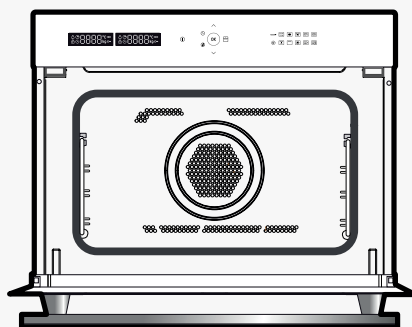


# Brandt



INSTRUCTION UTILISATEUR FR  
NÁVOD K POUŽITÍ CS  
BRUGERVEJLEDNING DA  
BEDIENUNGSANWEISUNG DE  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ EL  
INSTRUCTION USER EN  
KÄYTTÖOHJEET FI  
ISTRUZIONI UTENTE IT  
GEBRUIKERSHANDLEIDING NL  
BRUKSANVISNING NO  
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA PL  
INSTRUÇÕES UTILIZADOR PT  
NÁVOD NA POUŽITIE SK  
ANVÄNDARMANUAL SV

Four combiné micro-ondes  
Kombinovaná mikrovlnná  
Kombineret mikroovn  
Kombi-Mikrowelle mit Heissluft  
Φούρνος μικροκυμάτων  
Combined microwave oven  
Yhdistelmäuuni mikroaaltouunilla  
Forno combinato microonde  
Gecombineerde magnetron  
Kombinert mikrobølgeovn  
Mikrofalowa kombinowana  
Forno microondas combinado  
Kombinovaná mikrovlnná rúra  
Kombinerad mikrovågsugn

