utilizzo da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di carattere residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di al meno otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza né conoscenze se sono sorvegliati o sono stati previamente istruiti al suo utilizzo in modo sicuro e ne



hanno capito i possibili rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.



AVVERTENZA:

Se l'apparecchio funziona in modalità combinata, si consiglia di non lasciare utilizzare il forno ai bambini se non sorvegliati da una persona adulta, a causa delle temperature erogate.

— Utilizzare soltanto gli utensili adatti ad un forno a microonde.

— Non è permesso usare recipienti metallici per alimenti e bevande per la cottura al microonde.

— Il forno a microonde serve a scaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o di bucato e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, bucato umido e altri articoli simili possono provocare rischi di lesioni, combustione o incendio.



AVVERTENZA

I liquidi o altri alimenti non vanno riscaldati in recipienti ermetici in quanto rischiano di esplodere.

— Durante il riscaldamento di derivate alimentari in contenitori di plastica o di carta, controllare a vista il forno per via dei possibili rischi d'infiammazione.

— Se appare del fumo, spegnere o scollegare il forno e mantenere chiusa la porta per soffocare le eventuali fiamme.

— Riscaldare bevande nel microonde può causare la fuoriuscita improvvisa e differita del liquido in ebollizione, vanno prese pertanto le debite precauzioni nel manipolare il recipiente.

— Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per neonati va agitato e la temperatura va controllata prima del consumo, onde evitare ustioni.

— Si consiglia di non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere nel forno a microonde giacché rischiano di esplodere, anche dopo la fine della cottura.

— Si consiglia di pulire il forno regolarmente e di togliere i residui di alimenti.

— Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie rischia di deteriorarsi, influire negativamente sulla durata di vita operativa del forno e indurre situazioni pericolose.



AVVERTENZA :

Se la porta o la sua guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato se non dopo essere stato riparato da una persona qualificata.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Lasciate che i bambini utilizzino il forno non sorvegliati solo dopo avere dato loro le debite istruzioni affinché possano utilizzare il forno in modo sicuro e capiscano i pericoli incorsi in caso di utilizzo improprio.



AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



VAnche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi predisposto dal fabbricante avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



Installazione dell'apparecchio

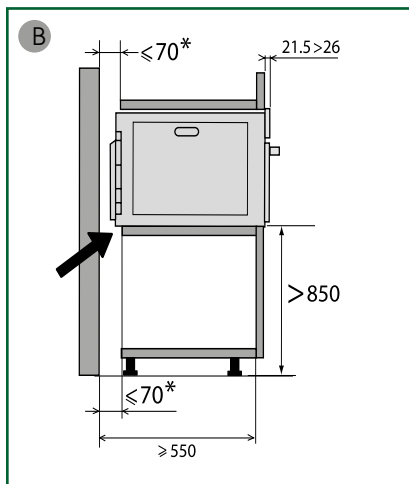
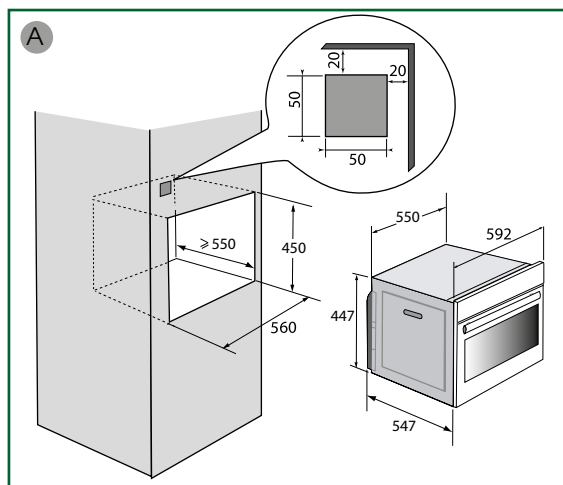
SCelta DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

The diagrams determine the dimensions of a piece of furniture that will accommodate your oven. This appliance can be installed in a column (fig. A and B). To do this, pre-drill a hole of $\varnothing 2$ mm in the wall of the cabinet to prevent the wood from splintering. Secure the oven with the 2 screws (2).

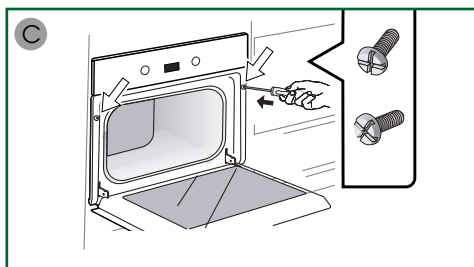


ATTENZIONE:

L'installazione deve essere eseguita da installatori e tecnici qualificati.



! Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo. L'apparecchio può essere installato a colonna, come mostrato nello schema di installazione (fig. A). **Attenzione:** se il fondo del mobile è aperto, lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. B).





COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

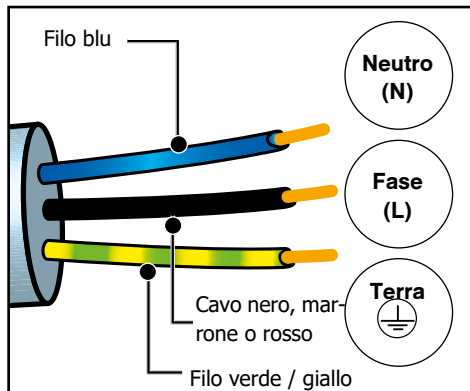
ATTENZIONE:

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.

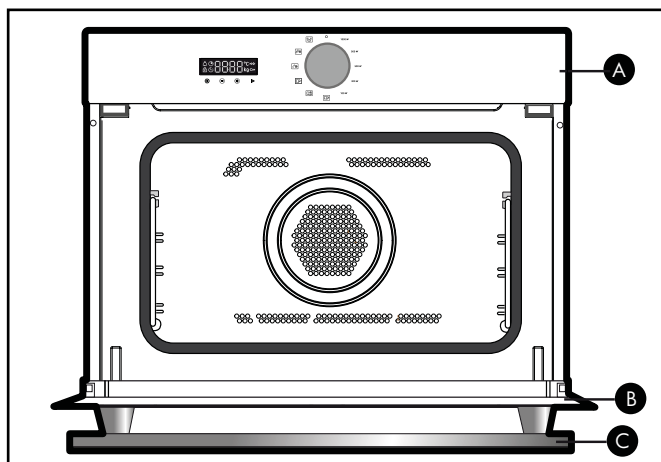
• **Prima del primo utilizzo**

Non utilizzare la fotocamera immediatamente (attendere circa 1 o 2 ore) dopo averla spostata da un luogo freddo a uno caldo, poiché la condensa potrebbe causare un malfunzionamento.





PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Pannello di controllo
- B** Porta
- C** Maniglia

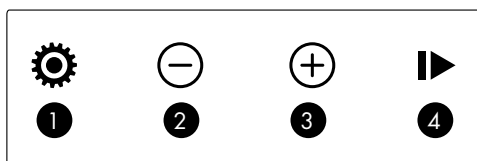
DISPLAY E TASTI DI CONTROLLO

• DISPLAY



- Tempo di cottura
- Fine cottura
- Blocco della tastiera
- Minuterie
- g** Peso
- °C** Temperatura

• TASTI



- 1** Impostazione di tempo e durata/Menu
- 2** chiave - chiave
- 3** + pulsante
- 4** Avvio/Pausa



Presentazione del forno

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Queste si trovano comunemente nell'ambiente, come le onde radioelettriche, la luce o i raggi infrarossi.

La loro frequenza si situa nella banda di 2450 MHz.

Il loro comportamento:

- Sono riflesse dai metalli.
- Attraversano tutti gli altri materiali.
- Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento è esposto alle microonde, ne consegue un'agitazione rapida delle molecole, che provoca un riscaldamento.

La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm. Se l'alimento è più spesso, la cottura al centro verrà effettuata per conduzione, come avviene in una cottura tradizionale.

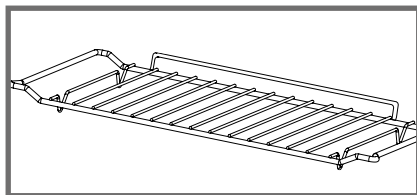
È opportuno sapere che le microonde provocano all'interno dell'alimento un semplice fenomeno termico e che non sono nocive per la salute.

ACCESSORI

• La griglia

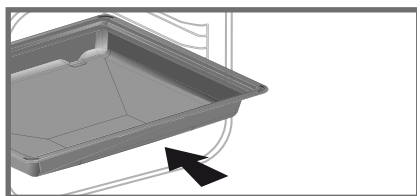
Permette di tostare, dorare o grigliare. La griglia non deve in nessun caso essere utilizzata con altri recipienti metallici in funzione microonde, grill + microonde o convezione + microonde.

Tuttavia si può riscaldare un alimento in una vaschetta in alluminio isolandolo dalla griglia con un piatto.



• Teglia multiuso, leccarda 45 mm

Può essere utilizzata riempiendola d'acqua fino a metà altezza per una cottura a bagnomaria in funzione termostato. Può servire da piatto di cottura.

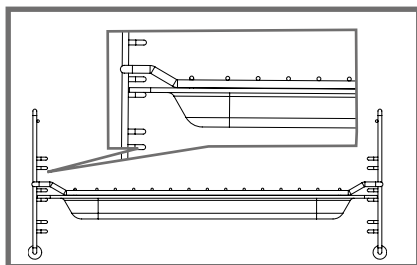


NOTA:

Provvedere a centrare bene la leccarda nelle griglie laterali per non modificare la circolazione dell'aria.

• La griglia +Teglia multiuso, leccarda 45 mm

Per arrostitire e per recuperare i sughi di cottura, mettere la griglia sulla leccarda.

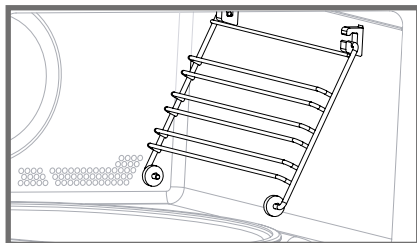




ACCESSORI

• I ripiani

2 ripiani agganciabili permettono di utilizzare la griglia su 3 livelli.



• Il piatto girevole

Il piatto girevole permette una cottura omogenea dell'alimento senza bisogno di manipolarlo. Questo gira in entrambe le direzioni. Se il piatto non gira, verificare che tutti gli elementi siano posizionati correttamente.

Può essere utilizzato anche come piatto di cottura. Per rimuoverlo, prenderlo utilizzando le zone di accesso previste nella cavità.

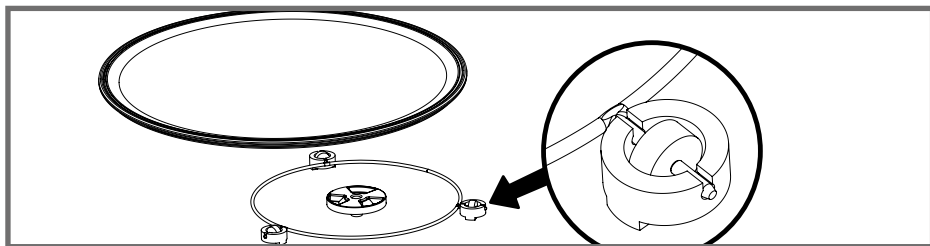
Il perno di rotazione permette al piatto in vetro di girare.

Se si toglie il perno di rotazione, evitare di fare penetrare dell'acqua nel foro dell'asse motore.

Non dimenticare di rimettere il perno di rotazione, il supporto a rotelle e il piatto girevole in vetro.

Non provare a far girare manualmente il piatto in vetro, altrimenti si rischia di deteriorare il sistema di rotazione. In caso di rotazione scorretta, assicurarsi dell'assenza di corpi estranei sotto il piatto.

In posizione spento, il piatto permette l'utilizzo di grandi piatti su tutta la superficie del forno. In questo caso è necessario girare il recipiente o mescolare il suo contenuto a metà programma.

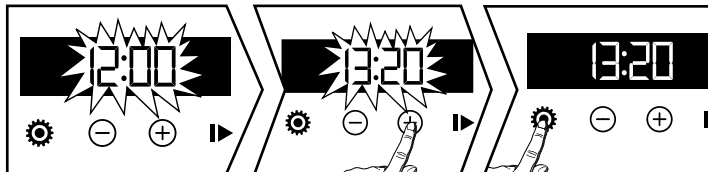




REGOLAZIONI

• REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

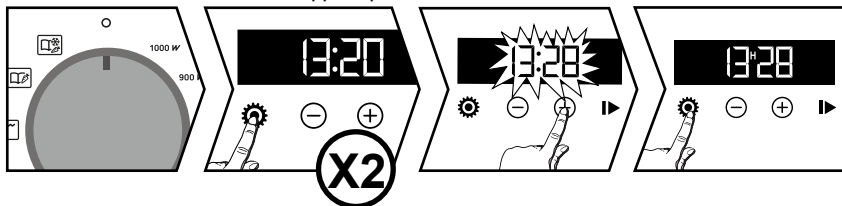


Regolare l'ora con i tasti + o -. Convalidare con il tasto . In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

• MODIFICA DELL'ORA

Il selettore di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.

Premere il tasto il simbolo appare premere nuovamente .

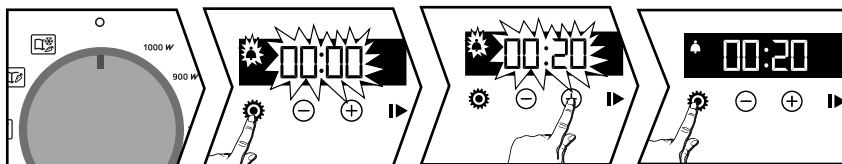


Modificare la regolazione dell'ora con i tasti + o - .

Convalidare con il tasto . Il salvataggio dell'ora modificata viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo.

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente con il forno spento.



Premere il tasto il simbolo appare. Il timer lampeggia.

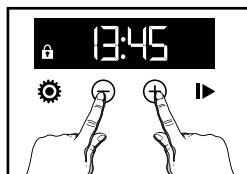
Regolare il timer con i tasti + e -. Premere il tasto per convalidare, inizia il conto alla rovescia.



Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi. L'ora riappare sul display.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento. Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00.00. Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.




• BLOCCO DELLA TASTIERA



Premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo  viene visualizzato sul display. Per sbloccarla, premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo  scompare dal display.



MENU REGOLAZIONI


È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno, per fare questo:

Per accedere alla modalità Regolazioni, premere il tasto  per qualche secondo fino a quando appare "MENU".


Premere nuovamente il tasto  per far scorrere le diverse regolazioni.


Attivare o disattivare con i tasti + e - i differenti parametri, vedere tabella di seguito:

	Bip di attivazione/disattivazione dei tasti
	Commutazione del display in standby : In posizione ON, il display si spegne dopo 90 secondi. In posizione OFF, la luminosità del display si riduce dopo 90 secondi.
	Attivazione/disattivazione dell'impostazione demo

Per uscire dal "MENU" premere di nuovo il tasto  per alcuni secondi.

ARRESTO DEL PIATTO GIREVOLE

Se si ritiene che le dimensioni del piatto gli impediscano di girare correttamente, programmare la funzione di cottura, poi selezionare l'opzione "Arresto piatto girevole": Premere contemporaneamente i tasti  e - fermare la rotazione del piatto. Un beep conferma lo spegnimento.

Per rimetterlo in funzione, premere i pulsanti  e - contemporaneamente. Un bip conferma la rotazione del piatto.



METODI DI COTTURA

1000W :

Riscaldamento rapido di bevande, acqua e piatti contenenti una grande quantità di liquido.

Cottura di alimenti che contengono molta acqua (zuppe, salse, pomodori, etc.).

900W :

Cottura di verdure fresche o surgelate.

700W :

Cuisson de poissons et de crustacés.

Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.

500W :

Cottura lenta di latticini e marmellate.

200W :

Scongelo di prodotti di pasticceria che contengono crema.

MODALITÀ DI COTTURA TRADIZIONALI



GRIGLIA A IMPULSI

La funzione pulse grill consente di ottenere una finitura croccante su arrostiti e pollame e di cuocere cosce e costine senza preriscaldamento. Il processo di cottura viene eseguito alternativamente dall'elemento superiore e dall'elica di circolazione dell'aria.

La temperatura di cottura può essere regolata da 50°C a 200°C.



GRIGLIA

La funzione grill consente di cuocere e rosolare cibi come gratin e carni. Può essere utilizzato prima o dopo la cottura, a seconda della ricetta.

Esistono 4 livelli di grigliatura: da 1 a 4, da basso a molto alto.



CALORE ROTANTE

Con la funzione di convezione è possibile cuocere e dorare i cibi come in un forno tradizionale. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante sul fondo del forno e dall'elica di circolazione dell'aria.

La temperatura di cottura può essere regolata da 50°C a 220°C.



GUIDA CULINARIA

La funzione "Guida al gusto" seleziona i parametri di cottura appropriati in base al cibo da preparare e al suo peso.



SBRINAMENTO AUTOMATICO

Funzione di sbrinamento automatico a peso

Scongelo i cibi congelati con il forno a microonde consente di risparmiare molto tempo.

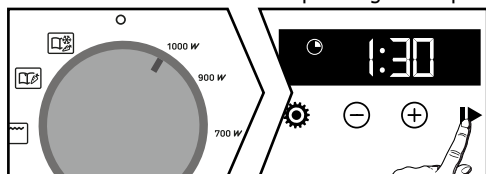


Utilizzo dell'apparecchio

● UTILIZZANDO LA FUNZIONE MICROONDE

● Avvio della cottura

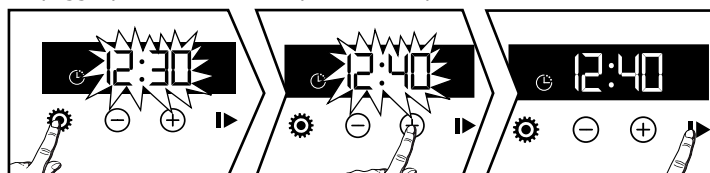
Ruotare il selettore di funzione per scegliere la potenza desiderata.



Il display lampeggia. Il tempo di cottura viene visualizzato in base al livello di potenza selezionato. Confermare con il ►, il processo di cottura inizia e il tempo viene contato alla rovescia. È possibile modificare il tempo di cottura con i tasti + e -.


● Modifica dell'ora di fine cottura

Selezionare una cottura. Se necessario, modificare l'ora. Premere il tasto ⚙, il simbolo di fine cottura lampeggia per indicare che l'impostazione è possibile.



È possibile modificare il tempo di fine cottura con i tasti + e -. Confermare con ►.

FUNZIONI AUTOMATICHE

La funzione "Guida di cucina" , seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Selezionare la funzione "Guida di cucina". Scegliere un alimento pre-programmato nella seguente lista :

P01: Verdure fresche fibrose

P02: Ortaggi freschi

P03: Verdure surgelate

P04: Pollame

P05: Manzo

P06: Pesce

P07: Pizza fresca

P08: Pizza surgelata (FctGrill MO)

P09: Pizza Surgelata (Fct Combi)

P10: Piatto preparato fresco (Fct MO)

P11: Pasto preparato congelato

P12: Piatto preparato fresco (Fct Combi)

P13: Torta salata

P14: Torta salata



• FUNZIONI AUTOMATICHE

: FUNZIONI DI SCONGELAMENTO AUTOMATICHE

Le funzioni di scongelamento automatiche selezionano i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Selezionare un alimento pre-programmato nella seguente lista:

P01: Scongelamento di carne, pollame e piatti pronti*


P02: Scongelamento del pesce*

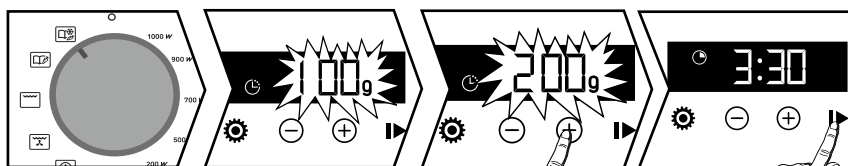
P03: Scongelamento del pane*

* *Queste posizioni non consentono un avvio differito.*

A metà del tempo di cottura, il forno ti dice di girare il cibo emettendo un segnale acustico e visualizzando "TURN".

Ruota il selettore di funzioni sulla funzione automatica di tua scelta. Immettere il peso dell'alimento con + e - (con incrementi di 50 g), quindi convalidare premendo ►. Il forno si avvia.

Premendo  si ha accesso all'impostazione di fine cottura (vedi capitolo Cottura ritardata).



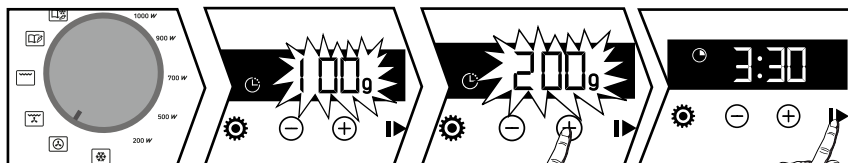
• USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI

• Iniziare una cottura

Selezionare una funzione di cottura tradizionale.

Il forno consiglia una temperatura che può essere modificata utilizzando i pulsanti + e -. Convalidare con la chiave ► la cottura inizia immediatamente.

L'indicatore della temperatura lampeggia fino al raggiungimento della temperatura impostata.





Utilizzo dell'apparecchio

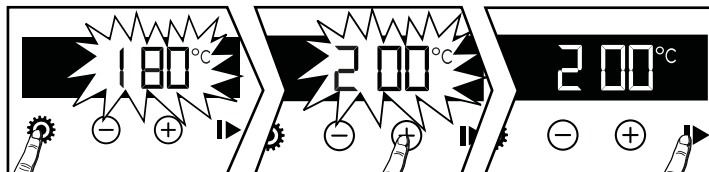
● UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI

● Variazione della temperatura


Per impostare la temperatura, premere il tasto 

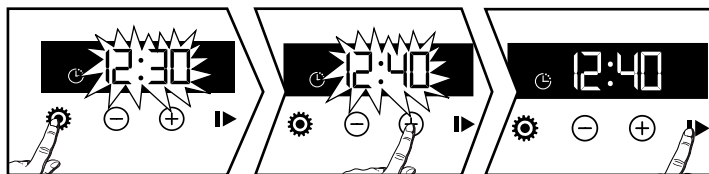
Regolare la temperatura con i tasti + e -. Confermare con il tasto ►.

Il forno si riscalda, la funzione di cottura lampeggia. Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata, viene emessa una serie di segnali acustici.



● COTTURA PARTENZA DIFFERITA


Premere due volte il pulsante  , Il display del tempo di cottura lampeggia per indicare che l'impostazione è possibile. Utilizzare i tasti + e - per impostare il tempo di cottura. Confermare con il tasto ►.



Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.