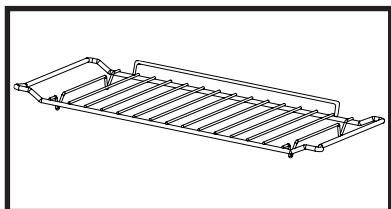


BVCert.6011825

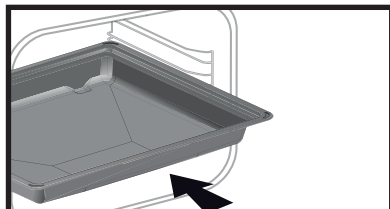
## 1.1



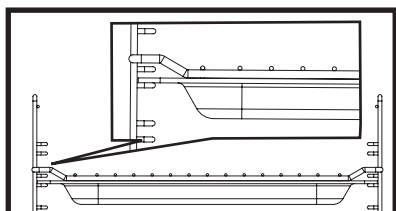
## 1.4



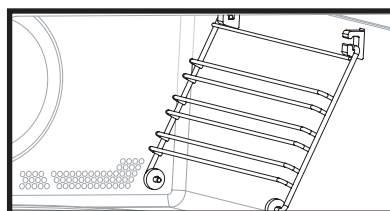
1.4.1



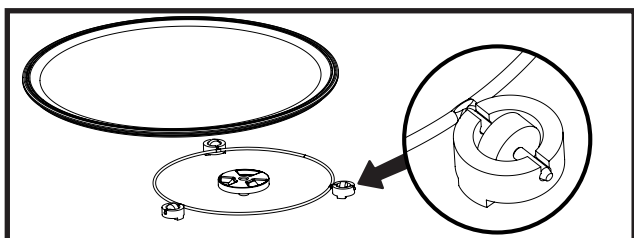
1.4.2



1.4.3



1.4.4

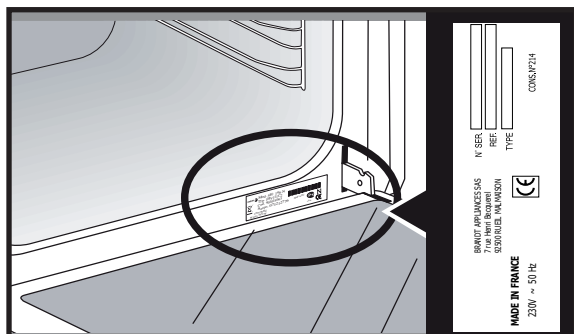


1.4.5



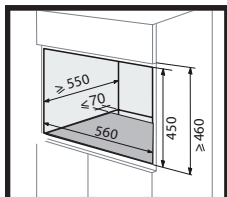
## 2

### 2.1

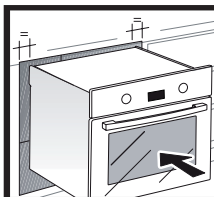


2.1.1

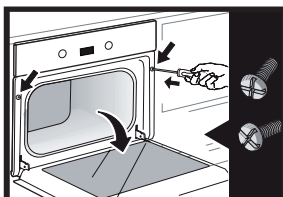
### 2.2



2.2.1



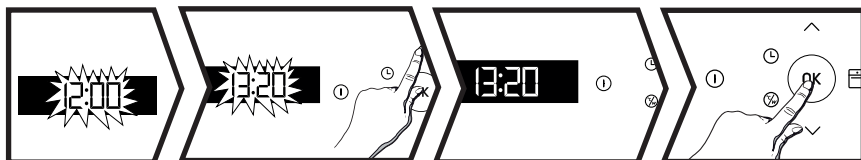
2.2.2



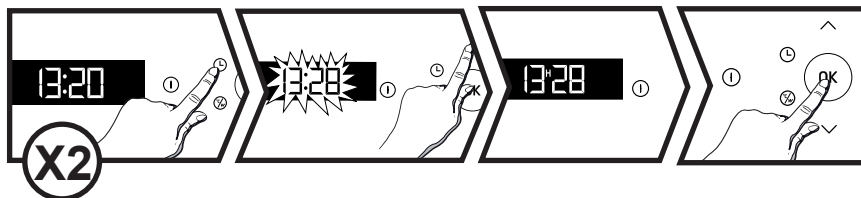
2.2.3

## 3

### 3.1

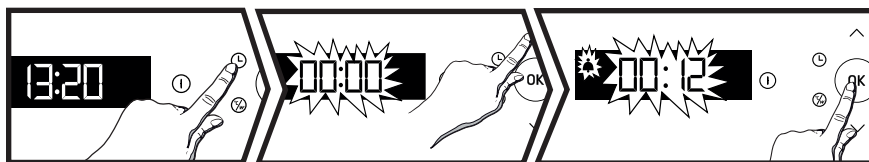


### 3.2



# 3

3.3

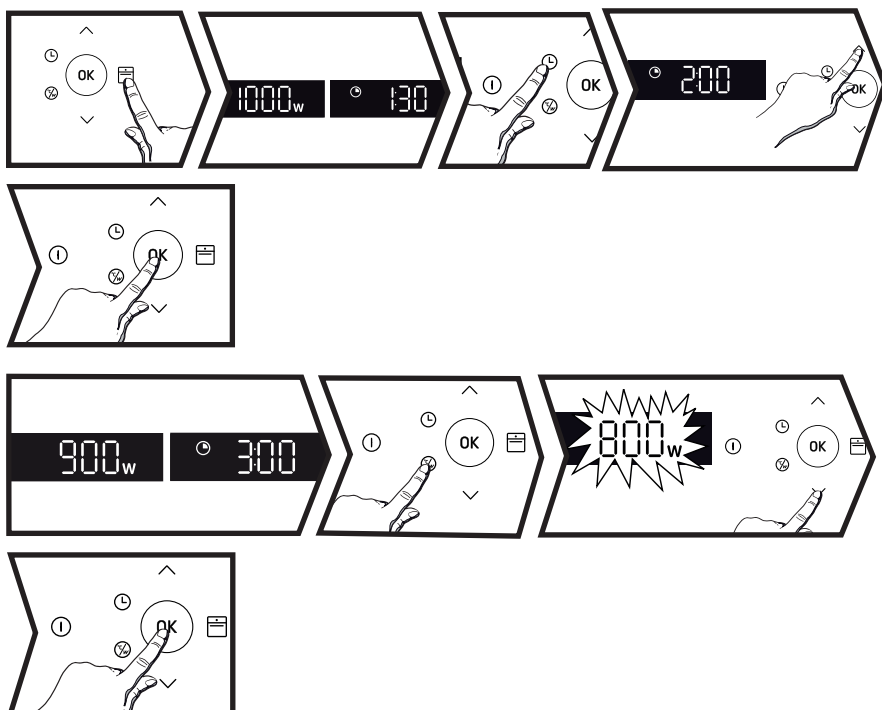


3.4



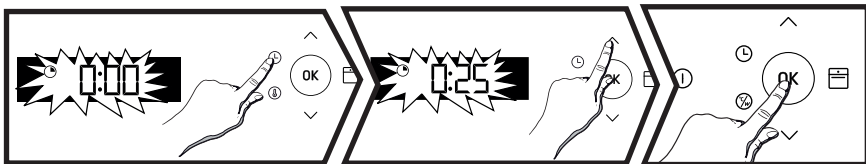
# 4

4.1

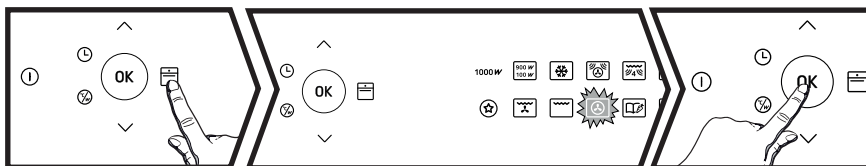


# 4

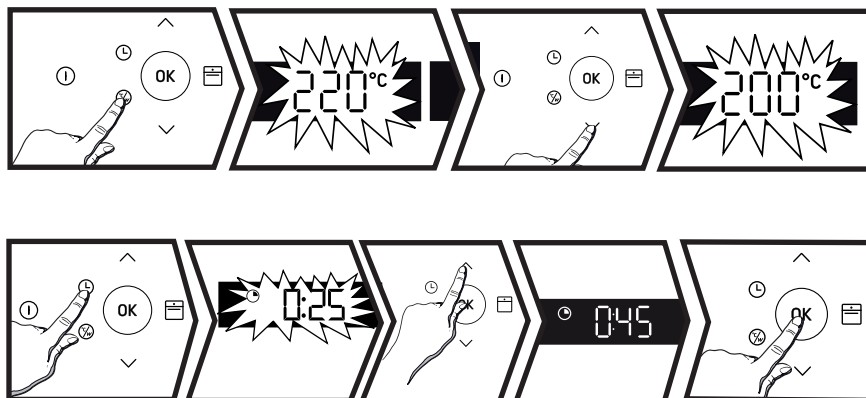
4.1



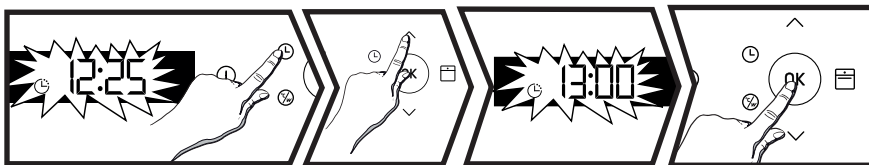
4.2



4.3

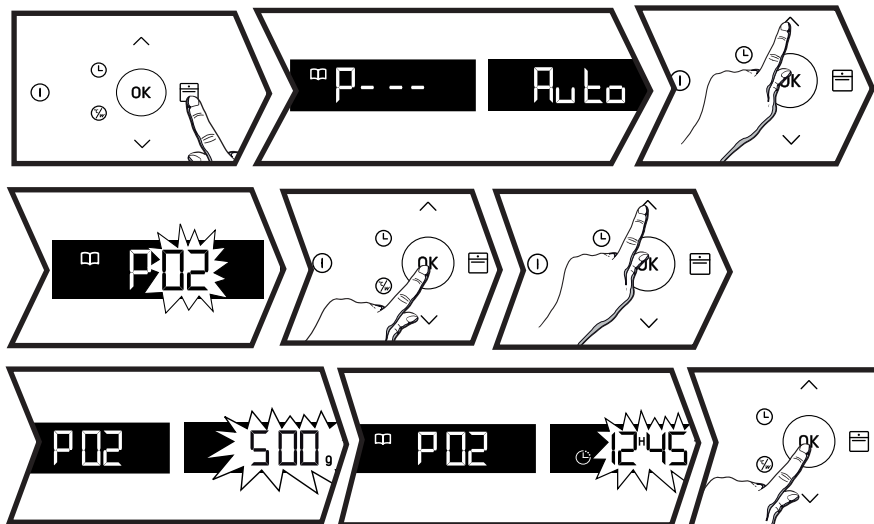


4.4



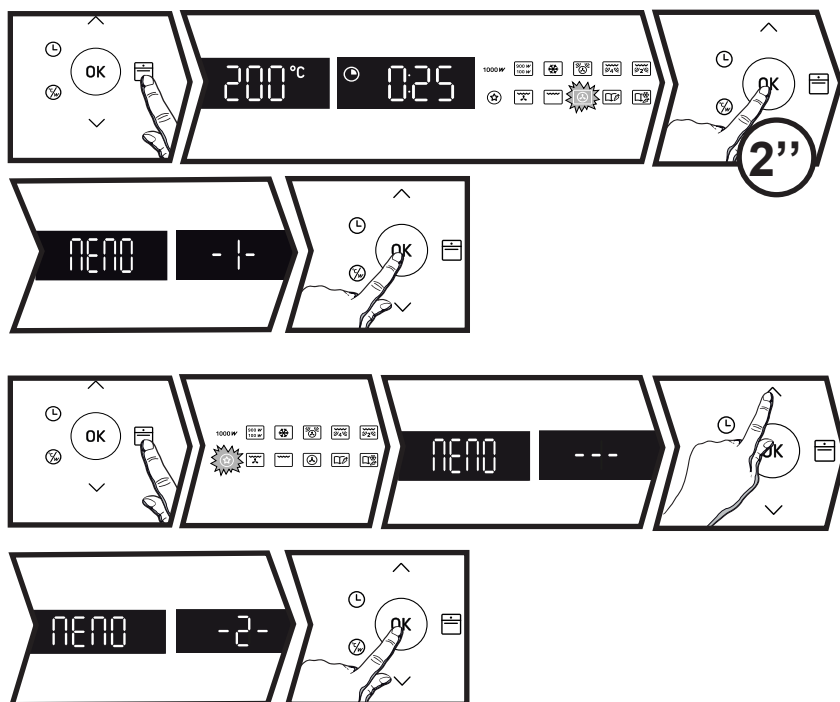
# 5

## 5.1



# 6

## 6.1



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\*\*](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



**Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement**

## INSTRUCTIONS DE SECURITE

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

La notice de votre appareil 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.

**INSTRUCTIONS DE SECURITE**

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.

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'incendie.

— 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 provo-

quer 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'incendie ou de feu.



## INSTRUCTIONS DE SECURITE



## 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, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant,

soit 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.

## 1



## Présentation du four

## 1.1 PRESENTATION DU FOUR

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

Ce four dispose de 3 positions de gradins pour les accessoires: gradins de 1 à 3.

## 1.2 AFFICHAGE

## ECRAN DE DROITE



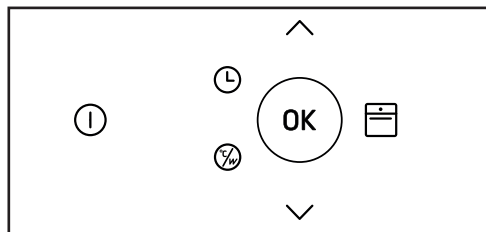
- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de poids

## ECRAN DE GAUCHE



- Indicateur de température
- Indicateur de puissance
- Indicateur de Guide Culinaire
- Arrêt plateau tournant

## 1.3 TOUCHES



- Marche** (appui bref) et **Arrêt** (appui long)
- Réglage Durée
- Réglage température/Réglage Puissance

^ Touche +, navigation menu

✓ Touche -, navigation menu

Fonctions de cuisson

OK Validation

## 1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

## • La grille (1.4.1)

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 (1.4.2)

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 multi usages, lèchefrite 45 mm (1.4.3)

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

## • Les gradins (1.4.4)

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

## • Le plateau tournant (1.4.5)

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

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.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

## 1.5 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.

## 2 Installation

### 2.1 DEBALLAGE

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (2.1.1)

### 2.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (2.2.1 à 2.2.3).

### 2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



**Attention:**

**L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.**

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante (16 Ampères).



**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.**

**Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**

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

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.**

**Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.**

## 3



## Mise à l'heure

## 3.1 MISE A L'HEURE

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

Réglez l'heure avec les touches  $\nabla$  ou  $\wedge$ .

Validez avec **OK**.

## 3.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le four doit obligatoirement être à l'arrêt.

Appuyez 2 fois sur la touche  $\odot$  l'heure du jour clignote, le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  $\nabla$  ou  $\wedge$ .

Validez avec **OK**.

## 3.3 MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche  $\odot$ . La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec les touches  $\nabla$  et  $\wedge$ . Appuyez sur **OK** 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.

**NOTA** : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

## 3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

Lorsque le four est à l'arrêt appuyez simultanément sur les touches  $\nabla$  et  $\wedge$  jusqu'à l'affichage du symbole  $\mathfrak{A}$  à l'écran. Pour le déverrouiller, effectuez la même opération.

## 3.5 ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que la grandeur de votre plat va l'empêcher de tourner correctement, programmez votre fonction de cuisson puis sélectionnez l'option «Arrêt du plateau tournant» :

Appuyez simultanément sur les touches  $\%$  et  $\odot$  pour arrêter la rotation du plateau. Un bip confirme l'arrêt.

Pour le remettre en fonctionnement, appuyez sur les touches  $\%$  et  $\odot$  simultanément.



## Conseil:

**Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option Arrêt plateau tournant est activée.**



**NOTA: L'arrêt du plateau tournant ne peut pas être utilisé avec les fonctions de décongélation.**

## 4



## Cuisson

## MODES DE CUISSON



## Mise en garde

**En fonction Micro-ondes seule ne pas utiliser le plat émaillé.**

## 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 / 100W**

## 800W / 700W:

Cuisson de légumes frais ou surgelés.

## 600W:

Faire fondre du chocolat.

## 500W:

Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux.

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

## 400W / 300W:

Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.



## DECONGÉLATION

## 200W:

Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.

## 100W:

Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.



**Remarque : En fonction combinée avec micro onde vous pouvez utiliser le plat lechefrite émaillé avec la grille.**



### CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100W-200W-300W.

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



### GRIL FORT + MICRO-ONDES

Cette fonction combinée donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril (1 à 4) avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes disponibles (de 100W à 700W).



### GRIL MOYEN + MICRO-ONDES

Cette fonction combinée donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril (1 à 4) avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes disponibles (de 100W à 700W).



### MEMO 1/2/3 (Fonction mémoires)

La fonction «mémoires» vous permet d'enregistrer 3 programmes de cuisson (ou de décongélation) courants que vous pourrez utiliser par la suite grâce à une sélection rapide.