Questa funzione è disattivata per impostazione predefinita. Per attivarlo, accedere al menu Impostazioni (vedere la sezione Impostazioni).

FUNZIONE DI COTTURA	RACCOMANDA- ZIONE DURATA
 GRILL VENTILATO	15 min
 GRILL MEDIO	7 min
 TERMOVENTILAZIONE	30 min



• PULIZIA INTERNI - ESTERNI

PULIZIA DELL'INTERNO

Raccomandiamo di pulire regolarmente il forno e di rimuovere qualsiasi deposito alimentare all'interno e all'esterno dell'apparecchio. Utilizzare una spugna inumidita con acqua e sapone. Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato prima di essere stato riparato da una persona competente. In caso di odore o di forno sporco, far bollire dell'acqua con succo di limone o aceto in una tazza per 2 minuti e pulire le pareti con un po' di liquido per piatti.

⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

• ANOMALIE E SOLUZIONI

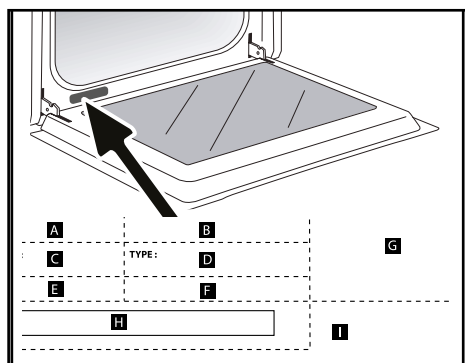
Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità di dimostrazione (vedere menu regolazioni).

La lampada del forno non funziona più. Sostituire la lampada o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato.

La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno. È normale, la ventilazione può continuare fino a un'ora al massimo dopo la cottura per far diminuire la temperatura interna ed esterna del forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.



Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta se-



B: Riferimento commerciale
C: Riferimento servizio
H: Numero di serie

PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di pezzi di ricambio originali certificati.



TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE

Verifica di idoneità al funzionamento secondo le norme CEI/EN/NF EN 60705:

La commissione elettrotecnica internazionale SC.95K ha stabilito una norma relativa alle verifiche comparative delle prestazioni effettuate su differenti forni a microonde.

Per questo apparecchio raccomandiamo quanto segue:

Verifica	Carico	Durata approssimativa	Selettore di potenza	Contenitori/consigli
Crema (12.3.1)	1000 g.	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sul piatto girevole
	750 g	13-15 min		Pyrex 220 Sul piatto girevole
Pan di Spagna (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Polpettone (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Coprire con una pellicola in plastica. Sul piatto girevole
Scongelamento della carne (13.3)	500 g	11-12 min	200W	Sul piatto girevole
Scongelamento dei lamponi (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Su un piatto piano Sul piatto girevole
Gratin di patate (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill medio + 700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Pollo (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill forte + 500 W	Poggiare sul gruppo griglia + leccarda 45 mm. Inserire a livello 1 a partire dal basso Girare a metà cottura
		35-40 min	Termoventilazione 200°C + 200 W	In un piatto in terra cotta smaltato Poggiare sulla griglia inserita a livello 1 a partire dal basso
Dolce (12.3.5)	700 g	20 min	Termoventilazione 220°C + 200 W	Pyrex 828 Poggiare sulla griglia livello 1

FR

EN

CS

DA

DE

IT

NL

FI

NO

PL

SK

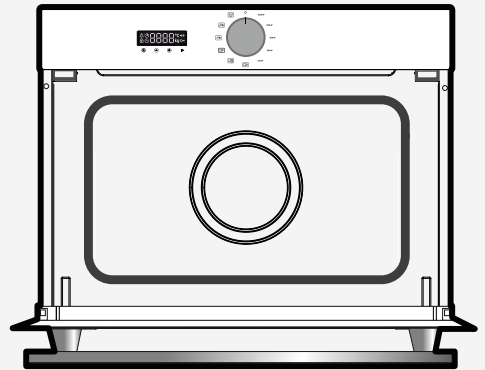
SV

Brandt



GEbruIKSAANWIJZING NL

OVEN



Geachte klant,

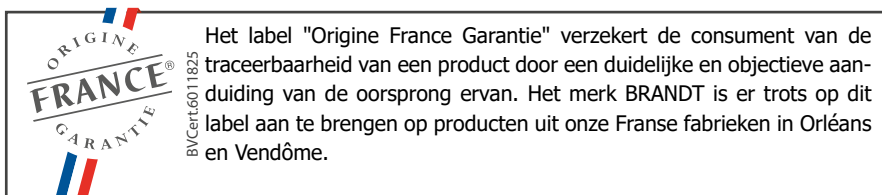
U heeft zojuist een product van **BRANDT** gekocht. We danken u dan ook voor uw vertrouwen in onze producten.

We hebben dit product ontworpen en geproduceerd met uzelf, uw levenswijze en uw noden in ons achterhoofd om ervoor te zorgen dat het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk te beantwoorden aan uw eisen, staat onze klantendienst geheel te uwer beschikking en biedt ze u een luisterend oor voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site www.brandt.com, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is verheugd om u dagelijks te begeleiden en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.



Belangrijk:

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt, zodat u sneller vertrouwd raakt met de werking ervan.



Veiligheidsvoorschriften	4
MILIEU EN ENERGIEBESPARING	7
Milieu	7
installatie van uw apparaat	8
Een plaats kiezen en het apparaat installeren	8
Elektrische aansluiting	9
Beschrijving van uw apparaat	10
Overzicht van de oven	10
Display en bedieningsknoppen	10
Werkingsprincipe	11
Accessoires	11
Uw apparaat gebruiken	13
Instellingen	13
Instellingen menu	14
De bereidingswijzen	15
Een kookproces starten	16
Automatische functies	16
Traditionele kookfuncties	17
De traditionele kookfuncties gebruiken	18
Uw toestel onderhouden	19
Schoonmaken van het interieur en de buitenkant	19
Fouten en oplossingen	19
Dienst na verkoop	20
Onderhoud van uw apparaat	20
KOOKHULP	21
Functionaliteitstests	21



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES - LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

U kunt deze handleiding downloaden op de website van het merk.

Belangrijk:

Alvorens uw apparaat aan te zetten, lees eerst aandachtig deze installatie- en gebruikshandleiding zodat u sneller vertrouwd bent met de werking ervan. Bewaar deze handleiding bij uw apparaat. Indien het apparaat wordt doorverkocht of overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding wordt meegeleverd.

Lees deze instructies vóór installatie en gebruik van uw apparaat. Ze zijn geschreven voor uw veiligheid en die van anderen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING:

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar



worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

Het is voor iedereen behalve competente personen verboden om onderhoud en reparaties uit te voeren waarbij het deksel dat tegen blootstelling aan microgolven beschermd moet worden verwijderd.

Warm vloeistoffen en andere voedingsmiddelen nooit op in een hermetische gesloten verpakking, om ontploffingsgevaar te vermijden. Vanwege de hoge temperaturen wordt het aangeraden om kinderen de oven in gecombineerde modus nooit zonder toezicht van volwassenen te laten gebruiken.

— Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

— Houd bij het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen de oven in de gaten vanwege eventueel brandgevaar.

— Als rook verschijnt, de magnetron uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dicht laten, zodat

eventuele vlammen worden verstikt.

— Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan de kokende vloeistof plotseling en vertraagd krachtig gaan borrelen. Ga heel behoedzaam te werk wanneer u de vloeistof uit de magnetron haalt.

— De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor de baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd, om verbranding te voorkomen.

— Metalen houders voor eet- en drinkwaren zijn niet toegestaan voor een bereiding d.m.v. microgolven.

— Warm geen eieren in de schaal of hele, harde eieren in een magnetron; deze kunnen, zelfs na het koken, uit elkaar spatten.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van eet- en drinkwaren.

Het drogen van levensmiddelen of wasgoed en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtig wasgoed en andere gelijkwaar-



dige artikelen kunnen letsel, ontbranding en brand veroorzaken.



WAARSCHUWING: Als de deur of de afdichting beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat dit door een competent persoon is hersteld.

— Het wordt aangeraden om de oven regelmatig de reinigen en alle etensresten te verwijderen.

— Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigen. De levensduur van het apparaat wordt hierdoor onvermijdelijk verkort en dit kan tot gevaarlijke situaties leiden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.



Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn.

Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een

schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels. De beveiligingsdraad (groen-geel) moet worden aangesloten op de aardaansluiting van het stopcontact of op de aardaansluiting van de installatie.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd op een hoogte van minstens 850 mm van de grond.

Het apparaat mag niet achter



RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



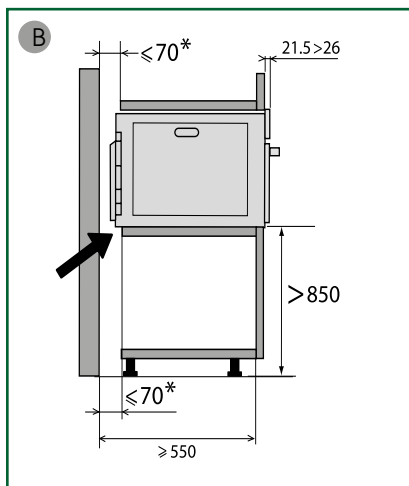
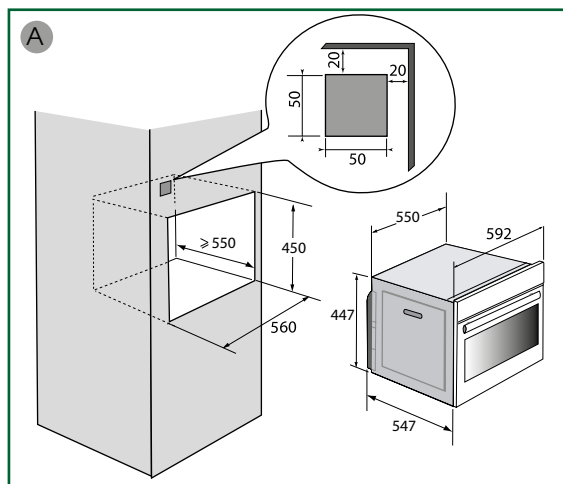
KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubelstuk waarin uw oven kan worden geplaatst. Dit toestel kan in een kolom worden geplaatst (fig. A en B). Boor daartoe een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van de kast om te voorkomen dat het hout gaat splinteren. Zet de oven vast met de 2 schroeven (2).



Advies

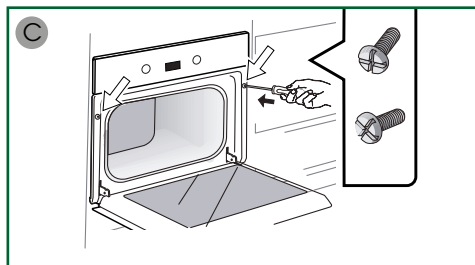
Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



⚠ Attentie:

Dit toestel moet op meer dan 850 mm van de vloer worden geïnstalleerd. Hij kan worden geïnstalleerd in een kolom zoals aangegeven in het installatieschema (fig. A).

als de onderkant van de kast open is, moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven rust maximaal 70 mm* zijn (fig. B).






ELEKTRISCHE VERBINDING

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm² (1f + 1N + aarding) die aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220-240V_~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1f + 1 neutraal + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatievoorschriften.

Waarschuwing

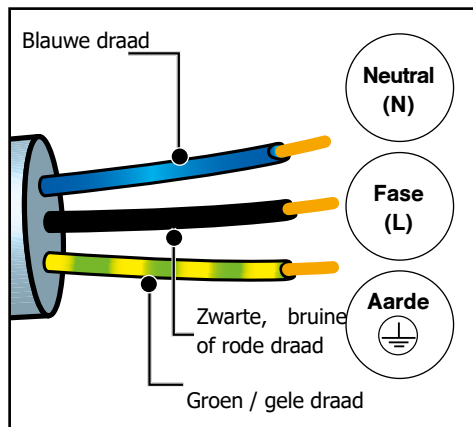
De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  an het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie. De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn

LET OP

De uitschakeling wordt bekomen door een toegankelijke stroomkabel te voorzien of door een schakelaar te plaatsen op de vaste leiding die voldoet aan de installatieregels.

• voor het eerste gebruik

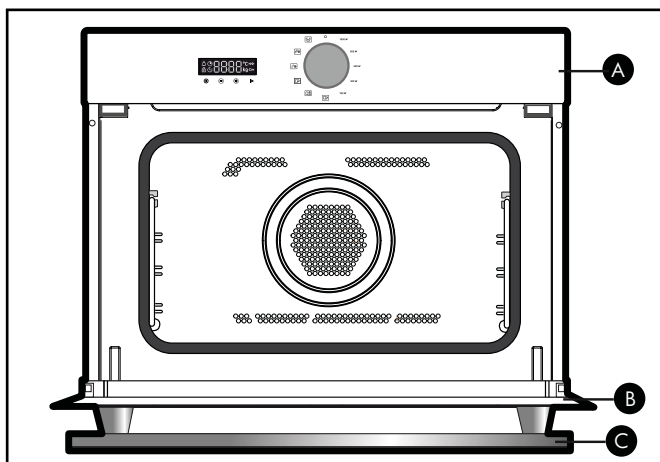
Gebruik uw camera niet onmiddellijk (wacht ongeveer 1 tot 2 uur) nadat u hem van een koude naar een warme plaats hebt gebracht, aangezien condensatie storingen kan veroorzaken.





Beschrijving van uw apparaat

PRESENTATIE VAN DE OVEN



- A** Bedieningspaneel
- B** Deur
- C** Greep

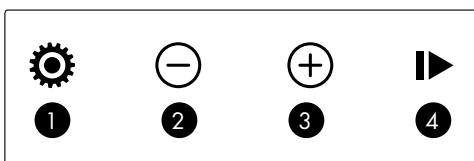
DISPLAY EN BEDIENINGSKNOPPEN

• Display



- Kooktijd
- Einde van het koken
- Toetsbord slot
- Timer
- g** Gewicht
- °C** Temperatuur

• Sleutels



- 1** Tijd en duur instellen/Menu
- 2** sleutel - sleutel
- 3** + knop
- 4** Start/Pauze



FUNCTIONERINGSPRINCIPE

Microgolven die bij het koken worden gebruikt zijn elektromagnetische golven. Ze komen vaak voor in onze omgeving, net als radiogolven, licht en infraroodstraling.

Hun frequentie ligt in de 2450 MHz band.

Hun gedrag:

- Ze worden gereflecteerd door metalen.
- Ze gaan door alle andere materialen heen.
- Ze worden opgenomen door water-, vet- en suikermoleculen.

Wanneer voedsel aan microgolven wordt blootgesteld, worden de moleculen snel in beweging gebracht, waardoor verhitting optreedt.

De penetratiediepte van de golven in het voedsel is ongeveer 2,5 cm; als het voedsel dikker is, gebeurt het koken door geleiding zoals bij traditioneel koken.

Het is goed te weten dat microgolven een eenvoudig thermisch verschijnsel in het voedsel veroorzaken en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

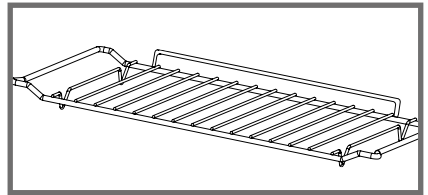
ACCESSOIRES

• Veiligheidsrooster tegen kantelen

Hij kan worden gebruikt om te roosteren, te bruinen of te grillen.

Het rooster mag niet worden gebruikt met andere metalen containers in de magnetron, grill + magnetron of ventilator + magnetron functie.

U kunt echter voedsel in een aluminium bakje opwarmen door het met een bord van het rooster te isoleren.



• Geëmailleerde multifunctionele schaal, lekbak 45 mm

Het kan half gevuld met water worden gebruikt voor het koken in een bain-marie in de draaiende warmte-functie. Het kan gebruikt worden als een ovenschaal.

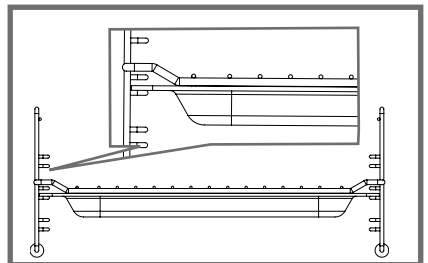
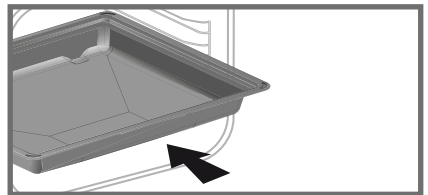


LET OP:

Zorg ervoor dat de lekbak in de zijroosters wordt gecentreerd, zodat de luchtstroom niet wordt belemmerd.

• Het rooster + geëmailleerde schotel

Plaats het rooster op de lekbak om te braden en het braadvocht op te vangen.

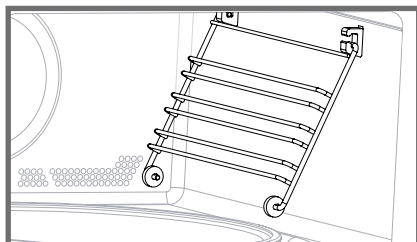




TOEBEHOREN

• De stands

Dankzij 2 ophangniveaus kunt u het rooster op 3 niveaus gebruiken.



• Le plateau tournant

Het draaiplateau maakt een gelijkmatige garing van het voedsel mogelijk zonder manipulatie.

Het kan in beide richtingen worden gedraaid. Als hij niet draait, controleer dan of alle elementen correct geplaatst zijn.

Het kan gebruikt worden als een ovenschaal. Om het te verwijderen, pakt u het op via de toegangsruimtes in de holte.

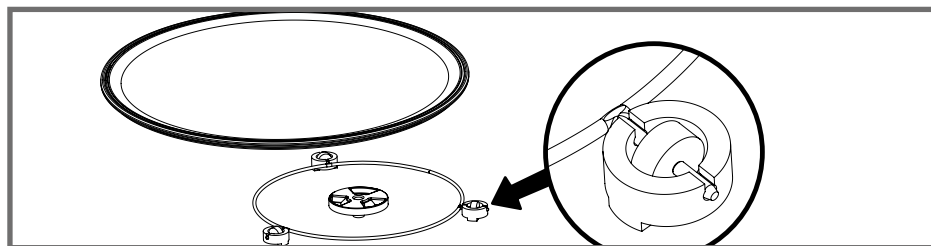
De drager laat de glasplaat draaien.

Als u de drager verwijdert, moet u voorkomen dat er water in het gat van de motoras komt.

Vergeet niet de bestuurder, de rolbeugel en de glazen draaischijf te vervangen.

Probeer de glazen draaischijf niet met de hand te draaien, want dat kan het aandrijfsysteem beschadigen. Als de glasplaat niet goed draait, controleer dan of er zich geen vreemde voorwerpen onder de plaat bevinden.

Met de lade in de uitstand kan groot servies over het gehele oppervlak van de oven worden gebruikt. In dit geval is het noodzakelijk de pan te draaien of de inhoud halverwege het programma te mengen.

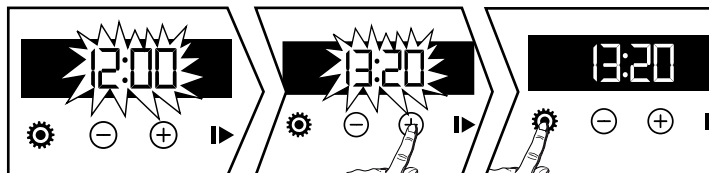




INSTELLINGEN

• Tijdsinstelling

Bij het inschakelen knippert het display op 12:00.

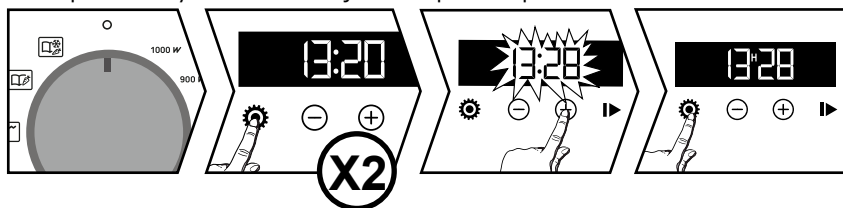


Stel de tijd in met de + of - toets. Bevestig met de . Bij stroomuitval knippert de tijd.

• De tijd veranderen

De functiekeuzeschakelaar moet in stand 0 staan.

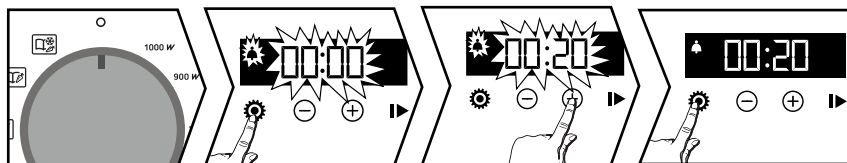
Druk op de le symbole verschijnt druk opnieuw op .



Pas de tijdsinstelling aan met de + of - toets. Bevestig met de . De aangepaste tijd wordt na enkele seconden automatisch opgenomen.

• Timer

Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven is uitgeschakeld.



Druk op de le symbole verschijnt. De timer knippert.

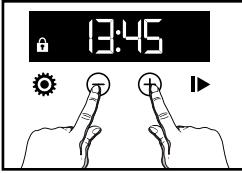
Stel de timer in met de toetsen + en -. Druk op de om te bevestigen, begint het aftellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal. Om het te stoppen, druk op een willekeurige toets.



De tijd verschijnt weer op het display.

Opmerking: U kunt de timerinstelling op elk moment wijzigen of annuleren. Om te annuleren ga terug naar het timermenu en stel in op 00:00.





• Toetsenbordvergrendeling (kinderslot)






Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - tot het symbool verschijnt.  op het scherm. Om te ontgrendelen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen + en - tot het symbool  verdwijnt van het scherm.


INSTELLINGEN MENU

U kunt ingrijpen in verschillende parameters van uw oven:

Druk op de  Houd de toets enkele seconden ingedrukt tot "MENU" verschijnt om de instellingsmodus te openen. Druk op de  om door de verschillende instellingen te bladeren.


Gebruik de toetsen + en - om de verschillende parameters te activeren of te deactiveren, zie onderstaande tabel:


	Activeren/deactiveren toetstonen
	Het display op stand-by zetten : ON positie, wordt het display na 90 seconden uitgeschakeld. In de stand OFF wordt de helderheid van het display na 90 seconden verminderd.
	Demo-instelling activeren/deactiveren

Om het "MENU" te verlaten, drukt u nogmaals op .

DRAAISCHIJF STOP

Als u denkt dat de grootte van uw gerecht verhindert dat het goed draait, programmeer dan de draaiplateau stopfunctie tijdens het koken.

Druk op de  en - om de rotatie van de lade te stoppen. Een pieptoon bevestigt de stop.