### 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 200°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.

## 4.1 UTILISATION DE LA FONCTION MICRO-ONDES

Sélectionnez la fonction 1000W avec la touche

Une durée s'affiche par défaut (1.30 minutes) et la puissance maximale (1000 W) est préprogrammée.

Pour modifier cette durée, appuyez sur la touche puis réglez-la avec les touches et .

Validez en appuyant sur la touche **OK**, votre four démarre.

La fonction 900W/100W vous permet de choisir le niveau de puissance.

Pour modifier le niveau de puissance, appuyez sur la touche , puis réglez la puissance avec les touches et .

Vous pouvez aussi régler la durée en appuyant sur la touche , puis sur les touches et .

Validez en appuyant sur la touche **OK**, votre four démarre.

## 4.2 UTILISATION DES FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉES

Sélectionnez la fonction  avec la touche .

Une durée s'affiche par défaut (30 minutes) sur l'écran de droite.

La puissance (300 W) et la température (200°C) préprogrammées s'affichent en alternance sur l'écran de gauche.

Pour modifier la durée, appuyez sur la touche  puis réglez-la avec les touches  et .

Validez en appuyant sur la touche **OK**, votre four démarre.

Pour modifier le niveau de puissance des micro-ondes ou la température, appuyez sur la touche  puis ajustez les paramètres avec les touches  et .

Validez en appuyant sur la touche **OK**, votre four démarre.

## 4.3 UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON TRADITIONNELLES :



Appuyez sur la touche  et sélectionnez une fonction de cuisson traditionnelle.

Votre four vous préconise une température modifiable avec les touches  et . Appuyez sur **OK** la cuisson démarre immédiatement.

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

Pour régler la température, appuyez sur .

Ajuster la température avec  et . Validez en appuyant sur **OK**.

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

Appuyez sur la touche , l'affichage de la durée de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible.

Appuyez sur  et  pour régler la durée de cuisson.

Validez avec **OK**.

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.

Voir le tableau ci-dessous:

| FONCTION DE CUISSON                                                                                 | PRÉCONISATION DE TEMPS |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  GRIL PULSE        | 15 min                 |
|  GRIL MOYEN        | 10 min                 |
|  CHALEUR TOURNANTE | 30 min                 |

## 4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.

Réglez alors l'heure de fin de cuisson avec les touches  et . Validez en appuyant sur **OK**. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

## 4.5 FONCTION MEMO ACTIVE.

Votre four est équipé de la fonction "**MEMO ACTIVE**", elle fonctionne ainsi:

- Si lors des trois dernières cuissons la fonction de cuisson utilisée est identique, elle sera mémorisée et vous sera proposée automatiquement lors de la prochaine cuisson.
- Pour chacune des fonctions de cuisson, si vous modifiez 3 fois la température préconisée avec la même consigne, celle-ci sera enregistrée comme nouvelle température préconisée.

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

## 5



## Guide culinaire

## 5.1 FONCTION «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:** Plat surgelé préparé
- P02:** Plat frais préparé (Fonction combinée)
- P03:** Pizza surgelée (Fonction combinée)
- P04:** Pizza surgelée (Cuisson traditionnelle)
- P05:** Pizza fraîche
- P06:** Quiche
- P07:** Tarte salée
- P08:** Volaille
- P09:** Boeuf
- P10:** Porc
- P11:** Plat frais préparé (Micro-ondes)
- P12:** Poisson
- P13:** Légumes frais fibreux
- P14:** Légumes frais
- P15:** Légumes congelés

Sélectionnez la fonction  avec . Choisissez votre aliment avec  et  puis validez en appuyant sur **OK**. Selon l'aliment choisi, un poids (ou une durée de cuisson) vous est proposé et clignote à l'écran. Modifiez le paramètre souhaité avec les touches  et  puis validez en appuyant sur **OK**.

**NOTA :** Durée non modifiable pour P06 et P07. En appuyant sur  vous accédez au réglage de fin de cuisson (cuisson différée). Réglez-la si besoin avec les touches  et  puis validez en appuyant à nouveau sur **OK**.

## 5.2 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.

Sélectionnez la fonction décongélation automatique .

Sélectionnez un programme et renseignez le poids de l'aliment avec  et  (par palier de 50 g) puis validez en appuyant sur **OK**. Le four démarre. 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".

## 6



## Utilisation mémoire

## 6.1 MEMO 1/2/3 (Fonction mémoires)

La fonction mémoires vous permet d'enregistrer 3 programmes de cuisson (ou de décongélation) courants que vous pourrez utiliser par la suite grâce à une sélection rapide.

### Programmation d'une touche mémoire

Programmez tout d'abord une cuisson de votre choix avec la touche  (ex: chaleur tournante). Ajustez la température et la puissance (ex: 220°C) puis la durée de cuisson (ex: 25 minutes). Enregistrez votre programme de cuisson par un **appui long** sur la touche **OK** jusqu'à ce que «MEMO -1-» apparaisse dans l'afficheur.

Choisissez un des programmes libres à mémoriser: 1 – 2 ou 3 avec les touches  et  pour passer de l'un à l'autre. La durée clignote. Pour valider, appuyez sur **OK**, un bip vous confirme l'enregistrement sinon pour sortir de la programmation, effectuez un appui long sur .

### Utilisation d'un programme mémorisé

Sélectionner la fonction  avec la touche . «MEMO ---» apparaît dans l'afficheur.

Choisissez la mémoire souhaitée 1 – 2 ou 3 avec  et  pour passer de l'une à l'autre.

Appuyez sur la touche **OK**, le programme mémorisé démarre aussitôt.

### Remarque :

Suivez la même procédure pour remplacer la programmation précédente. Vous pouvez mémoriser toutes les fonctions à l'exception des programmes automatiques.



### NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

#### ⚠ 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.**

|                                                                                   |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Activer/désactiver les bips des touches                                                              |
|  | Activer/désactiver le réglage démonstration                                                          |
|  | Activer/désactiver le mode mémoire                                                                   |
|  | Fonction Maintien au chaud :<br>Position ON, fonction activée.<br>Position OFF, fonction désactivée. |

### 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.

### CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.



## 8.1 MENU

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela : Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" afin de rentrer dans le mode de réglage puis appuyez de nouveau sur la touche  afin de sélectionner les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches  et  les différents paramètres, voir tableau ci-après. Pour sortir du mode «MENU» appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de l'heure.

### FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Si la porte n'est pas ouverte après le processus de cuisson, au bout de 2 minutes le four passe en fonction maintien au chaud pendant 15 minutes, «HH» s'affiche à l'écran.



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies :

**Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas en mode démonstration (voir paragraphe réglages).

**La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. 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.



10



## Environnement

## RESPECT DE L'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 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.

11



## Service Après-Vente

## RELATIONS CONSOMMATEURS

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

**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)** rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante : **[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto: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

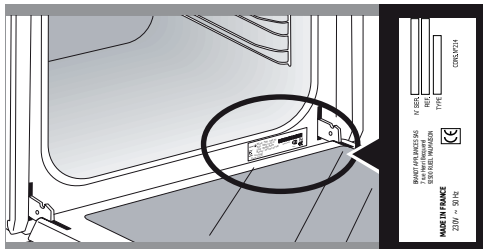
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01**

Service 0,50 € / min  
+ prix appel

## 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.



|             |  |          |  |   |  |
|-------------|--|----------|--|---|--|
| A           |  | B        |  | G |  |
| SERVICE : C |  | TYPE : D |  |   |  |
| E           |  | F        |  |   |  |
| Nr. H       |  |          |  | I |  |

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25**

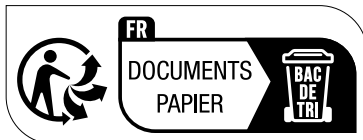
Service gratuit  
+ prix appel

## PIÈCES D'ORIGINE

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



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



## ESSAIS D'APTITUDE A 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 :

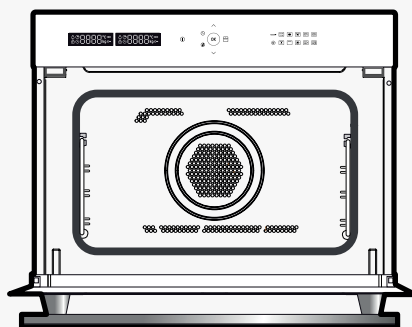
| Essai                                      | Charge | Temps approx. | Sélecteur de puissance                | Récipients / Conseils                                                                                                |
|--------------------------------------------|--------|---------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crème aux oeufs<br>(12.3.1)                | 1000 g | 16 - 18 min   | 500 W                                 | Pyrex 227<br>Sur le plateau tournant                                                                                 |
|                                            | 750 g  | 13 - 15 min   |                                       | Pyrex 220<br>Sur le plateau tournant                                                                                 |
| Gâteau de Savoie<br>(12.3.2)               | 475 g  | 6 - 7 min     | 700 W                                 | Pyrex 827<br>Sur le plateau tournant                                                                                 |
| Pain de viande<br>(12.3.3)                 | 900 g  | 14 min        | 700 W                                 | Pyrex 838<br>Couvrir avec un film plastique.<br>Sur le plateau tournant                                              |
| Décongélation<br>de la viande<br>(13.3)    | 500 g  | 11 - 12 min   | 200 W                                 | Sur le plateau tournant                                                                                              |
| Décongélation<br>des framboises<br>(B.2.1) | 250 g  | 6 - 7 min     | 200 W                                 | Sur une assiette plate<br>Sur le plateau tournant                                                                    |
| Gratin de<br>pommes de terre<br>(12.3.4)   | 1100 g | 23 - 25 min   | Gril moyen<br>+ 700 W                 | Pyrex 827<br>Sur le plateau tournant                                                                                 |
| Poulet<br>(12.3.6)                         | 1200 g | 24 - 26 min   | Gril Fort<br>+ 500 W                  | Posez sur l'ensemble<br>grille + plat émaillé 45mm Insé-<br>rer au niveau 1<br>à partir du bas<br>Tourner à mi-temps |
|                                            |        | 35 - 40 min   | Chaleur tournante<br>200°C<br>+ 200 W | Dans un plat en terre émaillé<br>Posez sur la grille insérée au<br>niveau 1 à partir du bas                          |
| Gâteau<br>(12.3.5)                         | 700 g  | 20 min        | Chaleur tournante<br>220°C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Posez sur la grille niveau 1                                                                            |

# Brandt



## NÁVOD K POUŽITÍ CS

Kombinovaná mikrovlnná



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\*\*](http://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 upozornění: Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.**

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 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 přečtěte 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 seznámte 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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 vyhříváných 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

**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

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.

## 1



## Popis trouby

## 1.1 POPIS TROUBY

- A** Ovládací panel
- B** Dvířka
- C** Madlo

Tato trouba nabízí 3 polohy vodicích lišt pro příslušenství (úroveň 1 až 3).

## 1.2 POPIS DISPLEJE

## PRAVÁ ČÁST DISPLEJE



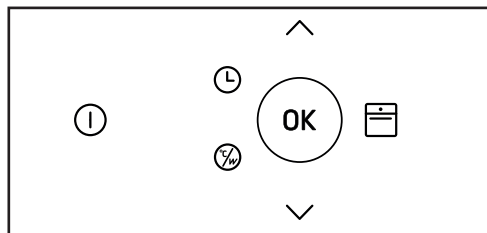
- Doba pečení
- Konec pečení
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- Ukazatel hmotnosti

## LEVÁ ČÁST DISPLEJE



- °C Ukazatel teploty
- W Ukazatel výkonu
- Zobrazení kuchařského průvodce
- Zastavení otočného talíře.

## 1.3 TLAČÍTKA



- Zapnutí/Vypnutí
- Nastavení doby tepelné úpravy
- Nastavení teploty/Nastavení výkonu

- Tlačítko +, navigační menu
- Tlačítko -, navigační menu
- Funkce vaření
- OK** Potvrzení

## 1.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

## • Rošt (1.4.1)

Je vhodný pro toastování, pečení nebo grilování. Rošt nesmí být v žádném případě použit spolu s dalšími kovovými nádobami v režimu mikrovlnná trouba, při kombinaci grilu a mikrovlnné trouby nebo při kombinaci pečení s ventilátorem a mikrovlnné trouby.

Nicméně můžete ohřívat potraviny v hliníkové vaničce, pokud ji oddělíte od roštu talířem.

## • Víceúčelový plech, plech pro zachytávání šťávy a tuku 45 mm (1.4.2)

Můžete ji také napustit do poloviny vodou pro pečení ve vodní lázni v režimu pečení s ventilátorem. Lze ji použít i jako nádobu pro ohřev potravin.

**Poznámka:**

**Nádobu na zachytávání šťávy pečlivě umístěte do středu bočních roštů, aby nedošlo ke změně cirkulace vzduchu.**

## • Rošt + Víceúčelový plech, plech pro zachytávání šťávy a tuku 45 mm (1.4.3)

Pro pečení se zachytáváním šťávy umístěte rošt na nádobu na zachytávání šťávy.

## • Vodicí lišty (1.4.4)

2 vodicí lišty s háčky umožňují používat rošt ve 3 úrovních.

## • Otočný talíř (1.4.5)

Otočný talíř zajišťuje rovnoměrné vaření a ohřívání potravin bez vaší manipulace.

Otáčí se v obou směrech. Pokud se neotáčí, zkontrolujte, zda jsou všechny nosné prvky správně umístěny.

Otočný talíř lze použít jako varnou nádobu. Vyměte ho uchopením za příslušné jamky.

Unášec umožňuje otáčení skleněného talíře.

Vyměte-li unášec, dbejte na to, aby do otvoru osy motoru nepronikla voda.

Nezapomeňte vrátit zpět na místo unášec, držák s kolečky a otočný skleněný talíř.

Nepokoušejte se ručně otáčet skleněným talířem,



může dojít k poškození pohonu unášedce. Pokud se otočný talíř otáčí špatným směrem, zkontrolujte, zda se v prostoru pod ním nenacházejí nějaké cizí předměty.

Talíř v poloze vypnuto umožňuje použití velkých nádob na celé ploše trouby. V tom případě je nutné nádobu obrátit či její obsah promíchat v polovině programu.

## 1.5 PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba používá pro ohřev elektromagnetické vlny. V našem okolí běžně existují jako radioelektrické vlny, světlo či infračervené paprsky.

Frekvence vln trouby se nachází v pásmu 2450 MHz. Jejich vlastnosti:

- Jsou odráženy kovy.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou pohlcovány molekulami vody, tuku a cukru.

Jakmile je mikrovlnám vystavena nějaká potravina, dochází k rychlému pohybu molekul, což vyvolává ohřívání.

Hloubka průniku vln v potravíně je přibližně 2,5 cm, je-li potravina silnější, vaření uprostřed probíhá vedením jako při tradičním vaření.

Je dobré vědět, že mikrovlny způsobují v potravíně jednoduchý tepelný jev a že nejsou zdraví škodlivé.



## Instalace

### 2.1 VYBALENÍ

Při převzetí přístroj ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodací list a ponechte si jeho kopii. Odstraňte všechny ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje, které jsou uvedeny na výrobním štítku (2.1.1).

### 2.2 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Tento přístroj je nutno nainstalovat do patrového nábytku, jak je uvedeno na instalačním schématu (2.2.1 až 2.2.3).

Zařízení nepoužívejte bezprostředně po přepravě ze studeného do teplého prostředí (vyčkejte 1 až 2 hodiny), neboť kondenzace může způsobit závadu. Umístěte troubu do středu nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

### 2.3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



#### Upozornění:

**Instalaci smí provádět výhradně elektroinstalatér nebo kvalifikovaný technik. Bezpečnost elektroinstalace musí být zaručena správným zabudováním. Připojení k elektrické síti je nutné provést před umístěním spotřebiče na místo.**

**Ověřte, zda:**

**- je výkon instalace dostatečný (16 ampérů).**



#### Upozornění:

**Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je propojen se svorkou ⊕ zařízení a musí být připojen k uzemnění instalace.**

**Pokud trouba vykazuje nějakou poruchu, odpojte zařízení nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.**

**Neneseme odpovědnost za nehody způsobené chybějícím, vadným nebo nesprávným uzemněním.**

**Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení zařízení, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.**

**Během údržby musí být přístroj odpojen od elektrické sítě, pojistky musejí být odpojené nebo vyjmuté.**

## 3



## Nastavení času

## 3.1 NASTAVENÍ ČASU

Po zapojení trouby do elektrické sítě bliká na displeji 12:00.

Nastavte čas stiskem tlačítka nebo . Potvrďte tlačítkem **OK**.

## 3.2 ZMĚNA ČASU

Trouba musí být vypnuta.

Dvakrát stisknete tlačítko , časový údaj bliká a lze přistoupit k seřízení hodin.

Nastavte čas stiskem tlačítka nebo . Potvrďte tlačítkem **OK**.

## 3.3 MINUTKA

**Tuto funkci lze použít pouze v případě, že je trouba vypnutá.**

Stisknete tlačítko . Symbol minutky bliká. Čas na minutce nastavte pomocí tlačítek a . Potvrďte stiskem tlačítka **OK**, spustí se odpočítávání.

Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

**POZNÁMKA:** Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00.

## 3.4 UZAMČENÍ KLÁVESNICE

Vypněte troubu, stiskněte současně tlačítka a dokud se nezobrazí na obrazovce symbol . Pro odemčení klávesnice proveďte stejnou operaci.

## 3.5 ZASTAVENÍ OTOČNÉHO TALÍŘE.

Pokud se domníváte, že by se z důvodu velikosti umístění nádoby otočný talíř správně neotáčel, nastavte program vaření a poté zvolte volbu „Zastavení otočného talíře“:

Stisknete současně tlačítka a pro zastavení otáčení talíře. Zazní zvukový signál potvrzující zastavení.

Pro opětovné spuštění stisknete současně tlačítka a .



## Doporučení:

**Při aktivované funkci zastavení otočného talíře je nutné v polovině programu nádobu otočit nebo její obsah promíchat.**



**POZNÁMKA:** Funkci zastavení otočného talíře nelze použít u funkce rozmrazování.

## 4



## Pečení

## REŽIMY PEČENÍ



## Pozor

**Pokud používáte pouze mikrovlnnou troubu, nepoužívejte smaltovanou misku.**

## 1000W

Rychlý ohřev nápojů, vody a pokrmů s vysokým obsahem tekutin.

Ohřev potravin s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).



## 900 W / 100 W

## 800 W až 700 W:

Vaření čerstvé nebo zmražené zeleniny.

## 600 W

Rozpuštění čokolády.

## 500 W

Vaření ryb a korýšů. Ohřev ve 2 úrovních.

Vaření sušené zeleniny s mírným ohřevem. Ohřev nebo vaření křehkých vaječných potravin.