Om het weer aan te zetten, drukt u op de  en - tegelijkertijd. Een pieptoon bevestigt de rotatie van de lade.



Uw apparaat gebruiken

KOKEN

1000W :

Snelle opwarming van dranken, water en gerechten met grote hoeveelheden vloeistof. Koken van voedsel met een hoog watergehalte (soepen, sauzen, tomaten, enz.).

900W :

Koken van verse of bevroren groenten.

700W :

Koken van vis en schaaldieren.

Gedroogde groenten koken op laag vuur. Opnieuw opwarmen of koken van kwetsbaar voedsel op basis van eieren.

500W :

Langzaam koken van zuivelproducten en jam.

200W :

Het ontdooien van gebak met room.

TRADITIONELE KOOKWIJZEN



GRIL PULSE

Met de pulsgrillfunctie krijgt u een knapperige afwerking van uw braadstukken en gevogelte en kunt u uw benen en ribben garen zonder voorverwarming. Het kookproces wordt afwisselend uitgevoerd door het bovenste element en door de luchtcirculatiepropeller.

De kooktemperatuur kan worden ingesteld van 50°C tot 200°C.



GRIL

Met de grillfunctie kunt u voedsel, zoals gratins en vlees, gaar en bruin maken. Het kan voor of na het koken worden gebruikt, afhankelijk van het recept.

Er zijn 4 niveaus van grillen: van 1 tot 4, van laag tot zeer hoog.



REVOLVERWARMING

Met de convectiefunctie kunt u voedsel koken en bruiden zoals in een conventionele oven. Het koken gebeurt door het verwarmingselement op de bodem van de oven en door de luchtcirculatiepropeller.

De kooktemperatuur kan worden ingesteld van 50°C tot 220°C.



CULINAIRE GIDS

De functie "Smaakgids" selecteert voor u de juiste kookparameters op basis van het te bereiden voedsel en het gewicht ervan.



AUTOMATISCHE ONTDOOING

Automatische gewichtsontdooifunctie

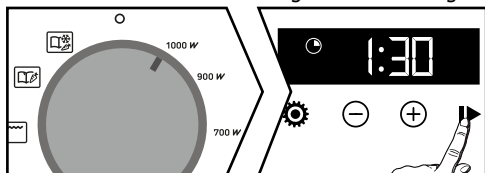
Het ontdooien van bevroren voedsel in de magnetron bespaart u veel tijd.



• MET BEHULP VAN DE MAGNETRONFUNCTIE

• Een vuurtje starten

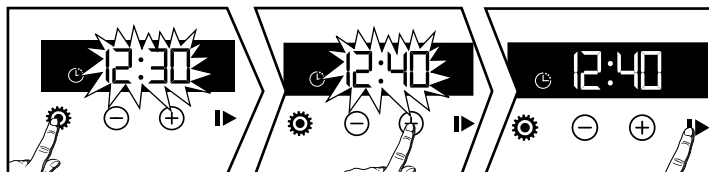
Draai de functiekiezer om het gewenste vermogen te kiezen.



Het display knippert. Er wordt een kooktijd weergegeven volgens het gekozen vermogen. Bevestig met de ►, Het kookproces begint en de tijd wordt afgeteld. U kunt de kooktijd wijzigen met de toetsen + en -.

• De eindtijd van het koken wijzigen

Selecteer een afvuring. Verander de tijd indien nodig. Druk op de ⚙️, het symbool voor het einde van de kooktijd ⌚ knippert om aan te geven dat de instelling mogelijk is.




U kunt het einde van de kooktijd wijzigen met de toetsen + en -. Bevestig met ►.

AUTOMATISCHE FUNCTIES

De automatische functies selecteren voor u de juiste kookparameters op basis van het te bereiden voedsel en het gewicht ervan. Kies een voorgedprogrammeerd voedsel uit de volgende lijst:

 : **Culinaire Gids**

De "Culinaire Gids" functie  selecteert voor u de juiste kookparameters, afhankelijk van het te bereiden voedsel en het gewicht ervan. Selecteer de functie "Kookgids". U moet een voorgedprogrammeerd voedsel kiezen uit de volgende lijst:

P01: Verse vezelrijke groenten

P02: Verse groenten

P03: Bevroren groenten

P04: Pluimvee

P05: Rundvlees

P06: Vis

P07: Verse pizza

P08: Bevroren pizza (FctGrill MO)

P09: Diepvriespizza (Fct Combi)

P10: Bereide verse schotel (Fct MO)

P11: Bereide diepvriesschotel

P12: Bereide verse schotel (Fct Combi)

P13: Hartige taart

P14: Quiche



Uw apparaat gebruiken

• AUTOMATISCHE FUNCTIES

: Automatische ontdooifuncties

De automatische ontdooifuncties selecteren voor u de juiste kookparameters op basis van het te bereiden voedsel en het gewicht ervan. Kies een voorgeprogrammeerd voedsel uit de volgende lijst:

P01 : Ontdooien van vlees, gevogelte en kant-en-klaar maaltijden*.

P02 : Ontdooien van vis*.

P03 : Brood ontdooien*.

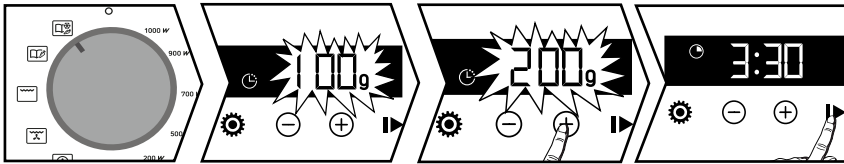
* Deze posities staan geen uitgestelde start toe.

Halverwege de kooktijd zal de oven piepen en "TURN" weergeven om aan te geven dat u uw voedsel moet omdraaien.

Draai de functiekiezer naar de automatische functie van uw keuze.

Voer het gewicht van het voedsel in met + en - (in stappen van 50 g) en bevestig met ►. De oven start.

Door op  De instelling voor het einde van de kooktijd wordt geopend (zie hoofdstuk Uitgesteld koken).



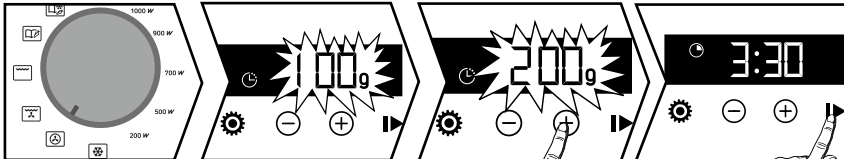
• GEBRUIK VAN DE TRADITIONELE KOOKFUNCTIES

• Een vuurtje starten

Kies een traditionele kookfunctie.

Uw oven beveelt een temperatuur aan die u met de toetsen + en - kunt wijzigen. Bevestig met ► Het kookproces begint onmiddellijk.

De temperatuurindicator knippert totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.





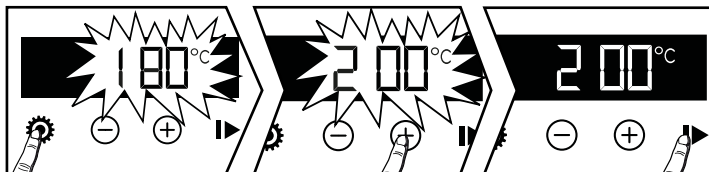


Uw apparaat gebruiken



• GEBRUIK VAN DE TRADITIONELE KOOKFUNCTIES

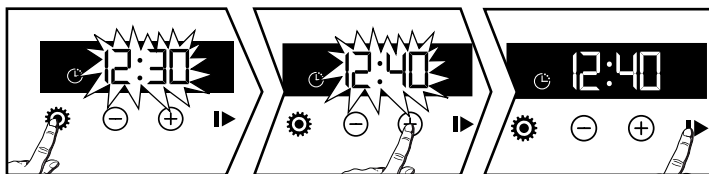
• Verandering van temperatuur

OM DE TEMPERAATUUR IN TE STELLEN, DRUKT U OP DE .
 Pas de temperatuur aan met de toetsen + en -. Bevestig met sleutel .
 De oven warmt op, de kookfunctie knippert. Er klinkt een reeks pieptonen wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt.



• De eindtijd van het koken wijzigen


Druk tweemaal op de knop , Het kooktijddisplay knippert om aan te geven dat de instelling mogelijk is. Stel de kooktijd in met de toetsen + en -. Bevestig met sleutel .



Uw oven is uitgerust met de functie "SMART ASSIST", die een kooktijd aanbeveelt die kan worden aangepast aan de geselecteerde kookstand.



Deze functie is standaard uitgeschakeld. Om het te activeren, ga naar het instellingenmenu (zie sectie instellingen).

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 GRIL PULSE	15 min
 GRIL MOYEN	7 min
 CHALEUR TOURNANTE	30 min



• INTERIEUR - EXTERIEUR REINIGING

SCHOONMAKEN VAN DE HOLTE

Het verdient aanbeveling de oven regelmatig te reinigen en alle voedselresten van binnen en buiten het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige, zeepachtige spons. Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd. Als de oven stinkt of vuil is, kook dan 2 minuten water met citroensap of azijn in een kopje en maak de wanden schoon met een beetje afwasmiddel.

⚠ LET OP

Gebruik geen schuurmiddelen, schurende sponzen of metalen schrappers om de glazen deur van de oven te reinigen, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan versplinteren.

• GEBREKEN EN OPLOSSINGEN

DE OVEN WORDT NIET WARM.

Controleer of de oven goed is aangesloten en of de zekering in uw installatie niet defect is. Verhoog de geselecteerde temperatuur.

HET OVENLAMPJE WERKT NIET.

Neem contact op met de serviceafdeling. Controleer of de oven goed is aangesloten.

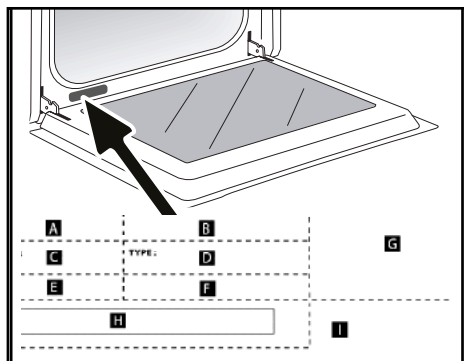
DE KOELVENTILATOR BLIJFT DRAAIEN ALS DE OVEN IS UITGESCHAKELD.

Dit is normaal, de ventilator kan tot 1 uur na het koken draaien om de temperatuur binnen en buiten de oven te verlagen. Neem contact op met de dienst na verkoop als de temperatuur hoger is dan een uur.



INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE

Bekwaamheidsproeven voor de functie volgens de normen IEC/EN/NF EN 60705;
De Internationale Commissie Electrotechniek heeft een norm vastgesteld inzake vergelijkende prestatieproeven, uitgevoerd op verschillende magnetrons.
Wij bevelen het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Tijd bij benadering	Ver- mogens-scha- kelaar	Houders / Adviezen
Eierpudding (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Op het draaiplateau
Savooiegebak (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Gehaktbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedecken met huishoudfolie. Op het draaiplateau
Ontdooien van het vlees (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Gegratineerde aar- dappelen (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Middelhoge grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Krachtige grill + 500 W	Plaatsen op de rooster + druippan 45 mm combinatie Invoeren in niveau 1 van beneden te beginnen Halverwege draaien
		35 - 40 min	Heteluchtfunctie 200°C + 200 W	In een geëmailleerde terra cotta schaal Plaatsen op het rooster op niveau 1 vanaf de onderkant
Gebak (12.3.5)	700 g	20 min	Heteluchtfunctie 220°C + 200 W	Pyrex 828 Plaatsen op het rooster niveau 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

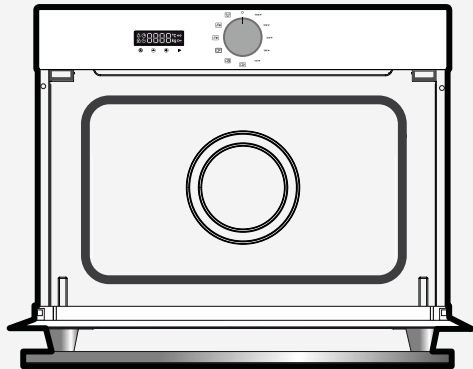
SV

Brandt



BRUKERINSTRUKSJONER NO

STEKEOVN



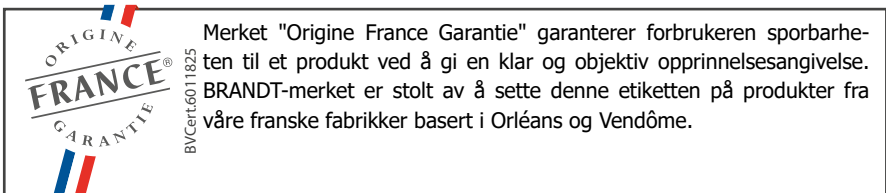
Kjære klient,

Du har nettopp kjøpt et **BRANDT**-produkt, og vi takker deg for tilliten du viser oss. Vi har designet og produsert dette produktet med tanke på deg, din livsstil og dine behov, slik at det best oppfyller dine forventninger. Vi har satt inn vår kunnskap, vår innovasjonsånd og all lidenskapen som har drevet oss i mer enn 60 år.

I et kontinuerlig forsøk på å bedre møte dine krav, står vår forbrukerservice til din disposisjon og til din disposisjon for å svare på alle dine spørsmål eller forslag.

Koble også til nettstedet vårt **www.brandt.com** hvor du finner våre siste innovasjoner, samt nyttig og tilleggsinformasjon.

BRANDT følger deg gjerne daglig og ønsker at du skal nyte kjøpet til det fulle.



VIKTIG:

Før du tar apparatet i bruk, vennligst les denne veiledningen nøye for å bli raskere kjent med hvordan den fungerer.



Sikkerhetsinstruksjoner	4
MILJØ OG ENERGIBESPARING	7
Miljø	7
installere enheten din	8
Valg av plassering og installasjon	8
Elektrisk tilkobling	9
Beskrivelse av enheten din	10
Presentasjon av ovnen	10
Display- og kontrolltaster	10
Driftsprinsipp	11
Tilbehør	11
Bruke enheten din	13
Innstillinger	13
Innstillingsmeny	14
Tilberedningsmetoder	15
Starte en matlaging	16
Automatiske funksjoner	16
Tradisjonelle matlagingsfunksjoner	17
Bruke tradisjonelle matlagingsfunksjoner	18
Ta vare på enheten din	19
Innvendig - utvendig rengjøring	19
Avvik og løsninger	19
Eftersalgsservice	20
Samtaler	20
TILBEREDNINGSHJELP	21
Fitness for funksjonstester	21



Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

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

Important :

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

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

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

— Cet appareil peut être

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

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

MISE EN GARDE :

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



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

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

N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.

Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges,



linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

MISE EN GARDE :

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

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du

réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de la fiche de prise de courant ou à la borne de terre de l'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux. Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

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



ENVIRONNEMENT

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



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

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 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.



Installation de votre appareil

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

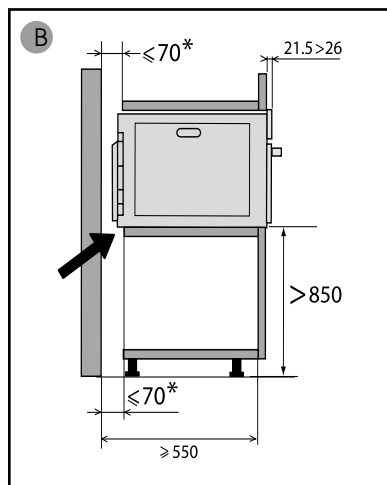
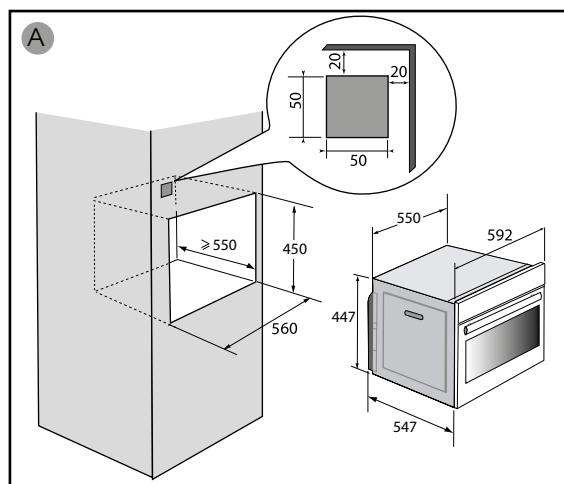
Cet appareil peut être installé en colonne (fig. A et B).

Fixez le four dans le meuble pour cela pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.



Conseil :

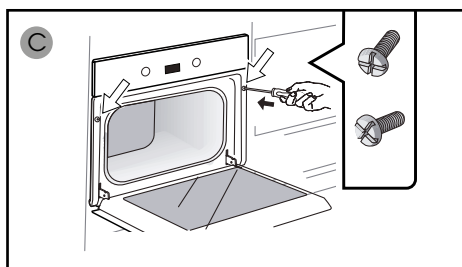
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.



Attention :

Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).

si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. B).






RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.



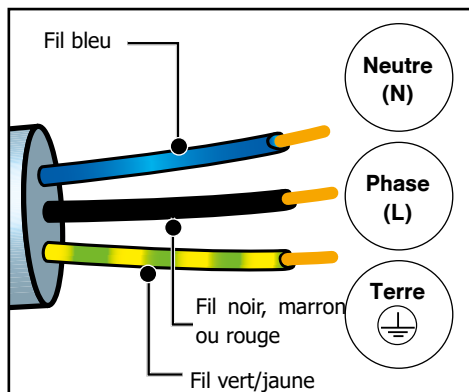
Attention :

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

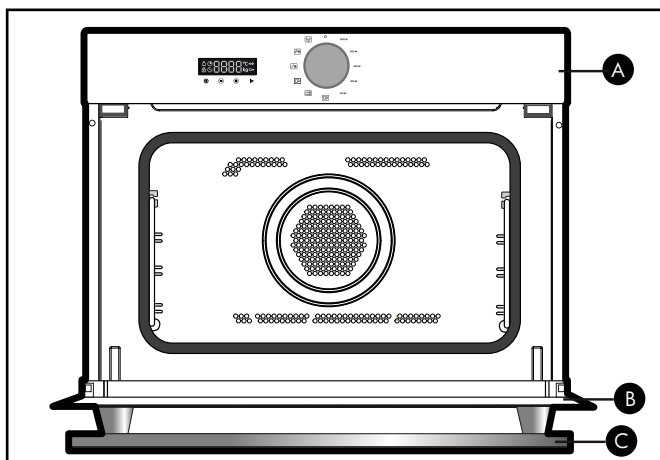
• Avant la première utilisation

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





PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Dør
- C** Håndtak

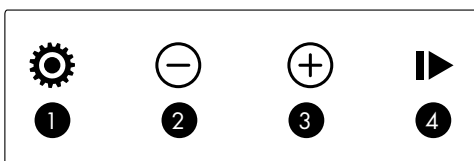
DISPLAY- OG KONTROLLTASTER

• Vise



- Matlagingstid
- Slutt på matlagingen
- Tastaturlås
- tidtaker
- g** Vekt
- °C** Temperatur

• Nøkler



- 1** Still inn tid og varighet/Meny
- 2** Berøringer -
- 3** +-knappen
- 4** Avreise pause



DRIFTSPRINSIPP

Mikrobølgene som brukes til matlaging er elektromagnetiske bølger. De eksisterer vanligvis i miljøet vårt som radiobølger, lys eller infrarød stråling.

Frekvensen deres er i 2450 MHz-båndet.

Deres oppførsel:

- De reflekteres av metaller.
- De passerer gjennom alle andre materialer.
- De absorberes av vann, fett og sukkermolekyler.

Når en matvare blir utsatt for mikrobølger, beveger molekylene seg raskt, noe som forårsaker oppvarming.

Inntrengningsdybden til bølgene i maten er ca 2,5 cm, dersom maten er tykkere vil kjernekokingen skje ved ledning som i tradisjonell matlaging.

Det er godt å vite at mikrobølger forårsaker et enkelt termisk fenomen inne i maten og at de ikke er helseskadelige.

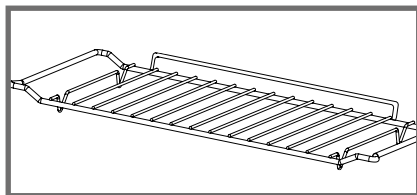
TILBEHØRET

• Anti-tilt sikkerhetsgitter

Den lar deg riste, brune eller grille.

Grillen skal under ingen omstendigheter brukes sammen med andre metallbeholdere i mikrobølgeovn, grill + mikrobølgeovn eller varmluft + mikrobølgefunksjon.

Du kan imidlertid varme opp mat i et aluminiumsbrett ved å isolere den fra rutenettet ved hjelp av en tallerken.



• Flerbruks emaljepanne, 45 mm drypppanne

Den kan brukes halvfyllt med vann til matlaging i en bain-marie ved hjelp av viftedrevet varme. Den kan brukes som en bakebolle.

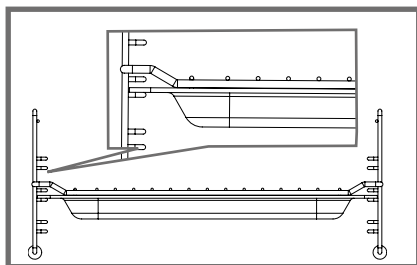
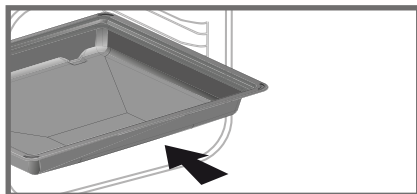


Merknad:

Pass på å sentrere drypppannen i sidegitteret for ikke å påvirke luftsirkulasjonen.

• Grill + emaljerett

For å steke og fange opp drypp, plasser risten på drypppannen.

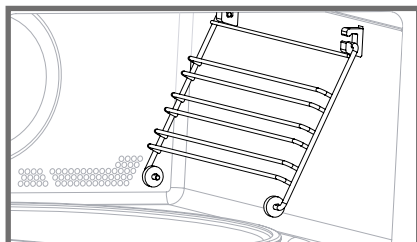




TILBEHØRET

• Bleachers

2 hook-on-lag lar deg bruke rutenettet på 3 nivåer.



• Platespilleren

Dreiebordet tillater jevn tilberedning av maten uten håndtering.

Den snur likegyldig i begge retninger. Hvis den ikke snur, kontroller at alle elementene er riktig plassert. Den kan brukes som en bakebolle. For å fjerne den, ta den med tilgangsområdene i hulrommet.