## 400 W / 300 W:

Vaření mléčných produktů a džemů s mírným ohřevem.

## 200 W:

Manuální rozmrazování. Změknutí másla, zmrzliny.

## 100 W:

Rozmrazování pečiva obsahujícího krém.



## ROZMRAZOVÁNÍ



**Poznámka: V kombinované funkci s mikrovlnnou troubou můžete použít smaltovanou pánve s mřížkou.**



## HORKOVZDUŠNÝ + MIKROVLNNÝ

### OHŘEV

Tato funkce kombinující mikrovlnnou troubu a pečení s ventilátorem vám významně ušetří čas.

K dispozici jsou tyto mikrovlnné výkony: 100 W–200 W–300 W.

Teplotu tepelné úpravy lze nastavit v rozsahu 50 °C až 200 °C.



## GRIL VYŠŠÍ TEPLoty + MIKROVLNNÝ

### OHŘEV

Tato kombinovaná funkce umožňuje grilování a mikrovlnný ohřev zároveň, čímž se tepelná úprava urychlí. Můžete libovolně kombinovat jakýkoli stupeň grilu (1 až 4) s jakýmkoli dostupným výkonem mikrovlnného ohřevu (100 W až 700 W).



## GRIL STŘEDNÍ TEPLoty +

### MIKROVLNNÝ OHŘEV

Tato kombinovaná funkce umožňuje grilování a mikrovlnný ohřev zároveň, čímž se tepelná úprava urychlí. Můžete libovolně kombinovat jakýkoli stupeň grilu (1 až 4) s jakýmkoli dostupným výkonem mikrovlnného ohřevu (100 W až 700 W).



## MEMO 1/2/3 (Funkce paměti)

Funkce paměti umožňuje do paměti uložit 3 často používané programy tepelné úpravy (nebo rozmrazování), které lze později použít rychlou volbou.



## GRIL S VENTILÁTOREM

Funkce grilu s ventilátorem umožňuje dosáhnout křupavé kůrky u pečeně, drůbeže a také dobrého propečení kýt a hovězích žeber bez předehřevu. Pečení probíhá střídavě pomocí horního topného tělesa a ventilátoru pro proudění vzduchu.

Teplotu tepelné úpravy lze nastavit v rozsahu 50 °C až 200 °C.



## GRIL

Funkce grilu vám umožní tepelně upravit a dozlatova opéci potraviny např. zapékaná jídla nebo masa. V závislosti na receptu ho lze použít před nebo po tepelné úpravě.

K dispozici jsou **4 stupně grilování**: 1 až 4 od slabého stupně grilování až k velmi silnému.



## HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Funkce horkovzdušného ohřevu vám umožní tepelně upravit a dozlatova opéci potraviny jako v klasické troubě. Pečení probíhá pomocí topného tělesa umístěného na dně trouby a ventilátoru pro zajištění proudění vzduchu.

Teplotu tepelné úpravy lze nastavit v rozsahu 50 °C až 200 °C.



## KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE

Režim „Kuchařský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.



## A UTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

**Funkce automatického rozmrazování podle hmotnosti**

Rozmrazování zmražených potravin v mikrovlnné troubě vám významně ušetří čas.

## 4.1 POUŽÍVÁNÍ FUNKCE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU

Zvolte funkci 1000 W tlačítkem

Zobrazí se implicitně nastavená délka programu (1:30 minut) a přednastavený maximální výkon (1000 W).

Pro upravení délky programu stiskněte tlačítko

a délku nastavte tlačítky a .

Potvrďte stisknutím tlačítka **OK** a trouba se zapne.

Funkce 900 W/100 W vám umožní nastavit výkon.

Pro nastavení výkonu stiskněte tlačítko a výkon nastavte tlačítky a .

Délku tepelné úpravy lze také nastavit stisknutím tlačítka a dále tlačítky a .

Potvrďte stisknutím tlačítka **OK** a trouba se zapne.

## 4.2 POUŽÍVÁNÍ FUNKCE KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA

Zvolte funkci  tlačítkem .

V pravé části displeje se zobrazí implicitně nastavená doba (30 minut).

Přednastavený výkon (300 W) a přednastavená teplota (200 °C) se zobrazí v levé části displeje.

Pro upravení délky programu stiskněte tlačítko  a délku nastavte tlačítky  a .

Potvrďte stisknutím tlačítka **OK** a trouba se zapne.

Pro úpravu mikrovlnného výkonu a teploty stiskněte tlačítko  a nastavte parametry tlačítky  a .

Potvrďte stisknutím tlačítka **OK** a trouba se zapne.

## 4.3 POUŽÍVÁNÍ FUNKCE KONVENČNÍ PEČENÍ :



Stiskněte tlačítko  a zvolte funkci konvenční pečení.

Trouba vám zobrazí doporučenou teplotu, kterou lze upravit stisknutím tlačítek  a . Stiskem tlačítka **OK** se pečení spustí okamžitě.

Ukazatel teploty bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty.

Pro nastavení teploty stiskněte .

Teplotu upravte stisknutím tlačítek  a . Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Trouba hřeje a nastavená funkce pečení bliká. Jakmile trouba dosáhne zvolené teploty, zazní série zvukových signálů.

Stiskněte tlačítko , hodnota doby pečení bliká. Nyní je možné přistoupit k nastavení doby.

Stiskněte tlačítko  a  nastavte dobu pečení.

Potvrďte tlačítkem **OK**.

Trouba je vybavena funkcí „**SMART ASSIST**“, která vám při nastavování délky programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu tepelné úpravy. Tuto dobu lze upravit.

Viz tabulka níže:

| FUNKCE PEČENÍ                                                                                                | DOPORUČENÉ ČASY |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  <b>GRIL S VENTILÁTOREM</b> | <b>15 min</b>   |
|  <b>STŘEDNÍ GRIL</b>        | <b>10 min</b>   |
|  <b>HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV</b>  | <b>30 min</b>   |

## 4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte jako u programování doby.

Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko , dokud se nerozbliká ukazatel konce pečení.

Poté nastavte čas konce pečení tlačítky  a . Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazení konce pečení již neblíká.

## 4.5 FUNKCE MEMO ACTIVE

Vaše trouba je vybavena funkcí „**MEMO ACTIVE**“, která funguje takto:

- Pokud u posledních tří pečení byla použita stejná funkce pečení, je uložena do paměti a automaticky je vám nabídnuta i při příštím pečení.
- Každá z funkcí pečení, u které jste 3x stejným způsobem změnili doporučenou teplotu, si tuto teplotu uloží jako novou doporučenou teplotu.

 **Tato funkce je implicitně neaktivní. Lze ji aktivovat v nabídce nastavení (viz kapitola Nastavení).**

**5.1 FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“**

Režim „Kuchařský průvodce“  za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Zvolte funkci „Kuchařský průvodce“. Máte možnost volby dle následujícího seznamu pokrmů:

- P01:** Zmražený hotový pokrm
- P02:** Čerstvý hotový pokrm (kombinovaná funkce)
- P03:** Zmražená pizza (kombinovaná funkce)
- P04:** Zmražená pizza (konvenční pečení)
- P05:** Čerstvá pizza
- P06:** Quiche (fr. slaný koláč)
- P07:** Slaný koláč
- P08:** Drůbež
- P09:** Hovězí maso
- P10:** Vepřové maso
- P11:** Čerstvý hotový pokrm (mikrovlny)
- P12:** Ryby
- P13:** Čerstvá vláknitá zelenina
- P14:** Čerstvá zelenina
- P15:** Mražená zelenina

Zvolte funkci  tlačítkem .

Zvolte potravinu tlačítky  a  a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

Podle zvolené potraviny je vám navržena hmotnost (nebo délka tepelné úpravy), která bliká na displeji. Požadovaný parametr nastavte tlačítky  a  potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.

**POZNÁMKA:** Délku programu nelze upravit u č. P06 a P07.

Stisknutím tlačítka  se přepnete do nastavení času konce pečení (funkce pečení s odloženým startem). Je-li třeba, upravte čas konce pečení tlačítky  a  a potvrďte opětovným stiskem tlačítka **OK**.

**AUTOMATICKÉ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ**

Automatické funkce rozmrazování za vás vyberou vhodné parametry ohřevu odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Zvolte přednastavenou potravinu v následujícím seznamu pokrmů:

- P01:** Rozmrazení masa, drůbeže a hotových pokrmů\*
- P02:** Rozmrazení ryb\*
- P03:** Rozmrazení pečiva\*

\* U těchto položek nelze nastavit odložený start.

Zvolte funkci automatické rozmrazování .

Zvolte program a zadejte hmotnost potraviny tlačítky  a  (skrokem 50 g) a potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Trouba se zapne.

V polovině doby pečení vás trouba zvukovým signálem upozorní, že je třeba potraviny otočit a zobrazí se nápis „TURN“.

**6.1 MEMO 1/2/3 (Funkce paměti)**

Funkce paměti umožňuje do paměti uložit 3 často používané programy tepelné úpravy (nebo rozmrazování), které lze později použít rychlou volbou.

Nastavení programu tlačítkem paměti

Nejprve nastavte program tepelné úpravy dle vlastní volby tlačítkem  (např. horkovzdušný ohřev).

Nastavte teplotu a výkon (např. 220 °C) a poté dobu tepelné úpravy (např. 25 minut).

Nastavený program tepelné úpravy uložte do paměti **dlouhým stiskem** tlačítka **OK**, dokud nezačne

na displeji blikat MEMO-1. Zvolte jeden libovolný program, který chcete uložit: Pomocí tlačítek  a  vyberte požadovanou paměť 1 – 2 nebo 3. Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**, zvukový signál potvrdí uložení.

Používání programu uloženého do paměti.

Zvolte  funkci  tlačítkem.

Na displeji se zobrazí MEMO.

Pomocí tlačítek  a  vyberte požadovanou paměť 1 – 2 nebo 3.

Stiskněte tlačítko **OK**, zobrazí se program uložený do paměti. Znovu stiskněte tlačítko **OK**, trouba se zapne a spustí se program.

**Poznámka:**

Chcete-li předchozí naprogramování změnit, postup opakujte.

Do paměti lze uložit veškeré funkce vyjma automatických programů.

**ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU**

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

**⚠ Upozornění**

**Pro čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškození povrchu a k prasknutí skla.**

**ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍ ČÁSTI**

Doporučujeme pravidelně čistit troubu a odstranit veškeré usazeniny potravin uvnitř a vně trouby. Použijte vlhkou houbu se saponátem. Pokud dojde k poškození dvířek nebo jejich těsnění, nelze troubu používat a před opětovným používáním je třeba ji nechat opravit kompetentní osobou. Pokud je trouba znečištěná a zapáchá, svařte uvnitř vodu s citronovou šťávou v hrnku po dobu alespoň 2 minut a stěny vyčistěte s trochou tekutého přípravku na mytí nádobí.

**VÝMĚNA ŽÁROVKY**

V případě jakéhokoli úkonu prováděného se žárovkou se obraťte na servisní oddělení nebo na kvalifikovaného odborníka s výhradním zastoupením značky.

**8.1 MENU**

Jednotlivé parametry trouby se nastavují takto:

Stiskněte tlačítko  a vyčkejte, než se zobrazí „MENU“. Přistupte do režimu nastavení a stiskněte znovu tlačítko  a proveďte požadované nastavení.

Parametry uvedené v následující tabulce aktivujte nebo deaktivujte pomocí tlačítek  a . Pro odchod z režimu „MENU“ stiskněte tlačítko , dokud se nezobrazí čas.

|                                                                                   |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek                                                           |
|  | Aktivace/deaktivace nastavení režimu „DEMO“                                                              |
|  | Aktivace/deaktivace režimu „memo“                                                                        |
|  | Funkce Udržování teploty pokrmu:<br>Poloha ZAP – funkce aktivována.<br>Poloha VYP – funkce deaktivována. |

**FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY POKRMU**

Nedojde-li po ukončení procesu vaření k otevření dvířek, trouba po 2 minutách přejde do režimu udržování teploty pokrmu na dobu 15 minut a na displeji se zobrazí „HH“.



Některé menší poruchy můžete odstranit sami:

**Trouba se nezahřívá.** Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zkontrolujte, zda není na troubě nastaven režim „DEMO“ (viz kapitola Nastavení).  
**Žárovka trouby je nefunkční.** Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

**Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.** To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení za účelem snížení vnitřní i vnější teploty trouby. Pokud se po hodině ventilace nevypne, kontaktujte servisní oddělení.



## 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 2002/96/ES o odpadu elektrických a elektronických zařízení.

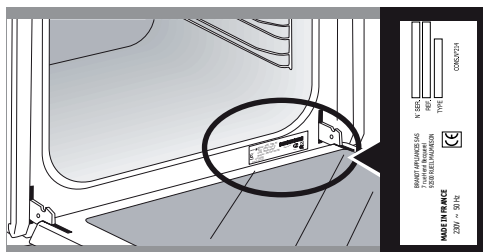
Obrat'te se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbližší vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



## ZÁSADY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho zařízení (obchodní označení, servisní označení, výrobní číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

## ORIGINALNÍ DÍLY

Při provádění údržby vyžadujte použití pouze originálních náhradních dílů s osvědčením původu.



## • TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI

Testy funkční způsobilosti podle norem IEC/EN/NF EN 60705;  
Mezinárodní elektrotechnická komise SC.59K zpracovala normu o komparativních zkouškách výkonu provedených u různých mikrovlnných trub.  
Pro tento přístroj doporučujeme:

| Zkouška                          | Hmotnost | Přibližný čas | Stupeň výkonu                              | Nádoby/Doporučení                                                                                                           |
|----------------------------------|----------|---------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaječný krém<br>(12.3.1)         | 1000 g   | 16–18 min     | 500 W                                      | Varné sklo 227<br>Na otočném talíři                                                                                         |
|                                  | 750 g    | 13–15 min     |                                            | Varné sklo 220<br>Na otočném talíři                                                                                         |
| Savojský koláč<br>(12.3.2)       | 475 g    | 6–7 min       | 700 W                                      | Varné sklo 827<br>Na otočném talíři                                                                                         |
| Kus masa<br>(12.3.3)             | 900 g    | 14 min        | 700 W                                      | Varné sklo 838<br>Zakryjte plastovou fólií.<br>Na otočném talíři                                                            |
| Rozmrazování masa<br>(13.3)      | 500 g    | 11–12 min     | 200 W                                      | Na otočném talíři                                                                                                           |
| Rozmrazování malin<br>(B.2.1)    | 250 g    | 6–7 min       | 200 W                                      | Na mělkém talíři<br>Na otočném talíři                                                                                       |
| Gratinované brambory<br>(12.3.4) | 1100 g   | 23–25 min     | Střední gril<br>+ 700 W                    | Varné sklo 827<br>Na otočném talíři                                                                                         |
| Kuře<br>(12.3.6)                 | 1200 g   | 24–26 min     | Silný gril<br>+ 500 W                      | Umístěte na rošt<br>podložený nádobou na odkapávání tuku<br>45mm<br>Vložte do úrovně 1<br>odspodu<br>Otočte v polovině doby |
|                                  |          | 35–40 min     | Pečení s ventilátorem<br>200 °C<br>+ 200 W | V glazované keramické míse<br>Umístěte na rošt vložený<br>v úrovni 1 odspodu                                                |
| Dort<br>(12.3.5)                 | 700 g    | 20 min        | Pečení s ventilátorem<br>220 °C<br>+ 200 W | Varné sklo 828<br>Umístěte na rošt v úrovni 1                                                                               |

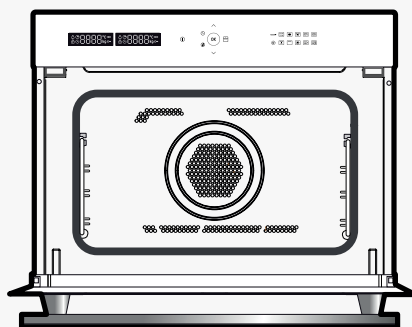


# ***Brandt***



BRUGERVEJLEDNING DA

Kombineret mikroovn



## VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

### 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 fragtsedlen, 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 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.

## VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER



### 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 egnet 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 varmepuder, 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 mi-

krobølgeovn 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 metal-svampe 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.

# 1 Præsentation af ovnen

## 1.1 PRÆSENTATION AF OVNE

- A** Betjeningspanel
- B** Låge
- C** Håndgreb

Denne ovn har 3 ribbepositioner til tilbehørsdele: ribbe 1 til 3.

## 1.2 VISNING PÅ DISPLAY

SKÆRM TIL HØJRE



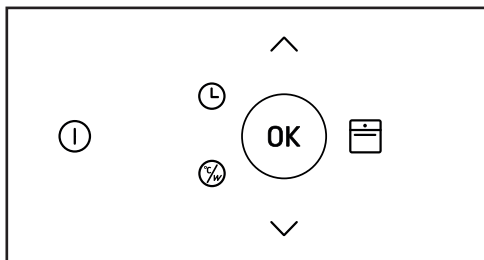
-  Tilberedningstid
-  Sluttidspunkt
-  Spærring af tastatur
-  Minutur
-  Indikator for vægt

SKÆRM TIL VENSTRE



- °C** Temperaturindikator
- W** Styrkeindikator
-  Indikator for Tilberedningsguide
-  Stop af drejeplade

## 1.3 TASTER



- ① Tænd** (kort tryk) og **Sluk** (langt tryk)
-  Indstilling af varighed
-  Temperaturindstilling/Styrkeindstilling

-  Tast +, navigationsmenu
-  Tast -, navigationsmenu
-  Tilberedningsfunktioner
- OK** Godkendelse

## 1.4 TILBEHØR (ifølge modellen)

### • Rist (1.4.1)

Anvendes til at toast, brune eller grille. Risten må under ingen omstændigheder bruges sammen med andre beholdere i metal i mikrobølgefunktion, grill- + mikrobølgefunktion eller varmluft- + mikrobølgefunktion.

Det er dog muligt at varme en fødevarer op i en aluminiumsbakke ved at isolere den fra risten med en tallerken.

### • Universalplade, bradepande 45 mm (1.4.2)

Den kan anvendes halvt fuld af vand til tilberedning i vandbad i funktionen varmluft. Den kan også bruges som stegefad.



### Bemærk:

**Sørg for at sætte bradepanden midt på ribberne i siden for ikke at ændre luftcirkulationen.**

### • Rist + Universalplade, bradepande 45 mm (1.4.3)

Sæt risten på bradepanden 45mm for at opsamle stegesaft eller fedt.

### • Ribber (1.4.4)

2 ribber, der skal sættes i, giver mulighed for at bruge risten i 3 niveauer.