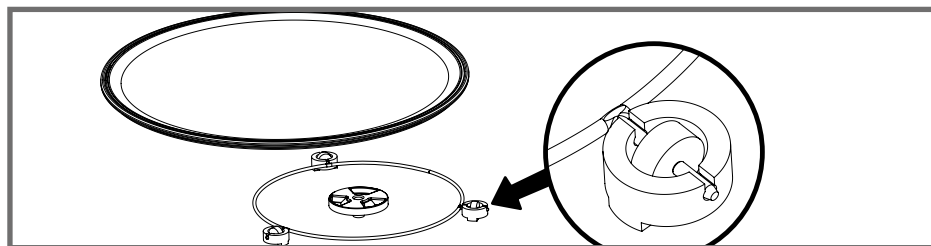
Driveren lar glassplaten rotere.

Hvis du fjerner driveren, unngå å få vann inn i motorakselhullet.

Ikke glem å bytte trener, rullestativ og glassplate.

Ikke prøv å rotere glassplaten manuelt, da risikerer du å skade drivsystemet. Ved feilrotasjon må du passe på at det ikke er fremmedlegemer under platen.

Brettet i av-posisjon tillater bruk av store tallerkener på hele overflaten av ovnen. I dette tilfellet er det nødvendig å snu beholderen eller blande innholdet halvveis.

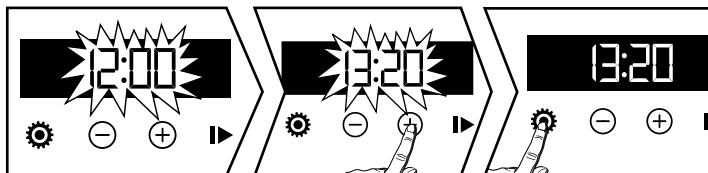




INNSTILLINGER

• Stille inn tiden

Ved oppstart blinker displayet kl. 12:00.

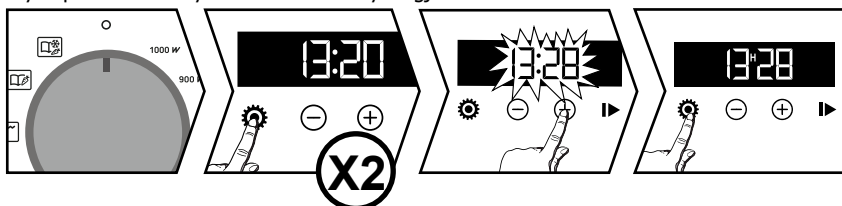


Still inn timen med + eller - knappene. Bekreft med nøkkelen . Ved strøbrudd blinker timen.

• Endre tiden

Funksjonsvelgeren må stå i posisjon 0.

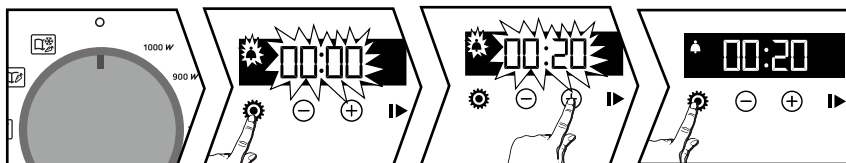
Trykk på tasten symbolet vises trykk igjen .



Juster tidsinnstillingen med + eller - knappene. Bekreft med nøkkelen . Registrering av den justerte tiden skjer automatisk etter noen sekunder.

• tidtaker

Denne funksjonen kan kun brukes når ovnen er av.



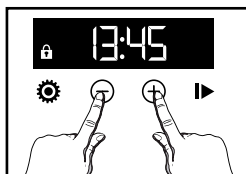
Trykk på tasten symbolet vises. Timeren blinker.



Still inn timeren med + og - knappene. Trykk på tasten for å bekrefte, begynner nedtellingen. Når tiden er utløpt, høres et akustisk signal. For å stoppe det, trykk på en hvilken som helst tast. Klokken vises igjen i displayet.

NB: Du har muligheten til å endre eller avbryte programmeringen av timeren når som helst. For å avbryte gå tilbake til timer-menyen og sette til 00:00.





• Tastaturlås (barnesikkerhet)






Trykk på + og - knappene samtidig til symbolet  vises på skjermen. For å låse opp, trykk på + og - knappene samtidig til symbolet  forsvinner fra skjermen.

INNSTILLINGSMENY

Du kan gripe inn på forskjellige parametere for ovnen din, for dette:

Trykk på tasten  noen sekunder til "MENU" vises for å få tilgang til innstillingsmodus. Trykk på knappen igjen  for å bla gjennom de ulike innstillingene.


Aktiver eller deaktiver med + og - tastene de forskjellige parameterne, se tabellen nedenfor:

	Aktiver/deaktiver nøkkel-pip
	Standby-skjerm: PÅ-posisjon, skjermen slås av etter 90 sekunder. AV-posisjon, reduksjon av lysstyrken på skjermen etter 90 sekunder.
	Aktiver/deaktiver demons- trasjonsinnstilling

For å gå ut av "MENY" trykk igjen .

STOPPER PLATESPILLEREN

Hvis du føler at størrelsen på retten din hindrer den i å rotere riktig, programmerer du stoppfunksjonen til dreieskiven under tilberedningen.

Trykk på tastene samtidig  og - for å stoppe tallerkenrotasjonen. Et pip bekrefter avstenging.

For å sette den i drift igjen, trykk på knappene  og - samtidig. Et pip bekrefter tallerkenrotasjon.



Bruke enheten din

MATLAGINGSMETODER

1000W :

Rask oppvarming av drikke, vann og servise som inneholder store mengder væske. Tilberedning av mat med mye vann (supper, sauser, tomater osv.).

900W :

Tilberedning av ferske eller frosne grønnsaker.

700W :

Tilberedning av fisk og skalldyr.

Kokepulser over lav varme. Gjenoppvarming eller tilberedning av delikat eggbasert mat.

500W :

Saktekoking av meieriprodukter, syltetøy.

200W :

Tining av bakverk som inneholder fløte.

TRADISJONELLE MATLAGINGSMETODER



PULSGRILL

Pulsgrill-funksjonen lar deg få et sprøtt resultat på steker og fjærfe og tilberede beina, ribber av biff uten forvarming. Matlagingen utføres vekselvis av det øvre elementet og av luftsirkulasjonsviften.

Steketemperaturen kan justeres fra 50°C til 200°C.



GRILL

Grillfunksjonen lar deg lage og brune mat som grateng og kjøtt. Den kan brukes før eller etter koking, avhengig av oppskriften.

Det er 4 grillnivåer: fra 1 til 4, fra lav til veldig høy grill.



KONVEKTION

Konveksjonsfunksjonen lar deg lage og brune mat som i en tradisjonell ovn. Matlagingen utføres av varmeelementet som er plassert i bunnen av ovnen og av luftsirkulasjonsviften.

Steketemperaturen kan justeres fra 50°C til 220°C.



KULINARISK GUIDE

Funksjonen "Smakguide" velger de riktige tilberedningsparametrene for deg i henhold til maten som skal tilberedes og vekten.



AUTOMATISK TINNING

Automatisk avrimingsfunksjon etter vekt

Å tine frosnen mat ved hjelp av mikrobølgeovnen sparer deg for mye tid.

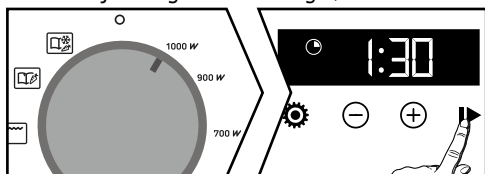


Bruke enheten din

• BRUKE MIKROBØLGEFUNKSJONEN

• Démarrage d'une cuisson

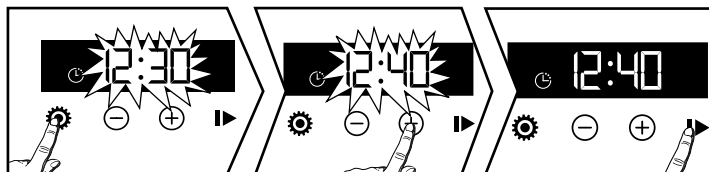
Drei funksjonsvelgeren for å velge ønsket effekt.



Displayet blinker. En tilberedningstid vises i henhold til valgt effekt. Bekreft med nøkkelen ►, matlagingen starter tiden nedtellingens vises. Du kan endre tilberedningstiden med knappene + og -.

• Endring av slutten av koketiden

Velg en matlagning. Endre varigheten om nødvendig. Trykk på tasten ⚙, symbolet for slutten av matlagingen ⌚ blinker for å indikere at justering er mulig.




Du kan endre slutten av tilberedningstiden med + og - tastene. Bekreft med nøkkel ►.

AUTOMATISKE FUNKSJONER

De automatiske funksjonene velger de riktige tilberedningsparametrene for deg i henhold til maten som skal tilberedes og vekten. Velg en forhåndsprogrammert mat fra følgende liste:

: **Kulinarisk guide**

«Kulinarisk guide»-funksjonen  velger de riktige tilberedningsparametrene for deg i henhold til maten som skal tilberedes og dens vekt. Velg funksjonen "Kulinarisk guide". Du må velge en forhåndsprogrammert mat fra følgende liste:

P01: Fibrøse ferske grønnsaker

P02: Ferske grønnsaker

P03: Frosne grønnsaker

P04: Fjærkre

P05: Biff

P06: Fisk

P07: Fersk pizza

P08: Frossen pizza (FctGrill MO)

P09: Frossen pizza (Fct Combi)

P10: Fersk tilberedt rett (Fct MO)

P11: Tilberedt frossenmat

P12: Fersk tilberedt rett (Fct Combi)

P13: Velsmakende terte

P14: Quiche



• AUTOMATISKE FUNKSJONER

: **Automatiske avrimingsfunksjoner**

De automatiske tinningsfunksjonene velger de riktige tilberedningsparametrene for deg i henhold til maten som skal tilberedes og dens vekt. Velg en forhåndsprogrammert mat fra følgende liste:

P01 : Tining av kjøtt, fjærfe og ferdigretter*

P02 : Tining av fisk*


P03 : Tining av brød*

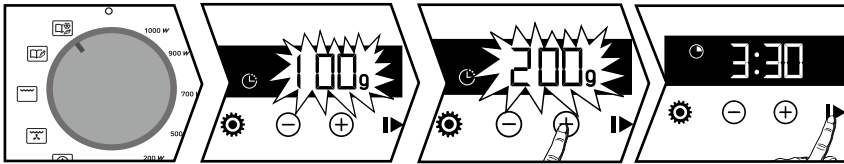
* Disse stillingene tillater ikke utsatt start.

Halvveis i tilberedningstiden ber ovnen deg snu maten ved å pipe og vise "TURN".

Vri funksjonsvelgeren til den automatiske funksjonen du ønsker.

Angi vekten på maten med + og - (i trinn på 50 g) og bekreft deretter ved å trykke ►. Ovnen starter.

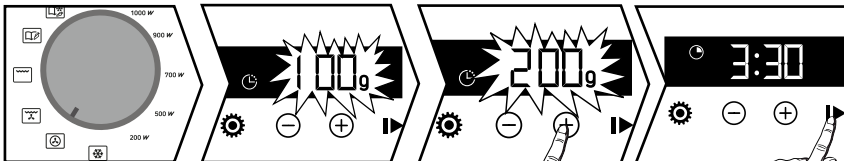
Ved å trykke på  du har tilgang til slutten av tilberedningsinnstillingen (se kapittelet Utsatt tilberedning).



• BRUKE DE TRADISJONELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONENE

• Starter en matlaging

Velg en tradisjonell matlagingsfunksjon. Leveren din anbefaler en temperatur som kan endres med + og - tastene. Bekreft med nøkkel ► matlagingen starter umiddelbart. Temperaturindikatoren blinker til innstilt temperatur er nådd.






Bruke enheten din

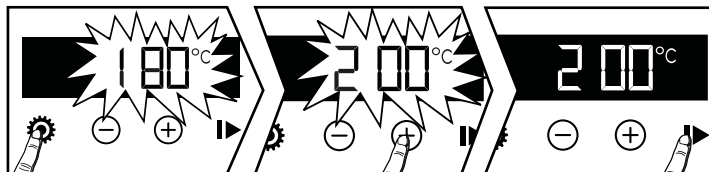
• BRUKE DE TRADISJONELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONENE

• Endring av temperaturen



For å justere temperaturen, trykk på knappen 

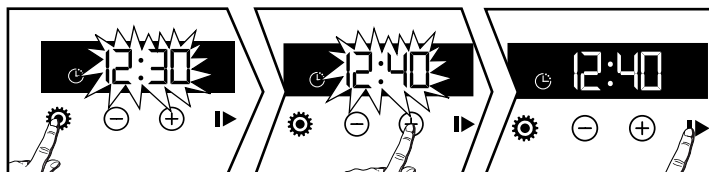
Juster temperaturen med + og - tastene. Bekreft med nøkkel .

Ovnen varmes opp, kokefunksjonen blinker. En rekke pip høres når ovnen når den valgte temperaturen.



• Endring av slutten av koketiden




Trykk på tasten to ganger , koketidsdisplayet blinker for å indikere at innstillingen er mulig. Still innberedningstiden med + og - knappene. Bekreft med nøkkel .



Ovnen din er utstyrt med funksjonen "SMART ASSIST" som, når du programmerer en varighet, vil anbefale en tilberedningstid som kan endres i henhold til den valgte tilberedningsmodusen.



Denne funksjonen er deaktivert som standard. For å aktivere den, gå til innstillingsmenyen (se avsnittet om innstillin-

TILBEREDNINGSFUNKSJON	ANBEFALING AV TID
 PULSGRILL	15 min
 MIDDELS GRILL	7 min
 KONVEKSJON	30 min



• INNVENDIG - UTVENDIG RENGJØRING

RENGJØRING AV HULM

Det anbefales å rengjøre ovnen regelmessig og fjerne eventuelle matrester i og utenfor apparatet. Bruk en fuktig, såpesvamp. Hvis døren eller dørpakningen er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en kompetent person. Ved lukt eller skitten ovn, kok opp vann med sitronsaft eller eddik i en kopp i 2 minutter og rengjør veggene med litt oppvaskmiddel.

⚠ FORSIKTIGHET

Ikke bruk skureprodukter, skuresvamper eller metallskraper til å rengjøre glassovnsdøren, som kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuses.

• ANOMALIER OG LØSNINGER

Ovnen varmes ikke opp.

Sjekk om ovnen er riktig tilkoblet eller om sikringen i installasjonen din ikke er ute av drift. Øk den valgte temperaturen.

Stekeovnslyset virker ikke.

Kontakt ettersalgsservice. Sjekk om ovnen er riktig plagget inn.

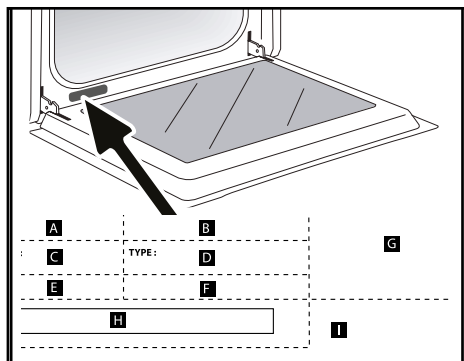
Kjøleviften fortsetter å gå når ovnen er av.

Dette er normalt, ventilasjonen kan fungere opptil maks 1 time etter tilberedning for å senke temperaturen i og utenfor ovnen. Etter en time, kontakt ettersalgsservice.



TALER

Alt arbeid på enheten må utføres av en kvalifisert fagperson som er merkevareeieren. Når du ringer, for å lette håndteringen av forespørselen din, ta med deg de fullstendige referansene til enheten din (kommersiell referanse, servicereferanse, serienummer). Denne informasjonen står på navneskiltet.



- B: Kommersiell referanse
- C: Servicereferanse
- H: Serienummer

EKTE DELER

Under et inngrep, be om eksklusiv bruk av sertifiserte originale reservedeler.



FITNESS FOR FUNKSJONSTESTER

Funksjonelle egnethetstester i henhold til IEC/EN/NF EN 60705 standarder;

Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen, SC.59K, har etablert en standard for sammenlignende ytelsestesting av forskjellige mikrobølgeovner.

Vi anbefaler følgende for denne enheten:

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril moyen + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lêche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

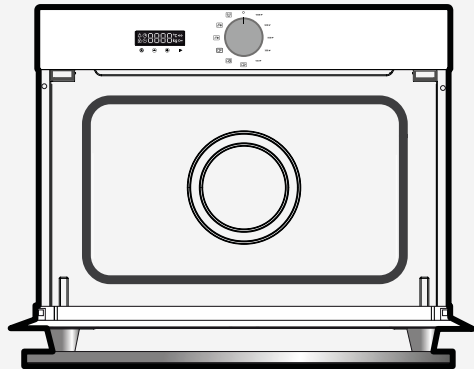
SV

Brandt



INSTRUKCJE UŻYTKOWNIKA PL

PIEKARNIK



BV/Cert.6011825

Drogi Kliencie,

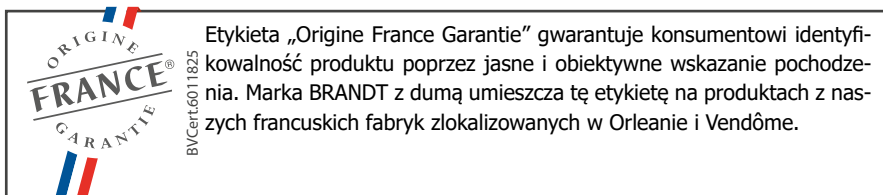
Właśnie zakupiłeś produkt marki **BRANDT** i dziękujemy za zaufanie jakim nas obdarzasz.

Zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy ten produkt z myślą o Tobie, Twoim stylu życia i potrzebach, tak aby jak najlepiej spełniał Twoje oczekiwania. Włożyliśmy w to nasze know-how, ducha innowacji i całą pasję, która napędza nas od ponad 60 lat.

W nieustannych staraniach, aby lepiej spełniać Twoje wymagania, nasz dział obsługi klienta jest do Twojej dyspozycji i jest do Twojej dyspozycji, aby odpowiedzieć na wszystkie Twoje pytania lub sugestie.

Połącz się również z naszą stroną internetową **www.brandt.com**, gdzie znajdziesz nasze najnowsze innowacje, a także przydatne i dodatkowe informacje.

BRANDT z przyjemnością towarzyszy Ci na co dzień i życzy Ci pełnego zadowolenia z zakupu.



WAŻNY :

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji w celu szybszego zapoznania się z jego obsługą.



Instrukcje bezpieczeństwa	4
ŚRODOWISKO I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	7
Środowisko	7
instalowanie urządzenia	8
Wybór lokalizacji i instalacji	8
Podłączenie elektryczne	9
Opis twojego urządzenia	10
Prezentacja piekarnika	10
Klawisze wyświetlacza i sterowania	10
Zasada działania	11
Akcesoria	11
Korzystanie z urządzenia	13
Ustawienia	13
Menu ustawień	14
Metody gotowania	15
Rozpoczęcie gotowania	16
Funkcje automatyczne	16
Tradycyjne funkcje gotowania	17
Korzystanie z tradycyjnych funkcji gotowania	18
Dbanie o urządzenie	19
Wnętrze - czyszczenie zewnętrzne	19
Anomalie i rozwiązania	19
Obsługa posprzedażowa	20
Rozmowy	20
POMOC DO GOTOWANIA	21
Zdolność do testów funkcjonalnych	21



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowa-

nego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



OSTRZEŻENIE:

Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy. Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, mo-



telowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE :

Urządzenie i jego elementy dostępne podczas użytkowania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie

kombinowanym, zaleca się, by dzieci korzystały z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów.

Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE:

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

— W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

— W przypadku pojawienia się



dymu należy kuchenkę wyłączyć i odłączyć od zasilania oraz pozostawić zamknięte drzwiczki w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

— Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu i z tego względu trzeba zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu naczyń.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt należy rozmieszczać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę przed podaniem do zjedzenia, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania w kuchenke mikrofalowej jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenia kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru wyłącznie jeżeli otrzymały uprzednio odpowiednie wskazówki, dzięki którym mogą to zrobić w bezpieczny sposób i zrozumieć zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



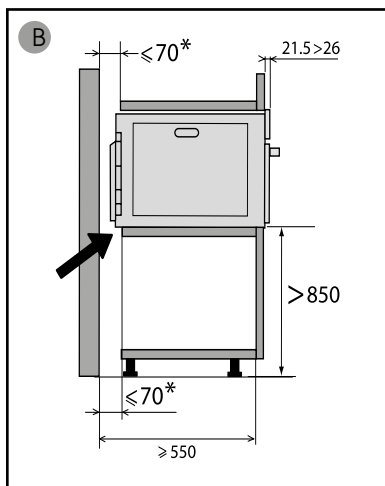
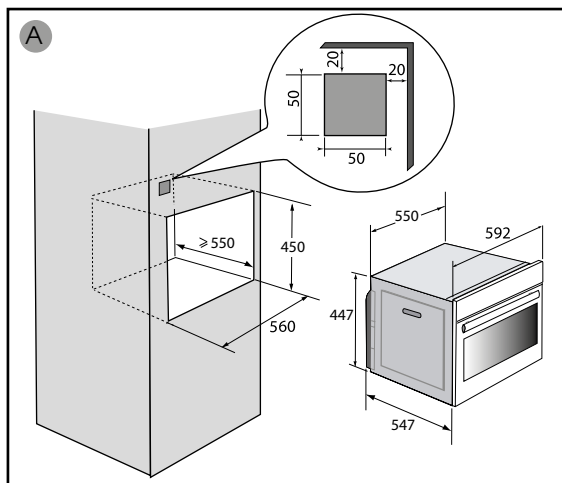
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Schematy określają wymiary mebla, w którym zmieści się Państwa piec. Urządzenie to może być zainstalowane w kolumnie (rys. A i B). W tym celu należy wywiercić w ścianie korpusu otwór $\varnothing 2$ mm, aby zapobiec rozszczepianiu się drewna. Przymocować piekarnik za pomocą 2 śrub (2).



Rada :

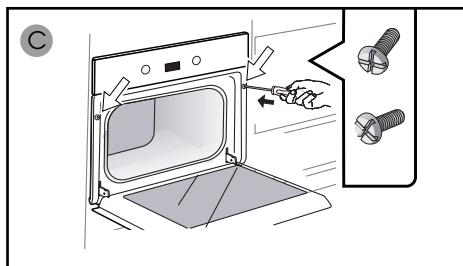
Aby mieć pewność, że instalacja jest zgodna z wymaganiami, nie wahaj się wezwać specjalisty od urządzeń.



! UWAGA:

To urządzenie musi być zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od podłogi. Może być zainstalowany w kolumnie, jak pokazano na schemacie montażowym (rys. A).

Jeżeli dno szafki jest otwarte, przestrzeń pomiędzy ścianą a płytą, na której spoczywa piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B).





POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Piekarnik należy podłączyć za pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 przewodami o przekroju 1,5 mm² (1 faza + 1 N + uziemienie), który należy podłączyć do sieci 220 ~ 240 V poprzez gniazdo. Norma IEC 60083 lub wielobiegowe urządzenie odłączające zgodnie z zasady instalacji.

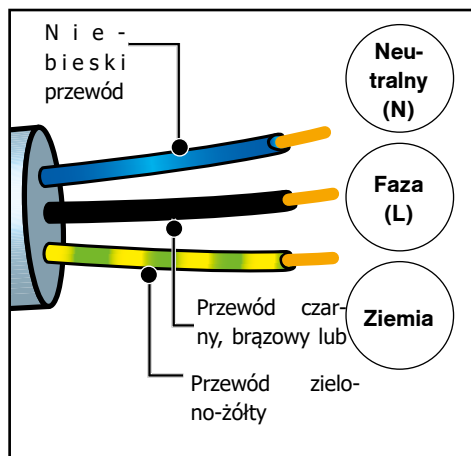
OSTRZEŻENIE

Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku urządzenia i musi być połączony z uziemieniem instalacji. Bezpiecznik instalacyjny musi mieć 16 amperów.

Nie możemy ponosić odpowiedzialności w przypadku wypadku lub zdarzenia wynikającego z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia lub w przypadku niewłaściwego podłączenia.

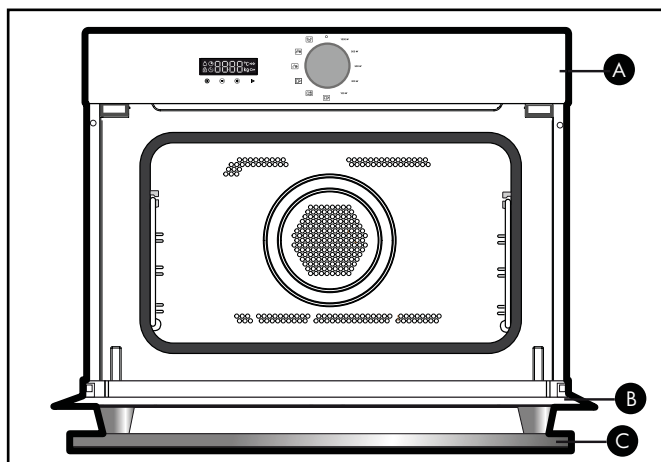
• Przed pierwszym użyciem

Nie należy używać aparatu natychmiast (należy odczekać około 1 do 2 godzin) po przeniesieniu go z zimnego do ciepłego miejsca, ponieważ kondensacja pary wodnej może spowodować nieprawidłowe działanie.





PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Panel sterowania
- B** Drzwi
- C** Uchwyt

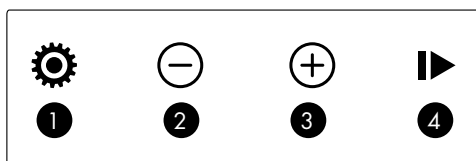
KLAWISZE WYŚWIETLACZA I STEROWANIA

• Wyświetlacz



- Czas gotowania
- Koniec gotowania
- Blokada klawiatury
- regulator czasowy
- g** Waga
- °C** Temperatura

• Klucze



- 1** Ustaw czas i czas trwania/Menu
- 2** dotyka -
- 3** przycisk +
- 4** Pauza wyjazdowa



ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofałe używane do gotowania to fale elektromagnetyczne. Powszechnie występują w naszym środowisku jako fale radiowe, światło lub promieniowanie podczerwone.

Ich częstotliwość mieści się w paśmie 2450 MHz.

Ich zachowanie:

- Odbijają się od metali.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Kiedy żywność jest wystawiona na działanie mikrofal, cząsteczki poruszają się szybko, co powoduje nagrzewanie.

Głębokość wnikania fal w żywność wynosi około 2,5 cm, jeśli żywność jest grubsza, gotowanie rdzenia odbywa się przez przewodzenie, tak jak w przypadku gotowania tradycyjnego.

Warto wiedzieć, że mikrofałe powodują proste zjawisko termiczne wewnątrz żywności i nie są szkodliwe dla zdrowia.

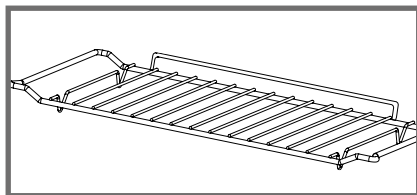
AKCESORIA

• Siatka zabezpieczająca przed przechyleniem

Pozwala opiekać, opiekać lub grillować.

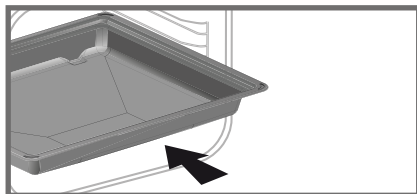
W żadnym wypadku nie należy używać grilla z innymi metalowymi pojemnikami w kuchence mikrofalowej, grill + mikrofała lub konwekcja + mikrofała.

Można jednak podgrzewać żywność na aluminiowej tacy, izolując ją od rusztu za pomocą talerza.



• Uniwersalna patelnia emaliowana, taca ociekowa 45 mm

Napełniony do połowy wodą może być używany do gotowania w kąpielii wodnej z wykorzystaniem ciepła konwekcyjnego. Może służyć jako naczynie do pieczenia.

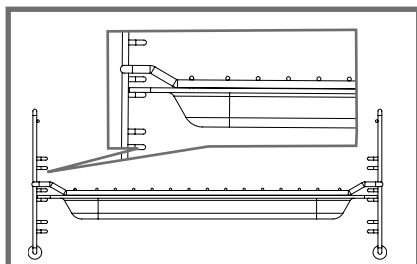


UWAGA :

Uważaj, aby tacka ociekowa znajdowała się centralnie w bocznych kratkach, aby nie zakłócać cyrkulacji powietrza.

• Grill + naczynie emaliowane

Aby upiec i zbierać sos, umieść ruszt na tacce ociekowej.

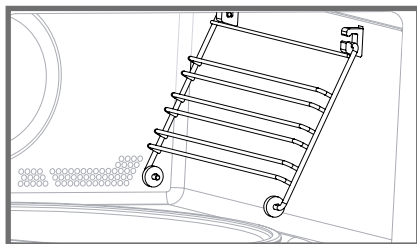




AKCESORIA

• Trybuny

2 półki do zawieszania umożliwiają wykorzystanie rusztu na 3 poziomach.



• Gramofon

Talerz obrotowy umożliwia równomierne gotowanie żywności bez manipulacji.

Obraca się obojętnie w obie strony. Jeśli się nie obraca, sprawdź, czy wszystkie elementy są prawidłowo ustawione.

Może służyć jako naczynie do pieczenia. Aby go wyjąć, weź go, korzystając z obszarów dostępu przewidzianych we wnętrzu.

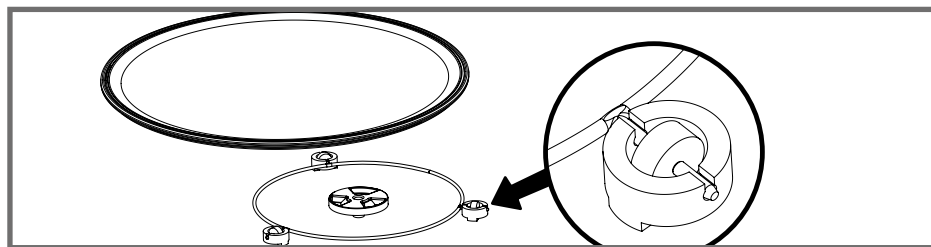
Sterownik umożliwia obracanie szklanej płyty.

Podczas wyjmowania sterownika uważaj, aby woda nie dostała się do otworu wału silnika.

Nie zapomnij wymienić trenażera, stojaka na kółkach i szklanego talerza obrotowego.

Nie próbuj ręcznie obracać szklanego talerza, ponieważ grozi to uszkodzeniem układu napędowego. W przypadku nieprawidłowego obrotu należy upewnić się, że pod płytą nie ma ciał obcych.

Blacha w pozycji wyłączonej pozwala na używanie dużych naczyń na całej powierzchni piekarnika. W takim przypadku konieczne jest obrócenie pojemnika lub wymieszanie jego zawartości w połowie.

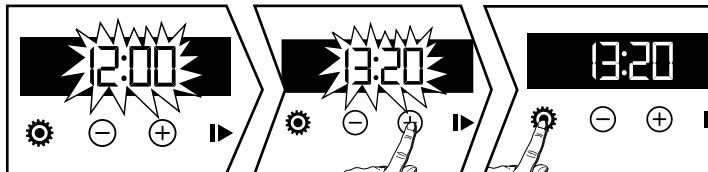




USTAWIENIA

• Ustawianie czasu

Po włączeniu wyświetlacz miga o godzinie 12:00.

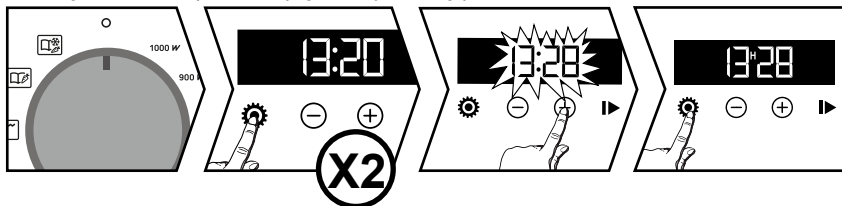


Ustaw godzinę za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem . W przypadku przerwy w dostawie prądu godzina miga.

• Zmiana czasu

Przełącznik funkcji musi znajdować się w położeniu 0.

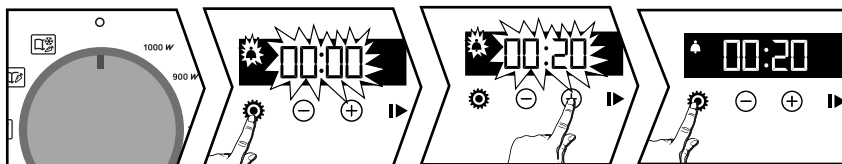
Naciśnij klawisz symbol pojawi się naciśnij ponownie .



Dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem . Zapisanie ustawionego czasu następuje automatycznie po kilku sekundach.

• regulator czasowy

Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.



Naciśnij klawisz symbol pojawia się. Minutnik miga.

Ustaw timer za pomocą przycisków + i -. Naciśnij klawisz aby potwierdzić, rozpoczyna się odliczanie.

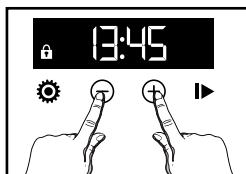
Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, naciśnij dowolny klawisz.



Godzina pojawi się ponownie na wyświetlaczu.

UWAGA: Masz możliwość modyfikacji lub anulowania programowania timera w dowolnym momencie. Aby anulować, wróć do menu timera i ustaw na 00:00.





• Blokada klawiatury (bezpieczeństwo dzieci)






Jednocześnie naciskaj przyciski + i -, aż pojawi się symbol  na ekranie. Aby odblokować, naciśnij jednocześnie przyciski + i -, aż pojawi się symbol  znika z ekranu.

MENU USTAWIEŃ

Możesz interweniować w różne parametry swojego piekarnika, w tym celu:

Naciśnij klawisz  kilka sekund, aż pojawi się „MENU”, aby wejść do trybu ustawień. Ponownie naciśnij przycisk  przewijając różne ustawienia.


Aktywuj lub dezaktywuj przyciskami + i - różne parametry, patrz tabela poniżej:


	Włącz/wyłącz dźwięki klawiszy
	Wyświetlacz w trybie gotowości: pozycji ON, wyświetlacz wyłącza się po 90 sekundach. Pozycja OFF, zmniejszenie jasności wyświetlacza po 90 sekundach.
	Włączanie/wyłączanie ustawienia demonstracji

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

ZATRZYMANIE GRAMOFONU

Jeśli uważasz, że wielkość naczynia uniemożliwia jego prawidłowe obracanie się, zaprogramuj funkcję zatrzymania talerza obrotowego podczas gotowania.

Jednocześnie naciśnij klawisze  oraz - aby zatrzymać obrót talerza. Sygnał dźwiękowy potwierdza wyłączenie.

Aby przywrócić go do pracy, naciśnij przyciski  i - jednocześnie. Sygnał dźwiękowy potwierdza obrót talerza.



METODY GOTOWANIA

1000W :

Szybkie podgrzewanie napojów, wody i potraw zawierających dużą ilość płynu. Gotowanie potraw z dużą ilością wody (zupy, sosy, pomidory itp.).

900W :

Gotowanie świeżych lub mrożonych warzyw.

700W :

Gotowanie ryb i skorupiaków.

Gotowanie pulsacyjne na małym ogniu. Odgrzewanie lub gotowanie delikatnych potraw na bazie jaj.

500W :

Powolne gotowanie produktów mlecznych, dżemów.

200W :

Rozmrażanie wypieków zawierających śmietaną.

TRADYCYJNE METODY GOTOWANIA



GRILL PULSACYJNY

Funkcja pulsacyjnego grilla pozwala uzyskać chrupiącą pieczeń i drób oraz ugotować nogi, żeberka wołowe bez podgrzewania. Gotowanie odbywa się naprzemiennie grzałką górną i wentylatorem obiegu powietrza.

Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 200°C.



GRILL

Funkcja grilla umożliwia gotowanie i przyrumienianie potraw, takich jak zapiekanki i mięsa. Można go stosować przed lub po gotowaniu, w zależności od przepisu.

Istnieją 4 poziomy grilla: od 1 do 4, od niskiego do bardzo wysokiego grilla.



KONWEKCJA

Funkcja konwekcji umożliwia gotowanie i przyrumienianie potraw jak w tradycyjnym piekarniku. Pieczenie odbywa się za pomocą elementu grzejjącego znajdującego się w dolnej części piekarnika oraz wentylatora obiegu powietrza.

Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 220°C.



PRZEWODNIK KULINARNY

Funkcja „Przewodnik po smakach” dobiera odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi.



AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

Funkcja automatycznego rozmrażania według wagi

Rozmrażanie zamrożonej żywności za pomocą kuchenki mikrofalowej pozwala zaoszczędzić dużo czasu.

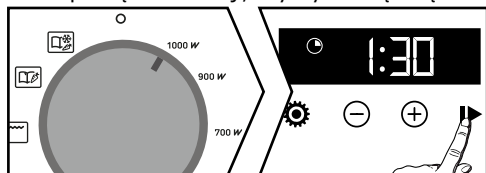


Korzystanie z urządzenia

• KORZYSTANIE Z FUNKCJI MIKROFAL

• Rozpoczęcie gotowania

Obróć przełącznik funkcji, aby wybrać żądaną moc.



Wyświetlacz miga. Czas gotowania jest wyświetlany zgodnie z wybraną mocą. Potwierdź kluczem ►, rozpocznie się gotowanie, pojawi się odliczanie czasu. Czas gotowania można zmienić za pomocą przycisków + i -.

• Zmiana czasu zakończenia gotowania

Wybierz gotowanie. W razie potrzeby zmień czas trwania. Naciśnij klawisz ⚙️, koniec symbolu gotowania ⌚ miga, wskazując, że regulacja jest możliwa.




Możesz zmienić koniec czasu gotowania za pomocą przycisków + i -. Potwierdź za pomocą klucza ►.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Funkcje automatyczne wybierają odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi. Wybierz zaprogramowaną potrawę z poniższej listy:

 : **Przewodnik kulinarny**

Funkcja „Przewodnik kulinarny”  » dobierze dla Ciebie odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi. Wybrać funkcję „Przewodnik kulinarny”. Należy wybrać wstępnie zaprogramowaną żywność z poniższej listy:

P01: Świeże warzywa włókniste

P02: Świeże warzywa

P03: Mrożone warzywa

P04: Drób

P05: Wołowina

P06: Ryba

P07: Świeża pizza

P08: Mrożona pizza (FctGrill MO)

P09: mrożona pizza (Fct Combi)

P10: Świeżo przygotowane danie (Fct MO)

P11: Gotowy mrożony posiłek


P12: Świeżo przygotowane danie (Fct Combi)

P13: Pikantna tarta

P14: Quiche



• FUNKCJE AUTOMATYCZNE

 :Automatyczne funkcje odszraniania

Funkcje automatycznego rozmrażania dobierają odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej żywności i jej wagi. Wybierz zaprogramowaną potrawę z poniższej listy:

P01 : Rozmrażanie mięsa, drobiu i dań gotowych*

P02 : Rozmrażanie ryb*

P03 : Rozmrażanie chleba*

* *Pozycje te nie pozwalają na opóźniony start.*

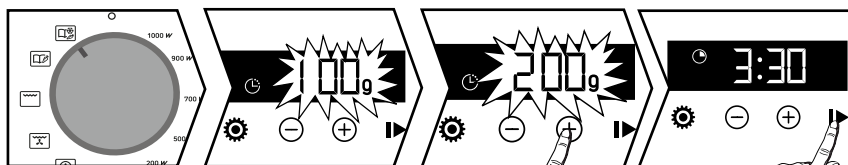
W połowie czasu gotowania piekarnik podpowiada, aby obrócić potrawę, wydając sygnał dźwiękowy i wyświetlając „OBRÓĆ”.

Przekręć przełącznik funkcji na wybraną funkcję automatyczną.

Wprowadź wagę żywności za pomocą + i - (w odstępach co 50 g), a następnie zatwierdź, naciskając ►

. Piekarnik uruchamia się.

Naciskając  masz dostęp do ustawienia zakończenia pieczenia (patrz rozdział Opóźnione gotowanie).

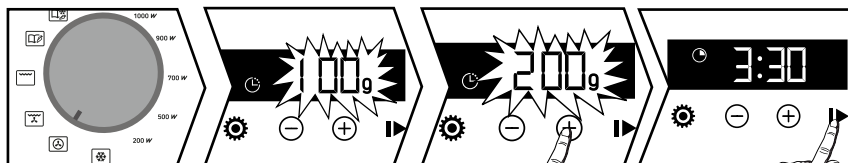


• KORZYSTANIE Z TRADYCYJNYCH FUNKCJI GOTOWANIA

• Rozpoczęcie gotowania

Wybierz tradycyjną funkcję gotowania. Twoja wątroba zaleca temperaturę, którą można modyfikować za pomocą przycisków + i -. Potwierdź za pomocą klucza ► gotowanie rozpocznie się natychmiast.

Wskaźnik temperatury miga do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.





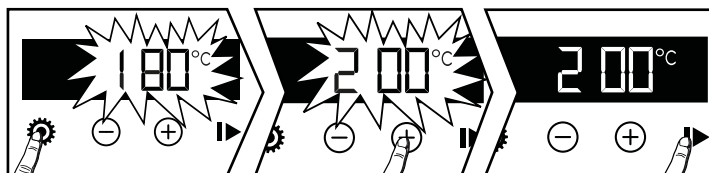
• KORZYSTANIE Z TRADYCYJNYCH FUNKCJI GOTOWANIA

• Zmiana temperatury


Aby wyregulować temperaturę, naciśnij przycisk 

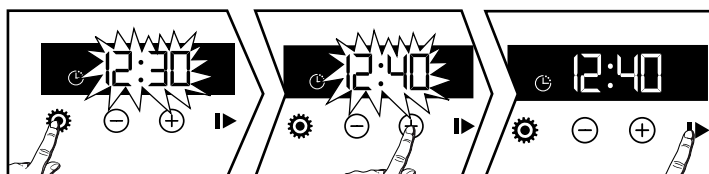
Dostosuj temperaturę za pomocą przycisków + i -. Potwierdź za pomocą klucza ►.

Piekarnik nagrzewa się, funkcja gotowania miga. Gdy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę, rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych.



• Zmiana czasu zakończenia gotowania

Naciśnij klawisz dwa razy , wyświetlacz czasu gotowania miga, wskazując, że ustawienie jest możliwe. Ustaw czas gotowania przyciskami + i -. Potwierdź za pomocą klucza ►.



Piekarnik jest wyposażony w funkcję „**SMART ASSIST**”, która podczas programowania czasu trwania zaproponuje czas pieczenia, który można zmodyfikować w zależności od wybranego trybu pieczenia.



Ta funkcja jest domyślnie wyłączona. Aby go aktywować, przejdź do menu ustawień (patrz akapit dotyczący us-

FUNKCJA GOTOWANIA	REKOMENDACJE CZASU
 GRILL PULSACYJNY	15 min
 ŚREDNI GRILL	7 min
 KONWEKCJA	30 min



• SPRZĄTANIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE

CZYSZCZENIE WNĘKI

Zaleca się regularne czyszczenie piekarnika i usuwanie wszelkich pozostałości jedzenia wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Użyj wilgotnej, namydlonej gąbki. Jeśli drzwi lub uszczelka drzwi są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika, dopóki nie zostanie naprawiony przez kompetentną osobę. W przypadku nieprzyjemnego zapachu lub zabrudzonego piekarnika zagotuj wodę z sokiem z cytryny lub octem w filiżance przez 2 minuty i umyj ściany niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

⚠ OSTROŻNOŚĆ

Nie używaj środków do szorowania, szorstkich gąbek ani metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

• ANOMALIE I ROZWIĄZANIA

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony lub czy bezpiecznik w Twojej instalacji nie jest przepalony. Zwiększ wybraną temperaturę.

Oświetlenie piekarnika nie działa.

Skontaktuj się z obsługą posprzedażową. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

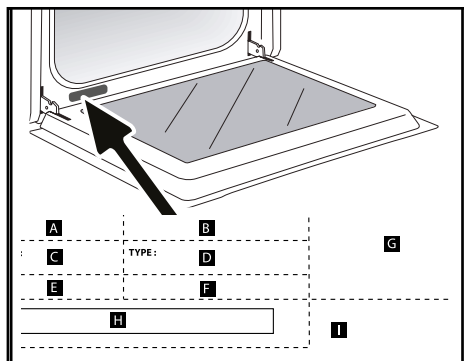
Wentylator chłodzący nadal pracuje, gdy piekarnik jest wyłączony.

Jest to normalne, wentylacja może działać maksymalnie do 1 godziny po zakończeniu gotowania, aby obniżyć temperaturę wewnątrz i na zewnątrz piekarnika. Po godzinie skontaktuj się z serwisem technicznym.



PRZEMÓWIENIA

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest właścicielem marki. Podczas rozmowy telefonicznej, w celu ułatwienia obsługi Twojej prośby, przynieś pełne dane referencyjne swojego urządzenia (numer handlowy, numer referencyjny usługi, numer seryjny). Ta informacja jest na tabliczce znamionowej.



B: Odniesienie handlowe

C: Numer referencyjny usługi

H: Numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas interwencji żądaj wyłącznego korzystania z certyfikowanych oryginalnych części zamiennych.