### • Drejeplade (1.4.5)

Den drejende plade giver en ensartet tilberedning af madvarer, uden at du rører ved den.

Den kan dreje i begge retninger. Hvis pladen ikke drejer, kontrolleres det, at alle elementerne er placeret korrekt.

Den kan også bruges som bageplade. Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er forudsat til det.

Det er drevet, der får glaspladen til at dreje rundt. Hvis drevet tages ud, sørg for at der ikke kommer vand ned i motoraksens hul.

Husk at sætte drevet, understøtningen med hjul og den drejelige glasplade ind igen.

Forsøg ikke at dreje drevet til den drejende

glasplade manuelt, da du risikerer at beskadige drivsystemet. I tilfælde af dårlig rotation, skal du kontrollere, at der ikke er fremmedlegemer under pladen.

Når pladen er i stopposition, kan den anvendes til store retter, der bruger hele ovnens overflade. I så

Tag ikke apparatet i brug med det samme (vent i ca. 1 til 2 timer) efter at have flyttet det fra et koldt til et varmt sted, da kondensationen kan bevirke, at apparatet ikke fungerer korrekt.

Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10 mm 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.

## 1.5 DRIFTSPRINCIP

Mikroovne, der anvendes til tilberedning, gør brug af elektromagnetiske bølger. De findes normalt i vores omgivelser i form af radioelektricitet, lys, eller infrarøde stråler. Deres frekvens befinder sig i bånd på 2450 MHz.

Deres egenskaber:

- De reflekteres af metaller.
- De går gennem alle andre materialer.
- De absorberes af molekyler af vand, fedt og sukker.

Når en madvare udsætter for mikrobølger, foregår der en hurtig bevægelse af molekylerne, hvilket fremkalder en opvarmning. Bølgerne trænger cirka 2,5 cm ind i maden, hvis maden er tykkere end disse 2,5 cm foregår opvarmningen ind til midten af maden via varmeledning, som ved traditionel tilberedning.

Det er godt at vide, at mikroovne fremkalder et simpelt opvarmningsfænomen i maden, og at de ikke er skadelige for helbredet.

## 2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING



**Vigtigt:**

**Installationen skal udføres af kvalificerede installatører og teknikere.**

Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Den elektriske tilslutning skal udføres, inden apparatet sættes ind i møblet.

Kontrollér, at:

- installationens forsyningseffekt er tilstrækkelig (16 ampere).



**Vigtigt:**

**Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen  på apparatet og skal tilsluttes jord.**

**Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring for strømtilslutning skal fjernes.**

**Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse.**

**Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker.**

**Under vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.**

# 2



## Installation

### 2.1 UDPAKNING

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 fragtsedlen, og behold en kopi af den. Tag alle de beskyttende elementer af. Kontrollér og overhold apparatets egenskaber anført på typeskiltet (2.1.1)

### 2.2 VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

Dette apparat skal installeres i kolonne, som angivet på installationsskemaet (2.2.1 til 2.2.3).

## 3



## Indstilling af klokken

## 3.1 INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00. Klokkeslæt indstilles med tasten eller . Godkend med **OK**.

## 3.2 ÆNDRING AF KLOKKEN

Ovnen skal være slukket.

Tryk 2 gange på tasten dagens klokkeslæt blinker, og det er muligt at indstille dette.

Justér urets indstilling med tasten eller . Godkend med **OK**.

## 3.3 MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten . Minuturet blinker. Indstil minuturet med tasten og . Tryk på **OK** for at godkende, og nedtællingen begynder.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

**BEMÆRKNING:** Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 00:00.

## 3.4 SPÆRRING AF TASTATUR

Mens ovnen er slukket, trykkes der samtidigt på tasterne og , indtil symbolet vises på skærmen. Den samme handling udføres for at fjerne spærringen.

## 3.5 STOP AF DREJEPLADE

Hvis du mener, at højden på din ret vil forhindre pladen i at dreje korrekt, skal du programmere tilberedningsfunktionen og derefter vælge funktionen "Stop af drejeplade":

Tryk samtidigt på tasten og for at stoppe pladens rotation. Stoppet bekræftes med et bip.

For at få pladen til at dreje igen trykkes på samtidigt tasten og .



## Godt råd:

Det er nødvendigt at dreje beholderen og røre i indholdet halvvejs i programmet, når funktionen Stop af drejeplade er aktiveret.



**BEMÆRKNING:** Stop af drejeplade kan ikke anvendes sammen med optøningsfunktionerne.

## 4



## Tilberedning

## TILBEREDNINGSFUNKTIONER



## Advarsel

Når du kun bruger mikrobølgeovnen, må du ikke bruge emaljefadet.

## 1000 W

Hurtig opvarmning af drikke, vand og retter, der indeholder meget væske.

Tilberedning af madvarer der indeholder meget vand (supper, saucer, tomater osv.).



## 900 W / 100 W

## 800 W / 700 W:

Tilberedning af friske og frosne grøntsager.

## 600 W:

Smelte chokolade.

## 500 W:

Tilberedning af fisk og skaldyr. Opvarmning i 2 niveauer.

Tilberedning af tørre grøntsager ved lavt blus. Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer på basis af æg.

## 400W/ 300W:

Tilberedning ved lavt blus af mælkeprodukter, syltetøj.

## 200W:

Manuel optøning. Blødgøre smør, is.

## 100W:

Optøning af kager der indeholder fløde.



## OPTØNING



**Bemærk: I kombineret funktion med mikrobølgeovn kan du bruge emaljepanden med gitteret.**



### **VARMLUFT + MIKROOVN**

Denne kombinerede funktion forener tilberedning i mikroovn med tilberedning i varmluftsovn, og giver dig mulighed for at spare meget tid.

Følgende styrkeniveauer er tilgængelige for mikroovnen: 100W-200W-300W.

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



### **STÆRK GRILL + MIKROOVN**

Denne kombinerede funktion giver mulighed for at bruge grill + mikroovn på samme tid, hvilket giver en hurtig tilberedning. Du kan kombinere et hvilket som helst niveau af grillstyrke (1 til 4) med et af de disponible styrkeniveauer for mikroovnen (fra 100 W til 700 W).



### **MIDDEL GRILL + MIKROOVN**

Denne kombinerede funktion giver mulighed for at bruge grill + mikroovn på samme tid, hvilket giver en hurtig tilberedning. Du kan kombinere et hvilket som helst niveau af grillstyrke (1 til 4) med et af de disponible styrkeniveauer for mikroovnen (fra 100 W til 700 W).



### **MEMO 1/2/3**

#### **(Hukommelsesfunktion)**

Med hukommelsesfunktionen kan du gemme 3 ofte brugte tilberedningsprogrammer (eller optøningsprogrammer), som du hurtigt og nemt kan vælge.



### **VARMLUFTS GRILL**

Med funktionen varmlufts grill opnår du et sprødt resultat for stege og fjerkræ, og lammekøller, oksekoteletter bliver gennemstegt uden forvarmning. Tilberedningen sker delvis med varmelegemet foroven og propellen, der blæser den varme luft rundt.

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



### **GRILL**

Funktionen Grill anvendes til at tilberede og brune madvarer som gratiner og kød. Den kan bruges før og efter kogning/stegning, ifølge opskriften.

Der findes 4 grillniveauer: fra 1 til 4 der går fra svag grill til meget stræk grill.



### **VARMLUFT**

Funktionen Varmluft anvendes til at tilberede og brune madvarer på samme måde som i en traditionel ovn. Tilberedningen sker ved hjælp af et varmelegeme, der sidder bag i ovnen, og en propel, der blæser luften rundt.

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



### **Kulinarisk VEJLEDNING**

Funktionen "Smagsguide" vælger de passende tilberedningsparametre for dig i forhold til den fødevarer, der skal tilberedes, og dens vægt.



### **AUTOMATISK OPTØNING**

#### **Funktionen Automatisk optøning efter vægt**

Du sparer meget tid ved at optø frosne madvarer i mikroovnen.

## **4.1 BRUG AF FUNKTIONEN MIKROOVN**

Vælg funktionen 1000W med tasten

En varighed vises som standard (1,30 minutter), og den maksimale effekt (1000 W) bliver sprogrammeret.

For at ændre denne varighed skal du trykke på tasten derefter indstilles med tasterne og .

Godkend ved at trykke på tasten OK, og ovnen går i gang.

Funktionen 900W/100W gør det muligt at vælge effektniveauet.

For at ændre denne effekt skal du trykke på tasten derefter indstilles med tasterne og .

Du kan også indstille varigheden ved at trykke på tasten og derefter på tasterne og .

Godkend ved at trykke på tasten OK, og ovnen går i gang.



## 4.2 BRUG AF FUNKTIONERNE

### KOMBINERET MIKROOVN

Vælg funktionen  med tasten .

En varighed vises som standard (30 minutter) på skærmen til højre.

Den forudprogrammerede styrke (300 W) og temperatur (200°C) vises skiftevis på skærmen til venstre.

For at ændre varigheden skal du trykke på tasten  derefter indstilles med tasterne  og .

Godkend ved at trykke på tasten OK, og ovnen går i gang.

For at ændre mikroovnens effekt eller temperaturen skal du trykke på tasten , derefter justeres parametrene med tasterne  og .

Godkend ved at trykke på tasten OK, og

### 4.3 BRUG AF FUNKTIONERNE FOR TRADITIONEL TILBEREDNING:



Tryk på tasten  og vælg en traditionel tilberedningsfunktion.

Ovnen foreslår en temperatur, der kan ændres med tasterne  og . Tryk på OK, og tilberedningen starter straks.