PRZYDATNOŚĆ DO TESTÓW FUNKCJONALNYCH

Testy umiejętności funkcjonalnych zgodnie z normami IEC/EN/NF EN 60705;

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna, SC.59K, ustanowiła standard porównawczych testów wydajności różnych kuchenek mikrofalowych.

W przypadku tego urządzenia zalecamy:

Test	Obciążenie	Czas ok	Przełącznik mocy	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min.	500 W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
	750 g	13 - 15 min.		Pyrex 220 Na płycie obrotowej
Ciasto biszkoptowe (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Pasztet mięsny (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Grill średni + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Grill mocny + 500 W	Umieścić na kratce z brytfanną 45mm Ustawić na poziomie 1 od dołu Obrócić w połowie czasu pieczenia
		35 - 40 min.	Termoobieg 200°C + 200 W	W naczyniu ceramicznym emaliowanym Wstawić na ruszcie ustawionym na poziomie 1 od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min.	Termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustawić na ruszcie na poziomie 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

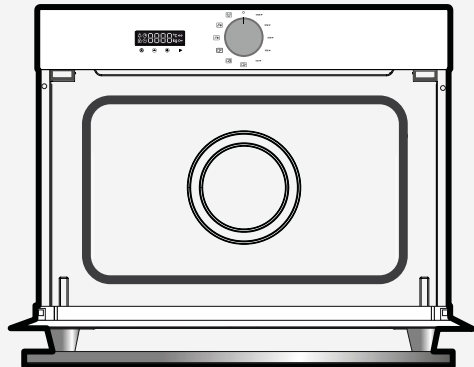
SV

Brandt



UŽÍVATEĽSKÉ POKYNY SK

RÚRA



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BY/Cert.6011825

Vážený klient,


Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a my vám ďakujeme za dôveru, ktorú nám prejavujete.

Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby tak, aby čo najlepšie spĺňal vaše očakávania. Vložili sme do toho naše know-how, nášho ducha inovácie a všetku vašu lásku, ktorá nás poháňa už viac ako 60 rokov.

V neustálom úsilí lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis, ktorý vám odpovie na všetky vaše otázky alebo návrhy.

Pripojte sa tiež na našu webovú stránku **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

BRANDT vás s radosťou sprevádza každý deň a žela vám, aby ste si nákup užili naplno.

	<p>Označenie „Origine France Garantie“ zaručuje spotrebiteľovi vysledovateľnosť výrobu prostredníctvom jasného a objektívneho označenia pôvodu. Značka BRANDT je hrdá na to, že toto označenie umiestňuje na produkty z našich francúzskych tovární so sídlom v Orléans a Vendôme.</p>
--	--



DÔLEŽITÉ:

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho obsluhou.



Bezpečnostné pokyny	4
ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE	7
Prostredie	7
inštalácia zariadenia	8
Výber miesta a inštalácie	8
Elektrické pripojenie	9
Popis vášho zariadenia	10
Predstavenie rúry	10
Displej a ovládacie tlačidlá	10
Princíp fungovania	11
Príslušenstvo	11
Používanie vášho zariadenia	13
Nastavenia	13
Ponuka nastavení	14
Spôsoby varenia	15
Spustenie varenia	16
Automatické funkcie	16
Tradičné funkcie varenia	17
Používanie tradičných funkcií varenia	18
Starostlivosť o vaše zariadenie	19
Čistenie interiéru - exteriéru	19
Anomálie a riešenia	19
Popredajný servis	20
Rozhovory	20
POMOC NA VARENIE	21
Spôsobilosť na funkčné testy	21



DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.

Tento prístroj je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca,

jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



UPOZORNENIE:

Údržbu alebo opravy, pri ktorých sa odstraňuje kryt, ktorý chráni pred vystavením mikrovlnnej energii, smú vykonávať len kompetentné osoby. Inak hrozí nebezpečenstvo.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom



používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE :

Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.



UPOZORNENIE:

Ak prístroj funguje v kombinovanom režime, odporúča sa, aby deti používali rúru len pod dohľadom dospelých osôb z dôvodu generovania vysokej teploty.

— V mikrovlnnej rúre používajte len vhodný kuchynský riad.

Pri príprave v mikrovlnnej rúre sa nesmú používať kovové nádoby na potraviny a nápoje.

— Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie potravín a nápojov.

Sušenie potravín alebo utierok či ohrievanie vyhrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkých handier a podobne môže spôsobiť poranenie, požiar a vznietenie.



UPOZORNENIE:

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

— Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor na mikrovlnnú rúru, pretože môže dôjsť k vznieteniu.

— Ak sa objaví dym, vypnite a odpojte rúru a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zahasili prípadné plamene.

— Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené privedenie tekutiny k varu. Preto dávajte pri manipulácii s nádobou pozor.

— Obsah dojčenských fliaš a nádob s jedlom pre deti je potrebné premiešať alebo pretrepať. Pred konzumáciou je potrebné skontrolovať ich teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

— Neodporúča sa ohrievať v mikrovlnnej rúre vajcia v škrupine a celé vajcia na tvrdo, pretože môžu explodovať, dokonca aj po uvarení.

— Odporúča sa pravidelne čistiť mikrovlnnú rúru a odstrániť z nej všetky zvyšky potravín.

— Pokiaľ nie je zariadenie udržiavané náležite čisté, povrch sa môže poškodiť a ovplyvniť tak životnosť zariadenia, prípadne viesť k nebezpečným situáciám.



UPOZORNENIE:

Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

— Zariadenie nečistíte parou.

— Nedovoľte deťom, aby používali rúru bez dozoru, iba ak boli vhodne poučené, aby mohli rúru bezpečne používať a aby pochopili nebezpečenstvo, ktoré môže vzniknúť pri nesprávnom používaní.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov.



Je označené týmto logom, ktoré označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Recyklácia zariadenia, ktorú organizuje výrobca, bude v súlade s ustanoveniami európskej smernice o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.



VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Schémy určujú rozmery kusu nábytku, do ktorého sa zmestí vaša rúra.

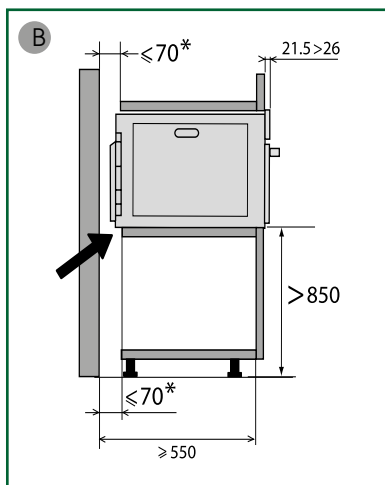
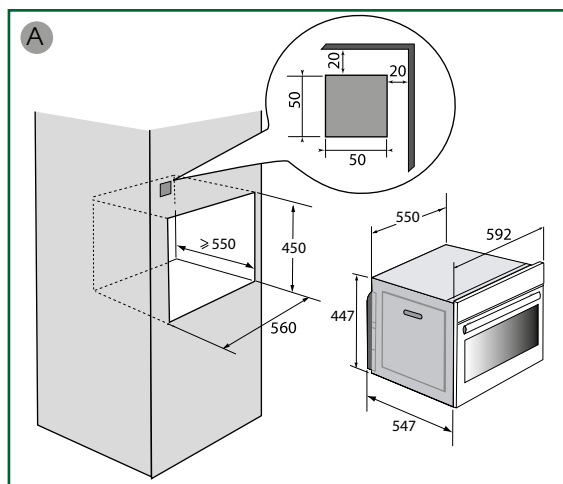
Toto zariadenie môže byť inštalované v stĺpci (obr. A a B).

Zaistite rúru na skrinke. za týmto účelom predvrtajte do steny skrinky otvor $\varnothing 2$ mm, aby ste zabránili štiepeniu dreva. Zaistite rúru pomocou 2 skrutiek (C).



Odporúčanie

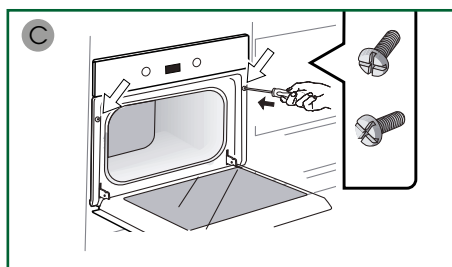
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



! POZOR :

Tento prístroj musí byť nainštalovaný viac ako 850 mm od zeme. Môže byť inštalovaný do stĺpca, ako je uvedené na schéme inštalácie (obr. A).

ak je spodok skrinky otvorený, musí byť priestor medzi stenou a doskou, na ktorej stojí rúra, maximálne 70 mm * (obr. B).





ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.



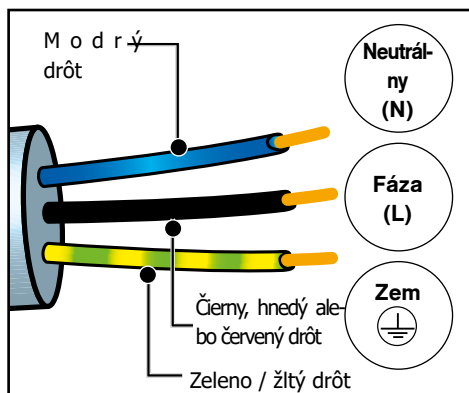
POZORNENIE:

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.

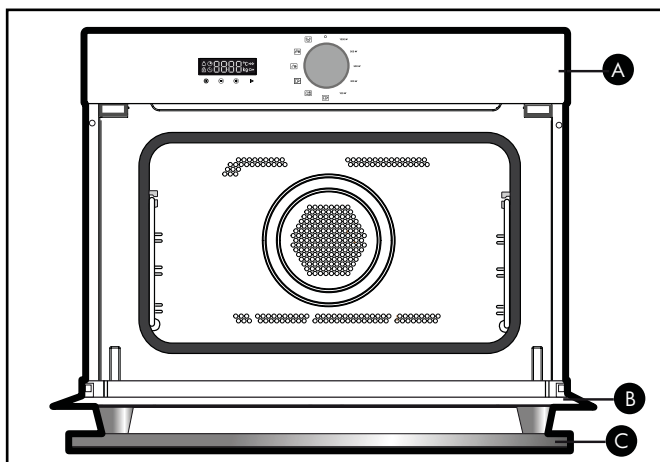
• Pred prvým použitím

Nepoužívajte prístroj okamžite (počkajte asi 1 až 2 hodiny) po premiestnení z chladného na teplé miesto, pretože kondenzácia môže spôsobiť poruchu.





PREDSTAVENIE PECE



- A** Ovládací panel
- B** Dvere
- C** Rukoväť

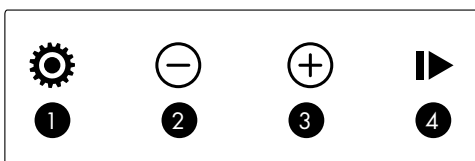
DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

• Displej



- Čas varenia
- Koniec varenia
- Zámok klávesnice
- časovač
- g** Hmotnosť
- °C** Teplota

• Keys



- 1** Nastavte čas a trvanie/Menu
- 2** Dotyky -
- 3** + tlačidlo
- 4** Odchodová pauza



PRINCÍP PREVÁDZKY

Mikrovlny používané na varenie sú elektromagnetické vlny. Bežne existujú v našom prostredí ako rádiové vlny, svetlo alebo infračervené žiarenie.

Ich frekvencia je v pásme 2450 MHz.

Ich správanie:

- Odrážajú ich kovy.
- Prechádzajú cez všetky ostatné materiály.
- Sú absorbované molekulami vody, tuku a cukru.

Keď je potrava vystavená mikrovlnám, molekuly sa rýchlo pohybujú, čo spôsobuje zahrievanie.

Hĺbka prieniku vln do jedla je asi 2,5 cm, ak je jedlo hrubšie, jadro varenia prebehne vedením ako pri tradičnom varení.

Je dobré vedieť, že mikrovlny spôsobujú vo vnútri potravín jednoduchý tepelný jav a sú zdravotne nezávadné.

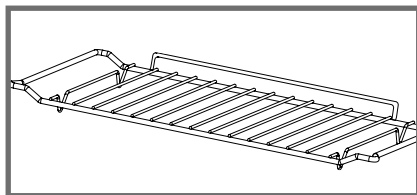
PRÍSLUŠENSTVO

• Bezpečnostná mriežka proti prevráteniu

Umožňuje opekať, opekať alebo grilovať.

Gril by sa za žiadnych okolností nemal používať s inými kovovými nádobami v mikrovlnnej rúre, gril + mikrovlnná rúra alebo konvekcia + mikrovlnná rúra.

Jedlo však môžete ohrievať v hliníkovom podnose tak, že ho oddelíte od mriežky pomocou taniera.



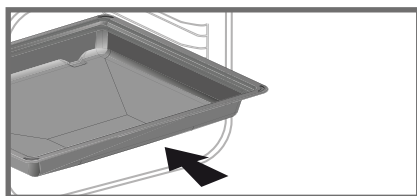
• Viacúčelová smaltovaná panvica, 45 mm odkvapkávacia panvica

Môže sa použiť naplnený do polovice vodou na varenie vo vani pomocou konvekčného tepla. Dá sa použiť ako miska na pečenie.



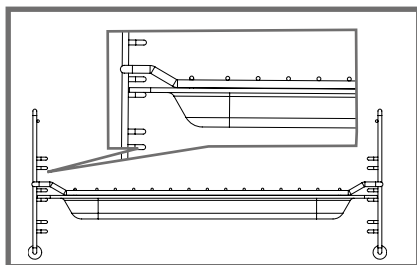
Poznámka :

Dávajte pozor, aby ste odkvapkávaciu nádobu vycentrovali v bočných mriežkach, aby ste neovplyvnili cirkuláciu vzduchu.



• Gril + smaltovaný riad

Na pečenie a zachytávanie odkvapov položte stojan na odkvapkávaciu panvicu.

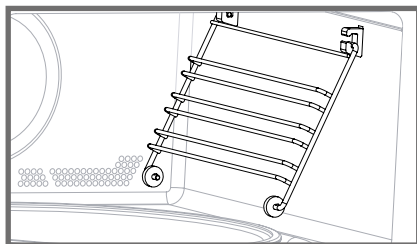




PRÍSLUŠENSTVO

• Tribúny

2 háčikové vrstvy vám umožňujú používať mriežku na 3 úrovniach.



• Gramofón

Otočný tanier umožňuje rovnomerné varenie jedla bez manipulácie.

Otáča sa ľahostajne oboma smermi. Ak sa neotáča, skontrolujte, či sú všetky prvky správne umiestnené. Dá sa použiť ako miska na pečenie. Ak ho chcete odstrániť, vezmite ho pomocou prístupových oblastí v dutine.

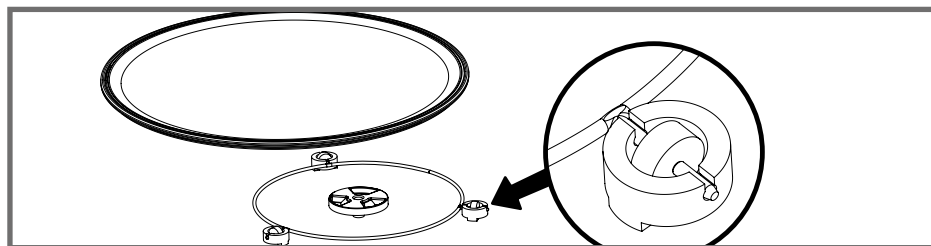
Pohon umožňuje otáčanie sklenenej dosky.

Ak odstránite pohon, zabráňte vniknutiu vody do otvoru hriadeľa motora.

Nezabudnite vymeniť trenážer, valčekový stojan a sklenený otočný tanier.

Nepokúšajte sa ručne otáčať skleneným tanierom, riskujete poškodenie hnacieho systému. V prípade nesprávneho otáčania skontrolujte, či sa pod platňou nenachádzajú cudzie telesá.

Plech vo vypnutej polohe umožňuje použitie veľkých jedál na celej ploche rúry. V tomto prípade je potrebné nádobu otočiť alebo jej obsah do polovice premiešať.

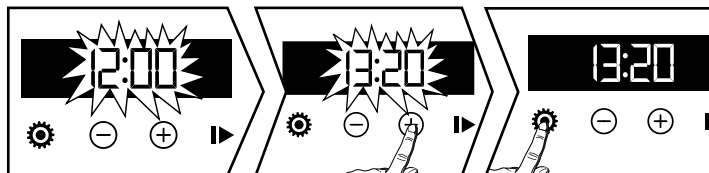




NASTAVENIE

• Nastavenie času

Po zapnutí začne displej blikať o 12:00.

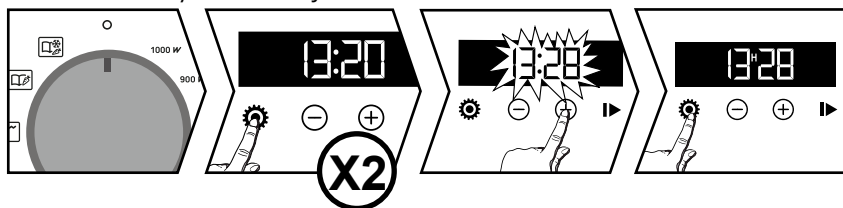


Nastavte hodiny pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte kľúčom . V prípade výpadku prúdu blikajú hodiny.

• Zmena času

Volič funkcií musí byť v polohe 0.

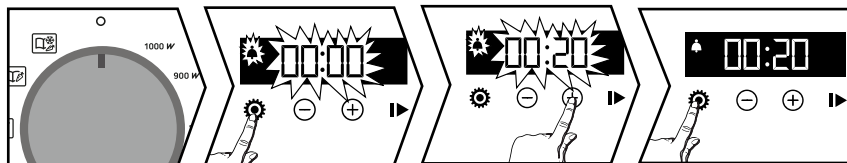
Stlačte kláves symbol sa objaví znovu stlačte .



Upravte nastavenie času pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte kľúčom . Upravte nastavenie hodín pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte kľúčom

• Časovač

Túto funkciu je možné použiť len vtedy, keď je rúra vypnutá.



Stlačte kláves symbol zobrazí sa. Časovač bliká.

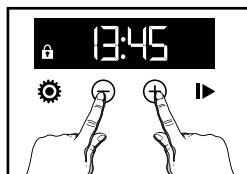
Nastavte časovač pomocou tlačidiel + a -. Stlačte kláves na potvrdenie sa začne odpočítavanie. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Ak ho chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



Na displeji sa znova zobrazí čas.

Poznámka: Naprogramovanie časovača máte kedykoľvek možnosť upraviť alebo zrušiť. Pre zrušenie sa vráťte do ponuky časovača a nastavte 00:00.





• Zámok klávesnice (detská poistka)






Súčasne stlačajte tlačidlá + a -, kým sa nezobrazí symbol  na obrazovke. Na odomknutie stlačte súčasne tlačidlá + a -, kým sa nezobrazí symbol  zmizne z obrazovky.

MENU NASTAVENIA

Za týmto účelom môžete zasahovať do rôznych parametrov vašej rúry:

Stlačte kláves  niekoľko sekúnd, kým sa nezobrazí „MENU“, čím sa dostanete do režimu nastavení. Znova stlačte tlačidlo  na rolovanie cez rôzne nastavenia.


Aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel + a - rôzne parametre, pozri tabuľku nižšie:


	Activer/désactiver les bips des touches
	Pohotovostný displej: V polohe ON sa displej po 90 sekundách vypne. Poloha OFF, zníženie jasu displeja po 90 sekundách.
	Aktivácia/deaktivácia nastavenia ukážky

Ak chcete opustiť „MENU“, stlačte znova .

ZASTAVENIE GRAMOFÓNU

Ak máte pocit, že veľkosť vášho riadu bráni jeho správne otáčaniu, naprogramujte počas varenia funkciu zastavenia otočného taniera.

Súčasne stlačte tlačidlá  a - na zastavenie otáčania taniera. Vypnutie potvrdí pípnutie.

Ak ho chcete znova uviesť do prevádzky, stlačte tlačidlá  a - súčasne. Otáčanie taniera potvrdí pípnutie.



SPÔSOBY VARENIA

1000W:

Rýchly ohrev nápojov, vody a riadu s veľkým množstvom tekutiny. Varenie jedál s veľkým množstvom vody (polievky, omáčky, paradajky atď.).

900W :

Varenie čerstvej alebo mrazenej zeleniny.

700W :

Varenie rýb a mäkkýšov.

Varenie pulzuje na miernom ohni. Ohrievanie alebo varenie jemných jedál na báze vajej.

500W :

Pomalé varenie mliečnych výrobkov, džemov.

200W :

Rozmrazovanie pečiva s obsahom smotany.

TRADIČNÉ SPÔSOBY VARENIA



PULZOVÝ GRIL

Funkcia pulzného grilu vám umožní získať chrumkavý výsledok na pečeni a hydine a pripraviť si stehná, hovädzie rebrá bez predhrievania. Varenie sa vykonáva striedavo horným telesom a ventilátorom cirkulácie vzduchu.

Teplotu pečenia je možné nastaviť od 50°C do 200°C.



GRIL

Funkcia grilu vám umožňuje variť a opekať jedlá, ako sú gratinované jedlá a mäso. Môže sa použiť pred alebo po varení, v závislosti od receptu.

K dispozícii sú 4 úrovne grilovania: od 1 do 4 v rozsahu od nízkeho po veľmi vysoký gril.



KONVEKCIA

Funkcia konvekcie vám umožní variť a opekať jedlo ako v tradičnej rúre. Varenie sa vykonáva pomocou vykurovacieho telesa umiestneného na dne rúry a ventilátora cirkulácie vzduchu.

Teplotu pečenia je možné nastaviť od 50 °C do 220 °C.



KULINÁRSKY SPRIEVODCA

Funkcia „Sprievodca chuťou“ za vás vyberie vhodné parametre varenia podľa pripravovaného jedla a jeho hmotnosti.



AUTOMATICKÉ ODMRAZOVANIE

Funkcia automatického rozmrazovania podľa hmotnosti

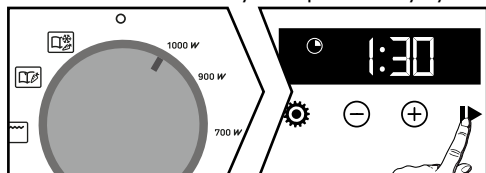
Rozmrazovanie mrazených potravín pomocou mikrovlnnej rúry vám ušetrí veľa času.



• POUŽÍVANIE FUNKCIE MIKROVLNNEJ FUNKCIE



• Spustenie varenia

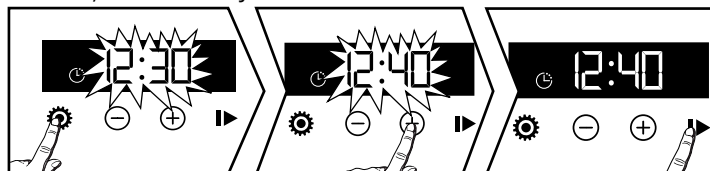
Otáčaním voliča funkcií vyberte požadovaný výkon.



Displej bliká. Zobrazí sa čas varenia podľa zvoleného výkonu. Potvrďte kľúčom ►, spustí sa varenie zobrazí sa odpočítavanie času. Čas varenia môžete zmeniť pomocou tlačidiel + a -.

• Zmena času ukončenia varenia

Vyberte varenie. V prípade potreby zmeňte trvanie. Stlačte kláves , symbol konca varenia  bliká, čo znamená, že nastavenie je možné.




Čas ukončenia varenia môžete upraviť pomocou tlačidiel + a -. Potvrďte kľúčom ►.

AUTOMATICKÉ FUNKCIE

Automatické funkcie vám vyberú vhodné parametre varenia podľa pripravovaného jedla a jeho hmotnosti. Vyberte si predprogramované jedlo z nasledujúceho zoznamu:

 :Kulinársky sprievodca

Funkcia „Kulinársky sprievodca“.  » vyberie za vás vhodné parametre varenia podľa pripravovaného jedla a jeho hmotnosti. Vyberte funkciu „Kulinársky sprievodca“. Musíte si vybrať vopred naprogramované jedlo z nasledujúceho zoznamu:

P01: Vláknitá čerstvá zelenina

P02: Čerstvá zelenina

P03: Mrazená zelenina

P04: Hydina

P05: Hovädzie mäso

P06: Ryby

P07: Čerstvá pizza

P08: Mrazená pizza (FctGrill MO)

P09: Mrazená pizza (Fct Combi)

P10: Čerstvo pripravené jedlo (Fct MO)

P11: Pripravené mrazené jedlo

P12: Čerstvo pripravené jedlo (Fct Combi)

P13: Slaný koláč

P14: Quiche



• AUTOMATICKÉ FUNKCIE

: Funkcie automatického rozmrazovania

Funkcie automatického rozmrazovania vyberú za vás vhodné parametre varenia podľa pripravovaného jedla a jeho hmotnosti. Vyberte si predprogramované jedlo z nasledujúceho zoznamu:

P01 : Rozmrazovanie mäsa, hydiny a hotových jedál*

P02 : Rozmrazovanie rýb*

P03 : Rozmrazovanie chleba*

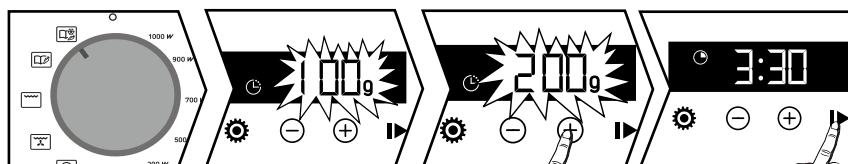
* Tieto polohy neumožňujú odložený štart.

V polovici doby pečenia vám rúra oznámi, že máte jedlo obrátiť pípnutím a zobrazením „TURN“.

Otočte volič funkcií na automatickú funkciu podľa vášho výberu.

Zadajte hmotnosť jedla pomocou + a - (v krokoch po 50 g), potom potvrdte stlačením ►. Rúra sa spustí.

Stlačením  máte prístup ku koncu nastavenia varenia (pozri kapitolu Odložené varenie).

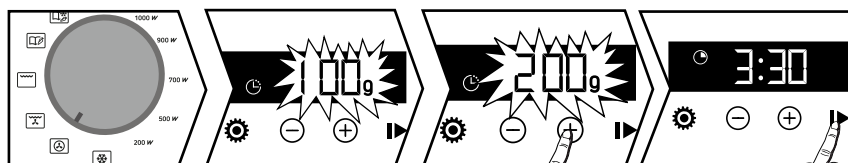


• POUŽÍVANIE TRADIČNÝCH FUNKCIÍ VARENIA

• Spustenie varenia

Zvoľte tradičnú funkciu varenia.

Vaša rúra odporúča teplotu, ktorú je možné upraviť pomocou tlačidiel + a -. Potvrdte kľúčom ► varenie začne okamžite. Indikátor teploty bliká, kým sa nedosiahne nastavená teplota.





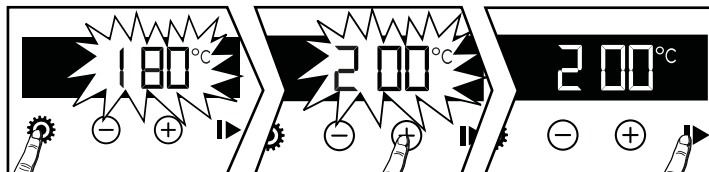
• POUŽÍVANIE TRADIČNÝCH FUNKCIÍ VARENIA

• Zmena teploty


Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo 

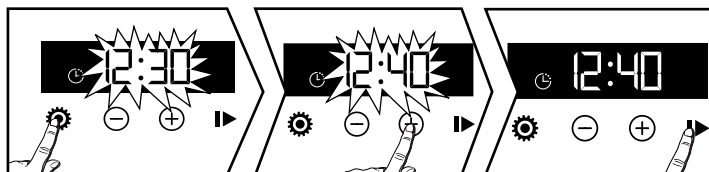
Nastavte teplotu pomocou tlačidiel + a -. Potvrďte kľúčom ►.

Rúra sa zahrieva, funkcia pečenia bliká. Keď rúra dosiahne zvolenú teplotu, zaznie séria pípnutí.



• Zmena času ukončenia varenia

Stlačte tlačidlo dvakrát , displej doby varenia bliká, čo znamená, že nastavenie je možné. Čas varenia nastavte pomocou tlačidiel + a -. Potvrďte kľúčom ►.



Vaša rúra je vybavená funkciou „**SMART ASSIST**“, ktorá pri naprogramovaní trvania odporučí dobu pečenia, ktorú možno upraviť podľa zvoleného režimu pečenia.



Táto funkcia je predvolene vypnutá. Ak ju chcete aktivovať, prejdite do ponuky nastavení (pozri odsek s nastaveniami).

FUNKCIA VARENIA	ODPORÚČANIE ČASU
 PULZOVÝ GRIL	15 min
 STREDNÝ GRIL	7 min
 KONVEKCIA	30 min



• ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU

ČISTENIE DUTÍN

Odporúča sa pravidelne čistiť rúru a odstraňovať všetky zvyšky jedla vo vnútri a mimo spotrebiča. Použite vlhkú mydlovú špongiu. Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kompetentná osoba. V prípade zápachu alebo špinavej rúry prevarte v hrnčeku vodu s citrónovou šťavou alebo octom na 2 minúty a steny vyčistite trochu prostriedku na umývanie riadu.

⚠ POZOR

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

• ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Rúra sa nezohrieva.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či poistka vo vašej inštalácii nie je mimo prevádzky. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie rúry nefunguje.

Kontaktujte popredajný servis. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená.

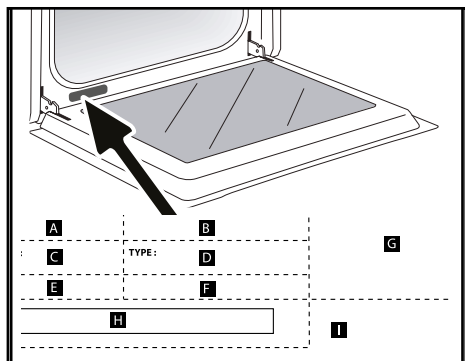
Chladiaci ventilátor naďalej beží, keď je rúra vypnutá.

To je normálne, ventilácia môže fungovať maximálne 1 hodinu po varení, aby sa znížila teplota vo vnútri aj mimo rúry. Po jednej hodine kontaktujte popredajný servis.



ZÁSAH

Všetky práce na vašom zariadení musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je vlastníkom značky. Keď budete volať, aby ste si uľahčili vybavenie vašej požiadavky, prineste si so sebou kompletné referencie vášho zariadenia (komerčné referencie, servisné referencie, sériové číslo). Táto informácia je na typovom štítku.



- B: Obchodný odkaz
- C: Odkaz na službu
- H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE DIELY

Pri zásahu žiadajte výhradne používanie certifikovaných originálnych náhradných dielov.



Pomôcka na varenie

SPÔSOBILOSŤ NA FUNKČNÉ TESTY

Testy funkčnej spôsobilosti podľa noriem IEC/EN/NF EN 60705;

Medzinárodná elektrotechnická komisia, SC.59K, zaviedla štandard pre porovnávacie testovanie výkonu rôznych mikrovlnných rúr.

Pre toto zariadenie odporúčame nasledovné:

Skúška		Prib. doba	Volič výkonu	Nádoby/tipy
Vaječný krém (12.3.1)	1 000 g	16 – 18 min	500 W	Varné sklo 227 Na točni
	750 g	13 – 15 min		Varné sklo 220 Na točni
Savojský koláč (12.3.2)	475 g	6 – 7 min	700 W	Varné sklo 827 Na točni
Sekaná (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Varné sklo 838 Zakryť plastovou fóliou. Na točni
Rozmrazovanie mäsa (13.3)	500 g	11 – 12 min	200 W	Na točni
Rozmrazovanie malín (B.2.1)	250 g	6 – 7 min	200 W	Na plytkom tanieri Na točni
Zapekané zemiaky (12.3.4)	1 100 g	23 – 25 min	Stredný gril + 700 W	Varné sklo 827 Na točni
Kurča (12.3.6)	1 200 g	24 – 26 min	Silný gril + 500 W	Položte na celý gril + panvica 45mm Vložte na úroveň 1 odspodu V polovici otočte
		35 – 40 min	Varenie s ventilá- torom 200°C + 200 W	V smaltovanom pekáči Položiť na rošt vložený na úrovni 1 zospodu
Koláč (12.3.5)	700 g	20 min	Varenie s ventilá- torom 220°C + 200 W	Varné sklo 828 Položiť na rošt na úrovni 1

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

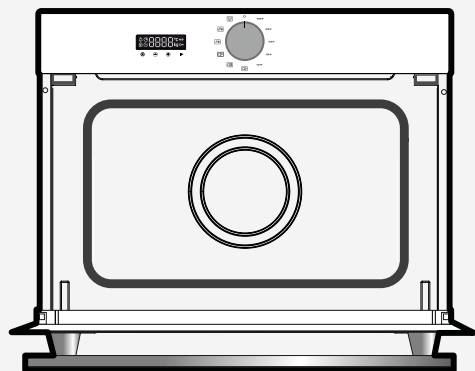
SV

Brandt



NAVODILA ZA UPORABO SV

PEČICA



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BY/Cert.6011825

Spoštovana stranka,

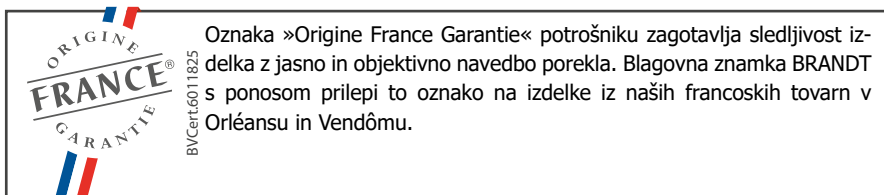
Pravkar ste kupili izdelek **BRANDT** in zahvaljujemo se vam za zaupanje, ki nam ga izkazujete.

Ta izdelek smo zasnovali in izdelali z mislijo na vas, vaš življenjski slog in vaše potrebe, tako da najbolje izpolnjuje vaša pričakovanja. Vanj smo vložili svoje znanje in izkušnje, naš duh inovativnosti in vso strast, ki nas žene že več kot 60 let.

V nenehnem prizadevanju za boljše izpolnjevanje vaših zahtev vam je naša služba za pomoč uporabnikom na voljo in vam je na voljo za odgovore na vsa vaša vprašanja ali predloge.

Povežite se tudi z našo spletno stranjo **www.brandt.com**, kjer boste našli naše najnovejše inovacije ter koristne in dodatne informacije.

BRANDT vas z veseljem spremlja vsakodnevno in vam želi, da ob nakupu uživate v celoti.



POMEMBNO:

Preden zaženete napravo, natančno preberite ta navodila, da se boste hitreje seznanili z njenim delovanjem.



Varnostna navodila	4
OKOLJE IN VARČEVANJE Z ENERGIJO	7
Okolje	7
namestitev vaše naprave	8
Izbira lokacije in namestitev	8
Električni priključek	9
Opis vaše naprave	10
Predstavitev pečice	10
Tipke za prikaz in upravljanje	10
Načelo delovanja	11
Dodatki	11
Uporaba vaše naprave	13
Nastavitve	13
Meni z nastavitvami	14
Metode kuhanja	15
Začetek kuhanja	16
Samodejne funkcije	16
Tradicionalne funkcije kuhanja	17
Uporaba tradicionalnih funkcij kuhanja	18
Skrb za vašo napravo	19
Čiščenje notranjosti in zunanosti	19
Anomalije in rešitve	19
Poprodajne storitve	20
Pogovori	20
KUHARSKA POMOČ	21
Primernost za funkcionalne teste	21



Pomembna varnostna navodila natančno preberite in shranite za prihodnjo uporabo.

Ta priročnik je na voljo za prenos na spletni strani znamke.

POMEMBNO:

Preden zaženete napravo, natančno preberite ta navodila za namestitvev, da se boste hitreje seznanili z njenim delovanjem. Obveščajte uporabnika s svojo napravo. Če želite napravo prodati ali predati drugi osebi, se prepričajte, da je priložena navodila za uporabo. Pred namestitvijo in uporabo naprave preberite te nasvete. Napisani so za vašo varnost in varnost drugih.

— Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so: kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih poklicnih okoljih; kmetije; uporaba hotelov, motelov in drugih stanovanjskih okolij s strani strank; nočitev z zajtrkom.

— To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez izkušenj in znanja, če so bili pod nadzorom ali so bili deležni navodil glede uporabe naprave v varen način in so razumeli s tem povezana

tveganja. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

— Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z napravo.

POZOR:

Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov v notranjosti pečice. Otroke, mlajše od 8 let, ne smete držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.

Nevarno je za vsakogar razen pristojne osebe za izvajanje vzdrževanja ali popravil, ki vključujejo odstranitev pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji.

Tekočin in drugih živil ne pogrevajte v tesno zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo. Otrokom dovolite uporabo pečice brez nadzora le, če so prejeli ustrezna navodila, ki otroku omogočajo varno uporabo pečice in razumevanje nevarnosti nepravilne uporabe. Če naprava deluje v kombiniranem načinu, je



priporočljivo, da otroci pečico uporabljajo le pod nadzorom odrasle osebe zaradi ustvarjenih temperatur.

— Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

— Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah bodite pozorni na pečico zaradi možnosti vžiga.

— Če se pojavi dim, pečico izključite ali odklopite iz električnega omrežja in pustite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.

— Segrevanje pijač v mikrovalovni pečici lahko povzroči nenadno in zapoznelo brizganje vrele tekočine, zato je treba pri ravnanju s posodo upoštevati previdnostne ukrepe.

— Vsebinsko otroških stekleničk in kozarcev otroške hrane je treba pred uživanjem premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, da se izognete opeklinam.

— Med kuhanjem v mikrovalovni pečici ni dovoljena uporaba kovinskih posod za hrano in pijačo.

— Jajc v lupini in celih trdo kuhanih jajc ni priporočljivo segrevati v mikrovalovni pečici, ker lahko eksplodirajo, tudi po

končanem kuhanju.

— Ta aparat je zasnovan za kuhanje z zaprtimi vrati.

— Mikrovalovna pečica je namenjena segrevanju hrane in pijače.

Sušenje živil ali perila in gretje grelnih blazin, copat, gobic, vlažnega perila in drugih podobnih predmetov lahko povzročijo nevarnost poškodb, vžiga ali požara.

POZOR:

Če so vrata ali tesnilo vrat poškodovano, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.— Priporočljivo je, da pečico redno čistite in odstranite vse ostanke hrane.

— Če naprave ne vzdržujete v dobrem stanju čistoče, se lahko njena površina pokvari, kar neizogibno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno situacijo.

— Ne uporabljajte parnega čistilnika.

— Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali strgal iz trde kovine, saj lahko s tem opraskate površino in povzročite, da se steklo razbije.

Napajalni vtič mora biti po namestitvi dostopen.



Napravo mora biti mogoče izključiti iz napajalnega omrežja z vgradnjo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili za namestitvev. Zaščitna žica (zeleno-rumena) mora biti priključena na ozemljitveni priključek vtičnice ali na ozemljitveni priključek napeljave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova poprodajna služba ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Pečico postavite na sredino omare, tako da zagotovite najmanjšo razdaljo 10 mm do sosednje omare. Material vgradne omare mora biti toplotno odporen (oz. prevlečen s takim materialom). Za večjo stabilnost pritrdite pečico v enoto z 2 vijakoma skozi za to predvidene luknje na stranskih pokoncih.

Ta naprava mora biti nameščena na višini več kot 850 mm od tal. Naprave ne smete namestiti za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.



OKOLJE

Embalažne materiale te naprave je mogoče reciklirati. Sodelujte pri njihovi reciklaži in tako prispevajte k varovanju okolja z odlaganjem v za to predvidene komunalne zabojnike.

Vaša naprava vsebuje tudi veliko materialov, ki jih



je mogoče reciklirati. Zato je označen s tem logotipom, ki pomeni, da rabljenih naprav ne smete mešati z drugimi odpadki.

Recikliranje aparatov, ki ga organizira vaš proizvajalec, bo tako potekalo pod najboljšimi pogoji, v skladu z vel-

javno evropsko direktivo o odpadni električni in elektronski opremi.

Obrnite se na občinsko upravo ali prodajalca, da poiščete zbirna mesta za rabljene aparate, ki so najbližje vašemu domu.

Zahvaljujemo se vam za sodelovanje pri varovanju okolja.



IZBIRA LOKACIJE IN NAMESTITEV

Diagrami določajo dimenzije kosa pohištva, ki bo sprejel vašo pečico.

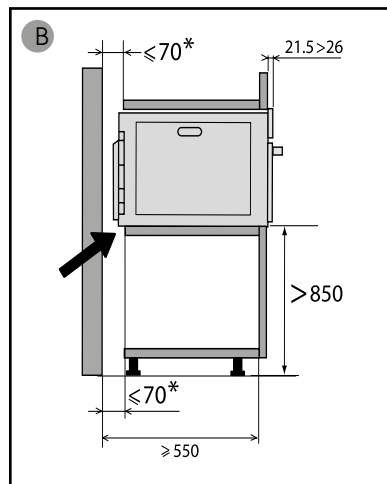
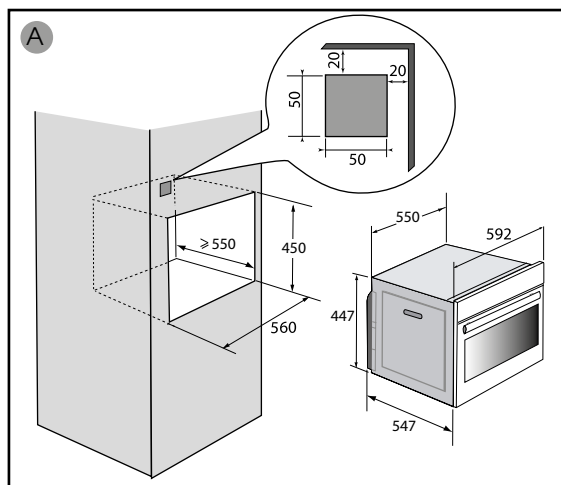
To napravo lahko namestite v stolpec (sliki A in B).

V ta namen pritrdite pečico v omaro, tako da v steno omarice izvrtate luknjo $\varnothing 2$ mm, da preprečite cepljenje lesa. Pečico pritrdite z 2 vijakoma.



Nasvet:

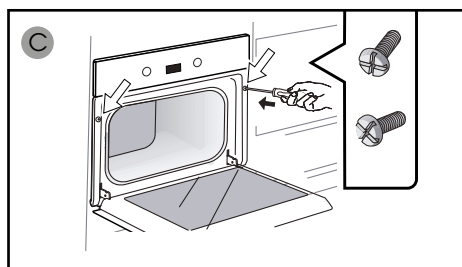
Če želite biti prepričani o skladni namestitvi, ne oklevajte in pokličite strokovnjaka za gospodinjske aparate.



! OPOZORILO :

Ta naprava mora biti nameščena več kot 850 mm od tal. Namestite ga lahko v steber, kot je prikazano na diagramu namestitve (slika A).

če je zadnja stran omarice odprta, mora biti razmik med steno in ploščo, na kateri je pečica, največ 70 mm* (slika B).





ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK

Pečica mora biti priključena s standardiziranim napajalnim kablom s 3 vodniki $1,5 \text{ mm}^2$ (1 ph + 1 N + ozemljitev), ki mora biti povezan z omrežjem 220~240 V prek vsepolne izklopne naprave v skladu s pravili za namestitev.



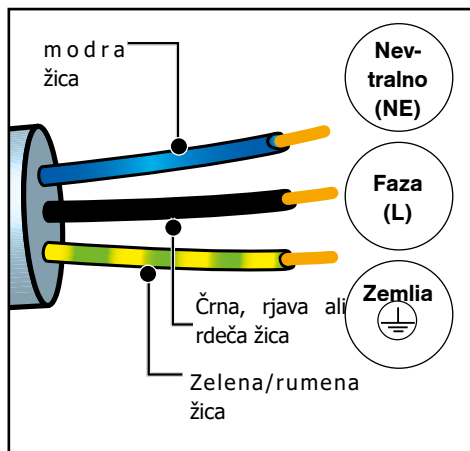
OPOZORILO :

Zaščitna žica (zeleno-rumena) je priključena na terminal \oplus naprave in mora biti priključen na ozemljitev napeljave. Namestitvena varovalka mora biti 16 amperov.

Ne moremo biti odgovorni v primeru nesreče ali incidenta, ki je posledica neobstoječe, pomanjkljive ali nepravilne ozemljitve ali v primeru neskladne povezave.

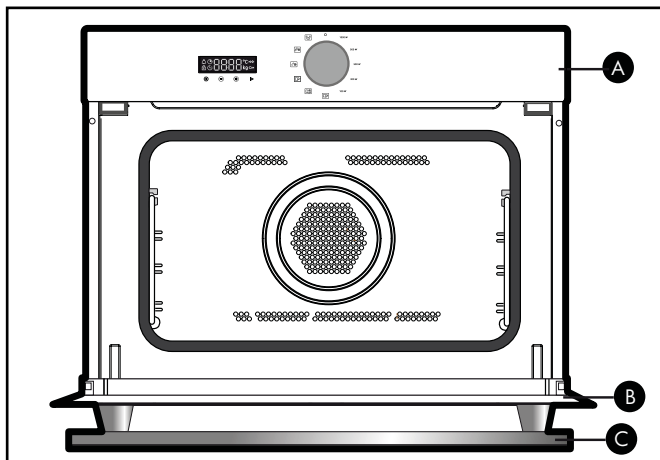
• Pred prvo uporabo

Naprave ne uporabljajte takoj (počakajte približno 1-2 uri), potem ko jo premaknete iz hladnega v topel prostor, saj lahko kondenzacija povzroči okvaro.





PREDSTAVITEV PEČICE



- A** Nadzorna plošča
- B** Vrata
- C** Ročaj

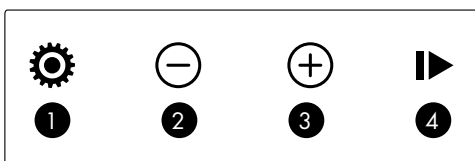
TIPKE ZA PRIKAZ IN UPRAVLJANJE

• Zaslون



- Čas kuhanja
- Konec kuhanja
- Zaklepanje tipkovnice
- časovnik
- g** Utež
- °C** Temperatura

• Ključi



- 1** Nastavite čas in trajanje/meni
- 2** Dotiki -
- 3** + gumb
- 4** Premor pri odhodu



PRINCIP DELOVANJA

Mikrovalovi, ki se uporabljajo za kuhanje, so elektromagnetni valovi. V našem okolju običajno obstajajo kot radijski valovi, svetloba ali infrardeče sevanje.

Njihova frekvenca je v pasu 2450 MHz.

Njihovo vedenje:

- Kovine jih odbijajo.
- Prehajajo skozi vse druge materiale.
- Absorbirajo jih molekule vode, maščobe in sladkorja.

Ko je hrana izpostavljena mikrovalovom, se molekule hitro premikajo, kar povzroči segrevanje.

Globina prodiranja valov v živilo je približno 2,5 cm, če je hrana debelejša, bo kuhanje jedra potekalo s prevodnostjo kot pri tradicionalnem kuhanju.

Dobro je vedeti, da mikrovalovi povzročajo preprost toplotni pojav v živilih in da niso zdravju škodljivi.

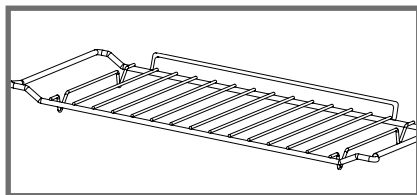
DODATKI

• Varnostna mreža proti nagibanju

Omogoča pečenje, pečenje ali pečenje na žaru.

V nobenem primeru žara ne uporabljajte z drugimi kovinskimi posodami v mikrovalovni pečici, žar + mikrovalovna pečica ali funkcija konvekcije + mikrovalovna pečica.

Lahko pa pogrejete hrano v aluminijastem pladnju, tako da jo ločite od mreže s krožnikom.



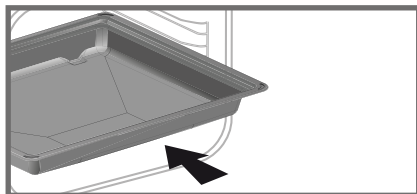
• Večnamenska emajlirana ponev, ponev za zbiranje 45 mm

Lahko se uporablja do polovice napolnjen z vodo za kuhanje v vodni kopeli s konvekcijsko toploto. Lahko se uporablja kot pekač.



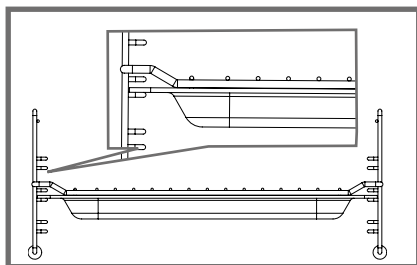
Opomba:

Pazite, da posodo za zbiranje tekočine postavite na stransko rešetko, da ne vplivate na kroženje zraka.



• Žar + emajlirana posoda

Če želite peči in ujeti kapljice, postavite rešetko na ponev za odcejanje.

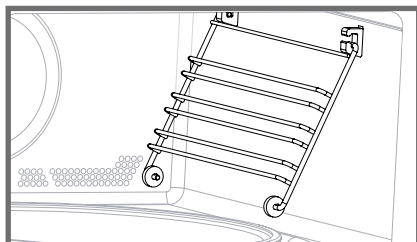




DODATKI

• Belila

2 stopnji za pritrditev omogočata uporabo mreže na 3 nivojih.



• Gramofon

Vrtljivi krožnik omogoča enakomerno kuhanje hrane brez rokovanja.

Ravnodušno se obrača v obe smeri. Če se ne obrne, preverite, ali so vsi elementi pravilno nameščeni.

Lahko se uporablja kot pekač. Če ga želite odstraniti, ga vzemite z dostopnimi površinami, ki so na voljo v votlini.

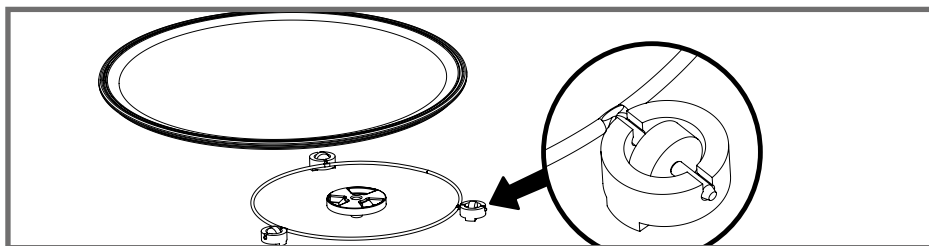
Gonilnik omogoča vrtenje steklene plošče.

Če odstranite gonilnik, se izogibajte vdoru vode v luknjo gredi motorja.

Ne pozabite zamenjati trenažerja, valjčnega stojala in steklenega gramofona.

Steklenega krožnika ne poskušajte vrteti ročno, saj tvegate poškodbo pogonskega sistema. V primeru nepravilnega vrtenja se prepričajte, da pod ploščo ni tujkov.

Pladenj v izklopljenem položaju omogoča uporabo velikih posod na celotni površini pečice. V tem primeru je treba posodo obrniti ali vsebino premešati do polovice.

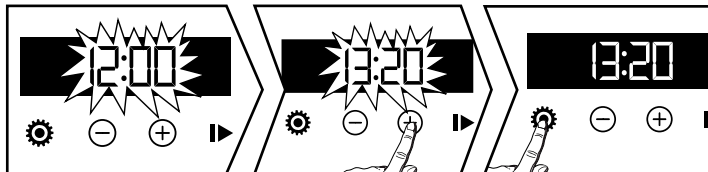




NASTAVITVE

• Nastavitev časa

Ob vklopu zaslon utripa ob 12:00.

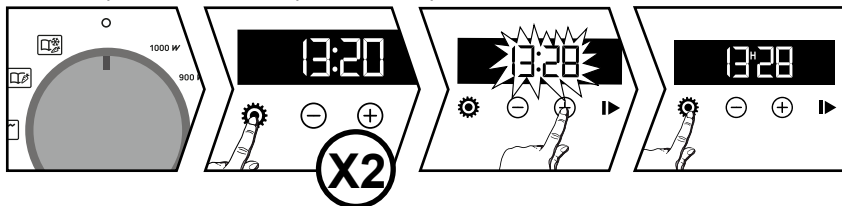


Nastavite uro s tipkama + ali -. Potrdite s ključem . V primeru izpada elektrike utripa ura.

• Spreminjanje časa

Izbirnik funkcij mora biti v položaju 0.

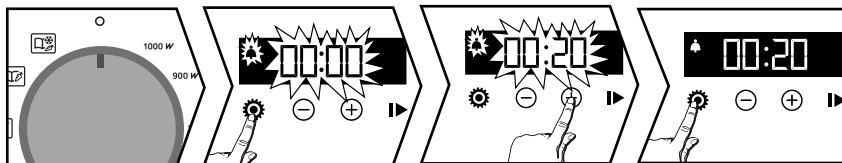
Pritisnite tipko simbol se prikaže znova pritisnite .



Prilagodite nastavev ure z gumboma + ali -. Potrdite s ključem . Zapis nastavljenega časa je po nekaj sekundah avtomatski.

• časovnik

To funkcijo lahko uporabljate le, ko je pečica izklopljena.



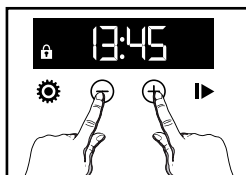
Pritisnite tipko simbol se pojavi. Časovnik utripa.



Nastavite časovnik z gumboma + in -. Pritisnite tipko za potrditev se začne odštevanje. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. Za zaustavitev pritisnite katero koli tipko. Na zaslonu se ponovno prikaže čas.

Opomba: programiranje časovnika lahko kadar koli spremenite ali prekličete. Za preklic se vrnite v meni časovnika in nastavite na 00:00.





• Zaklepanje tipkovnice (varnost otrok)






Istočasno pritisnite gumba + in -, dokler se ne prikaže simbol  na zaslonu. Za odklepanje hkrati pritisnite gumba + in -, dokler se simbol ne prikaže  izgine z zaslona.

MENU REGLAGES

Posegate lahko na različne parametre vaše pečice, za to:

Pritisnite tipko  nekaj sekund, dokler se ne prikaže »MENU« za dostop do načina nastavitve. Ponovno pritisnite gumb  za pomikanje po različnih nastavitvah.

Aktivirajte ali deaktivirajte s tipkama + in - različne parametre, glejte spodnjo tabelo:


	Omogoči/onemogoči piske tipk
	Zaslon v stanju pripravljenosti: Položaj ON, zaslon se izklopi po 90 sekundah. Položaj IZKLOP, zmanjšanje svetlosti zaslona po 90 sekundah.
	Aktiviraj/deaktiviraj demonstracijsko nastavitve

Za izhod iz menija ponovno pritisnite .

USTAVITEV GRAMOFONA

Če menite, da se vaša posoda zaradi velikosti ne more pravilno vrteti, programirajte funkcijo zaustavitve vrtljivega krožnika med kuhanjem.

Istočasno pritisnite tipki  in - za zaustavitev vrtenja krožnika. Pisk potrdi zaustavitev.

Za ponovni vklop pritisnite gumb  in - hkrati. Zvočni signal potrdi vrtenje krožnika.



Uporaba vaše naprave

METODE KUHANJA

1000W :

Hitro segrevanje pijač, vode in jedi z veliko količino tekočine. Kuhanje hrane z veliko vode (juhe, omake, paradižnik itd.).

900W :

Kuhanje sveže ali zamrznjene zelenjave.

700W :

Kuhanje rib in školjk.

Kuhanje stročnic na majhnem ognju. Pogrevanje ali kuhanje občutljive hrane na osnovi jajc.

500W :

Počasno kuhanje mlečnih izdelkov, marmelad.

200W :

Odmrzovanje peciva, ki vsebuje smetano.

TRADICIONALNE METODE KUHANJA



PULZNI ŽAR

Funkcija pulzirajočega žara vam omogoča hrustljivo pečenje in perutnino ter pečenje vaših nog, govejih reber brez predhodnega segrevanja. Kuhanje poteka izmenično na zgornjem elementu in na ventilatorju za kroženje zraka.

Temperaturo kuhanja lahko nastavite od 50°C do 200°C.



ŽAR

Funkcija žara vam omogoča kuhanje in zapečenje hrane, kot so gratinirano meso in meso. Uporabite ga lahko pred ali po kuhanju, odvisno od recepta.

Na voljo so 4 stopnje žara: od 1 do 4, od nizkega do zelo visokega žara.



KONVEKCIJA

Funkcija konvekcije vam omogoča kuhanje in zapečenje hrane kot v tradicionalni pečici. Kuhanje poteka s pomočjo grelnega elementa, ki se nahaja na dnu pečice, in ventilatorja za kroženje zraka.

Temperaturo kuhanja lahko nastavite od 50°C do 220°C.



KULINARIČNI VODNIK

Funkcija »Flavour Guide« za vas izbere ustrezne parametre kuhanja glede na hrano, ki jo pripravljate, in njeno težo.



SAMODEJNO ODMRZOVANJE

Funkcija samodejnega odmrzovanja glede na težo

Odtaljevanje zamrznjene hrane v mikrovalovni pečici vam prihrani veliko časa.

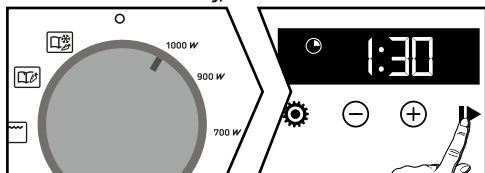


Uporaba vaše naprave

• UPORABA FUNKCIJE MIKROVALOVA

• Začetek kuhanja

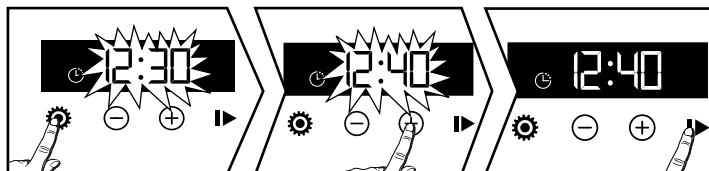
Zavrtite izbirnik funkcij, da izberete želeno moč.



Zaslon utripa. Prikaže se čas kuhanja glede na izbrano moč. Potrdite s ključem ►, kuhanje se začne, prikaže se odštevanje časa. Čas kuhanja lahko spremenite z gumboma + in -.

• Spreminjanje časa konca kuhanja

Izberite način kuhanja. Po potrebi spremenite trajanje. Pritisnite tipko ⚙, simbol za konec kuhanja utripa, kar pomeni, da je nastavitev možna.



Čas konca kuhanja lahko spremenite s tipkama + in -. Potrdite s ključem ►.

FONCTIONS AUTOMATIQUES

Samodejne funkcije za vas izberejo ustrezne parametre kuhanja glede na hrano, ki jo pripravljate, in njeno težo. Na naslednjem seznamu izberite vnaprej programirano hrano:

: **Kulinarični vodnik**

funkcija «**Kulinarični vodnik** » za vas izbere ustrezne parametre kuhanja glede na hrano, ki jo pripravljate, in njeno težo. Izberite funkcijo "Kulinarični vodnik". Predprogramirano hrano morate izbrati z naslednjega seznama:

P01: Sveža zelenjava z vlakni

P02: Sveža zelenjava

P03: Zamrznjena zelenjava

P04: Perutnina

P05: Govedina

P06: Ribe

P07: Sveža pica

P08: Zamrznjena pica (FctGrill MO)

P09: Zamrznjena pica (Fct Combi)

P10: Sveže pripravljena jed (Fct MO)

P11: Pripravljen zamrznjen obrok

P12: Sveže pripravljena jed (Fct Combi)

P13: Slana torta

P14: Quiche



Uporaba vaše naprave

• AUTOMATSKE FUNKCIJE

: **Funkcije samodejnega odmrzovanja**

Funkcije samodejnega odmrzovanja za vas izberejo ustrezne parametre kuhanja glede na hrano, ki jo pripravljate, in njeno težo. Na naslednjem seznamu izberite vnaprej programirano hrano:

P01 : Odtaljevanje mesa, perutnine in pripravljenih jedi*


P02 : Odtaljevanje rib*

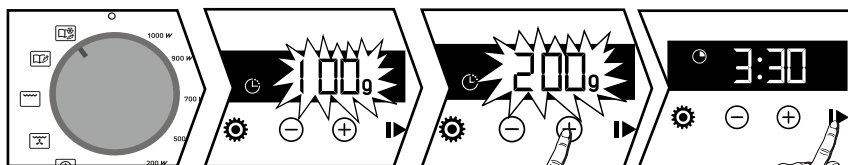
P03 : Odtaljevanje kruha*

* *Ti položaji ne dovoljujejo zakasnjene začetka.*

Na polovici časa pečenja vam pečica sporoči, da hrano obrnete, s piskanjem in prikazom »TURN«. Obrnite izbirnik funkcij na samodejno funkcijo po vaši izbiri.

Vnesite težo živila s + in - (v korakih po 50 g), nato potrdite s pritiskom ►. Pečica se zažene.

S pritiskom  imate dostop do nastavitve konca kuhanja (glejte poglavje Odloženo kuhanje).

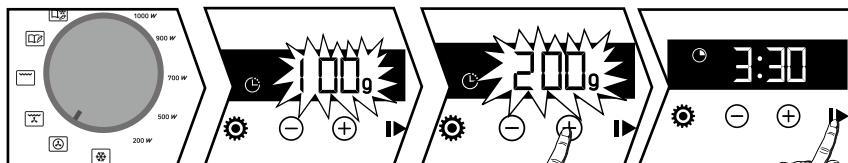


• UPORABA TRADICIONALNIH FUNKCIJ KUHANJA

• Začetek kuhanja

Izberite tradicionalno funkcijo kuhanja. Vaša jetra priporočajo temperaturo, ki jo lahko spreminjate s tipkama + in -. Potrdite s ključem ► kuhanje se začne takoj.

Indikator temperature utripa, dokler ni dosežena nastavljena temperatura.






Uporaba vaše naprave

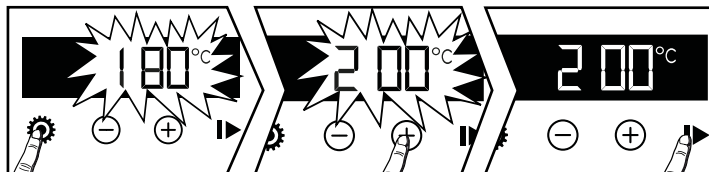
• UPORABA TRADICIONALNIH FUNKCIJ KUHANJA

• Spreminjanje temperature



ČE ŽELITE NASTAVITI TEMPERATURO, PRITISNITE GUMB 

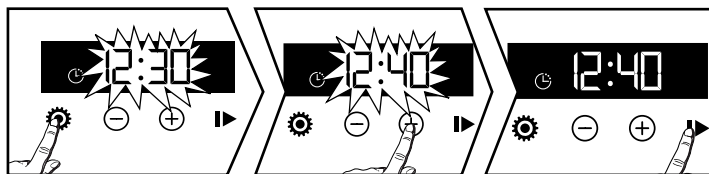
Nastavite temperaturo s tipkama + in -. Potrdite s ključem .

Pečica se segreje, funkcija kuhanja utripa. Ko pečica doseže izbrano temperaturo, se bo oglasil niz piskov.



• Spreminjanje časa konca kuhanja

Dvakrat pritisnite tipko , prikaz časa kuhanja utripa, kar pomeni, da je nastavev možna. Nastavite čas kuhanja s tipkama + in -. Potrdite s ključem .



Vaša pečica je opremljena s funkcijo "SMART ASSIST", ki pri programiranju trajanja priporoči čas pečenja, ki ga je mogoče spremeniti glede na izbrani način kuhanja.



Ta funkcija je privzeto onemogočena. Če ga želite aktivirati, pojdite v meni z nastavitvami (glejte odstavek o nastavitvah).

FUNKCIJA KUHANJE	PRIPOROČILO ČASA
 PULZNI ŽAR	15 min
 SREDNJI ŽAR	7 min
 KONVEKCIJA	30 min



• ČIŠČENJE NOTRANJOSTI - ZUNANJOSTI

ČIŠČENJE VOTLIN

Priporočljivo je, da pečico redno čistite in odstranite morebitne ostanke hrane znotraj in zunaj aparata. Uporabite vlažno gobo, namočeno v milnico. Če so vrata ali tesnilo vrat poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba. V primeru smradu ali umazane pečice v skodelici za 2 minuti zavrite vodo z limoninim sokom ali kisom in stene očistite z malo sredstva za pomivanje posode.

⚠ PREVIDNOST

Za čiščenje steklenih vrat pečice ne uporabljajte čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali kovinskih strgal, ki bi lahko opraskali površino in povzročili, da se steklo razbije.

• ANOMALIJE IN REŠITVE

PEČICA SE NE SEGREJE.

Preverite, ali je pečica pravilno priključena ali če varovalka v vaši napeljavi ne deluje. Povečajte izbrano temperaturo.

LUČ V PEČICI NE DELUJE.

Obrnite se na poprodajno službo. Preverite, ali je pečica pravilno priključena.

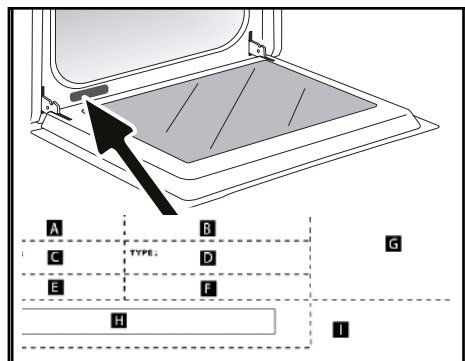
HLADILNI VENTILATOR DELUJE ŠE NAPREJ, KO JE PEČICA IZKLOPLJENA.

To je normalno, prezračevanje lahko deluje največ 1 uro po kuhanju, da zniža temperaturo znotraj in zunaj pečice. Po eni uri se obrnite na poprodajno službo.



GOVORI

Vsa dela na vaši napravi mora opraviti usposobljen strokovnjak, ki je lastnik blagovne znamke. Za lažjo obravnavo vaše zahteve, ko pokličete, prinesite popolne reference vaše naprave (komercialna referenca, servisna referenca, serijska številka). Ta podatek je na imenski ploščici.



- B: Komercialna referenca
- C: Referenca storitve
- H: Serijska številka

ORIGINALNI DELI

Pri posegu zahtevajte izključno uporabo certificiranih originalnih nadomestnih delov.



Pomoč pri kuhanju

PRIMERNOST ZA TESTE DELOVANJA

Preizkusi funkcionalne sposobnosti po standardih IEC/EN/NF EN 60705;

Mednarodna komisija za elektrotehniko, SC.59K, je vzpostavila standard za primerjalno testiranje delovanja različnih mikrovalovnih pečic.

Za to napravo priporočamo naslednje:

Sojenje	Napolniti	Čas pribl.	Selektor moč	Posode / nasveti
Jajčna krema (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Na gramofonu
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Na gramofonu
Savojska torta (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Na gramofonu
Mesna štruca (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Pokrijte s plastično folijo. Na gramofonu
Odtaljevanje meso (13,3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Na gramofonu
Odmrzovanje malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Na ravno ploščo Na gramofonu
Gratin od krompir (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	srednji žar +700 W	Pyrex 827 Na gramofonu
piščanec (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Močan žar +500 W	Položi čez vse žar + ponev Vstavi na ravni 1 od spodaj obrniti polčas
		35 - 40 min	Konvekcija 200°C +200 W	V emajlirani lončeni posodi Postavite na mrežo, vstavljeno na ravni 1 od spodaj
Torta (12.3.5)	700 g	20 min	Konvekcija 220°C +200 W	Pyrex 828 Postavite na nivo mreže 1