Temperaturindikatoren blinker, så længe den ønskede temperatur ikke er opnået.

For at indstille temperaturen trykkes på .

Juster temperaturen med  og . Godkend ved at trykke på OK.

Ovnen varmer, funktionen for tilberedning blinker. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den valgte temperatur.

Tryk på tasten , visningen af tilberedningstiden blinker for at angive, at indstillingen er mulig.

Tryk på  og  for at indstille tilberedningstiden.

Godkend med **OK**.

Ovnen er udstyret med funktionen "**SMART ASSIST**", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.

Se tabellen herunder:

| TILBEREDNINGSFUNKTION                                                                             | ANBEFALINGER AF VARIGHED |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  VARMLUFTS GRILL | 15 min.                  |
|  MIDDEL GRILL    | 10 min.                  |
|  VARMLUFT        | 30 min.                  |

### 4.4 TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten , klokkeslæt for afslutning af tilberedning blinker.

Indstil tidspunktet for tilberedningens afslutning ved at trykke på tasterne  og . Godkend ved at trykke på OK. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

### 4.5 FUNKTIONEN AKTIV MEMO.

Ovnen er udstyret med funktionen "AKTIV MEMO", den fungerer som følger:

- Hvis tilberedningsfunktionen under de sidste tre tilberedninger har været den samme, bliver den gemt, og den bliver automatisk foreslået ved næste tilberedning.
- Hvis du for hver tilberedningsfunktion ændrer den anbefalede temperatur 3 gange til det samme, bliver denne ændrede temperatur registreret som den nye anbefalede temperatur.

 Denne funktion er som standard deaktiveret. Gå til menuen for indstillinger (se afsnittet om indstillinger) for at aktivere denne funktion.



## 5



## Tilberedningsguide

**5.1 FUNKTIONEN "TILBEREDNINGSGUIDE"**

Funktionen "TILBEREDNINGSGUIDE"  vælger de passende tilberedningsparametre for dig i forhold til den fødevarer, der skal tilberedes, og dens vægt. Vælg funktionen Tilberedningsguide. Du skal vælge en forudprogrammeret madvare fra følgende liste:

**P01:** Frossen færdigret

**P02:** Frisk færdigret (kombineret funktion)

**P03:** Frossen pizza (kombineret funktion)

**P04:** Frossen pizza (traditionel tilberedning)

**P05:** Frisk pizza

**P06:** Quiche

**P07:** Tærte (salt)

**P08:** Fjerkræ

**P09:** Oksekød

**P10:** Svinekød

**P11:** Frisk færdigret (mikroovn)

**P12:** Fisk

**P13:** Fiberholdige friske grøntsager

**P14:** Friske grøntsager

**P15:** Frosne grøntsager

Vælg funktionen  med .

Vælg dit program med  og , godkend derefter ved at trykke på **OK**.

Alt efter den valgte fødevarer, anbefales en vægt (eller tilberedningstid), som blinker på skærmen.

Ændr den ønskede parameter med tasterne  og , og godkend derefter ved tryk på **OK**.

**BEMÆRKNING:** Varigheden kan ikke ændres for P06 og P07.

Via tryk på  kommer du til finindstilling af tilberedning (tilberedning med udskudt start).

Juster tilberedningstiden, hvis der er behov for det med tasterne  og , og godkend derefter ved tryk på **OK**.

**FUNKTIONER FOR AUTOMATISK OPTØNING**

Funktionerne for automatisk optøning vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes, og dens vægt. Vælg en forudprogrammeret madvare fra følgende liste:

**P01:** Optøning af kød, fjerkræ og færdigretter\*

**P02:** Optøning af fisk\*

**P03:** Optøning af brød\*

\* Med disse funktioner kan der ikke anvendes udskudt start.

Vælg funktionen automatisk optøning .

Vælg et program, og oplys madvarens vægt med  og  (i intervaller på 50 g), godkend derefter ved at trykke på **OK**. Ovnens starter.

Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, angiver ovnen, at du skal vende maden ved at udsende et bip og "TURN" vises.

## 6



## Brug af memo

**6.1 MEMO 1/2/3 (Hukommelsesfunktion)**

Med hukommelsesfunktionen kan du gemme 3 ofte brugte tilberedningsprogrammer (eller optøningsprogrammer), som du hurtigt og nemt kan vælge.

Programmering af en hukommelsestast

Programmer først den valgte tilberedningsmåde med tasten  (f.eks.: varmluft).

Reguler temperaturen og styrken (f.eks.: 220°C), derefter tilberedningstiden (f.eks.: 25 minutter).

Gem tilberedningsprogrammet via et langt tryk på tasten **OK**, indtil "MEMO -1-" vises på displayet.

Vælg et af de frie programmer der skal gemmes: 1 – 2 eller 3 med tasterne  og  for at gå fra det ene til det andet. Tilberedningstiden blinker. For at godkende trykkes på **OK**, et bip bekræfter registreringen, gå ud af programmeringsfunktionen via et langt tryk på .

Brug af et program fra hukommelsen

Vælg funktionen  med tasten .

"MEMO ---" blinker på displayet.

Vælg det ønskede gemte program 1 – 2 eller 3 med  og  for at gå fra det ene til det andet.

Tryk på tasten **OK**, det gemte program starter straks.

Bemærk:

Følg den samme fremgangsmåde for at erstatte den foregående programmering. Du kan gemme alle funktioner undtagen de automatiske programmer.

## 7



## Rengøring

## RENGØRING AF OVNEN UDVENDIGT

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

## ⚠ Advarsel

**Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.**

## RENGØRING AF GLASRUDEN INDVENDIGT

Det anbefales at rengøre ovnen jævnligt og at fjerne alle madrester indvendigt og udvendigt. Brug en klud fugtet med sæbevand. Hvis lågen eller dens pakning er beskadiget, må mikroovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en kompetent person. Hvis ovnen lugter eller er snavset, stil en kop med vand tilsat citronsaft eller eddike ind i ovnen, lad vandet koge i 2 min., og rengør væggene med vand tilsat lidt opvaskemiddel.

## UDSKIFTNING AF PÆRE

Kontakt eftersalgsservicen eller en autoriseret kvalificeret person for ethvert indgreb på lampen.

## 8



## Indstillinger

## 8.1 MENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger af ovnen. For at gøre dette:

Tryk på tasten , indtil "MENU" vises for at komme ind i tilstand for indstilling, og tryk igen på tasten  for at vælge de forskellige indstillinger.

Aktiver eller deaktiver med tasterne  og  de forskellige parametre, se tabellen i det følgende. For at gå ud af tilstanden "MENU" trykkes på tasten , indtil klokken vises.

|                                                                                   |                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aktivering/deaktivering af tasternes bip                                                                |
|  | Aktivering/deaktivering af demo-indstilling                                                             |
|  | Aktivering/deaktivering af tilstanden memo                                                              |
|  | Funktion for Holde varm: Positionen ON, funktion er aktiveret. Positionen OFF, funktion er deaktiveret. |

## FUNKTION FOR HOLDE VARM

Hvis lågen ikke åbnes efter tilberedningsprocessen, går oven efter 2 minutter i funktionen Holde varm i 15 minutter, "HH" vises på skærmen.

## 9



## Fejl og løsninger

Nogle problemer kan du selv løse:

**Ovnen varmer ikke op.** Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til tilstanden demonstration (se afsnittet om indstillinger).

**Lampen i ovnen fungerer ikke.** Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

**Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.** Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maksimalt 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

10



Miljø

## 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 2002/96/EF 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.

11



Eftersalgsservice

## FORBRUGERSERVICE

For at få mere at vide om vores produkter kan du gå ind på vores website:

**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

Du kan kontakte os:

> Via vores website, **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**  
Rubrikken "SERVICE".

> Via e-mail til følgende adresse:

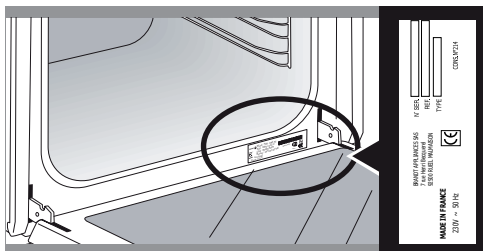
**[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)**

> skrive til os på følgende adresse:

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

## INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

## ORIGINALE DELE

Ved vedligeholdelsesreparationer, skal du bede om at der udelukkende anvendes **godkendte originale reservedele**.



## 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:

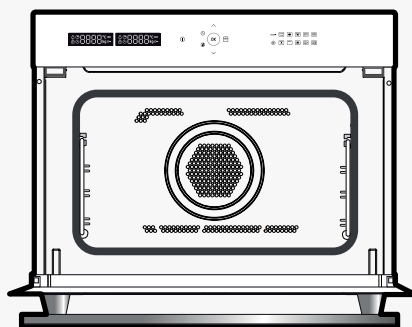
| Prøvning                       | Belastning | Tid ca.      | Vælger for styrke             | Beholdere/Gode råd                                                                                   |
|--------------------------------|------------|--------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------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

# Brandt



GEBRAUCHSANLEITUNG DE

Kombi-Mikrowelle mit  
Heissluft



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](http://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.



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

## SICHERHEITSHINWEISE

### **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 Unterkunftszwecken 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 Mikrowellenenergie Schutzabdeckung

## SICHERHEITSHINWEISE

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



## SICHERHEITSHINWEISE

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 Installations-

anweisungen.

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.

## 1



## Beschreibung des Ofens

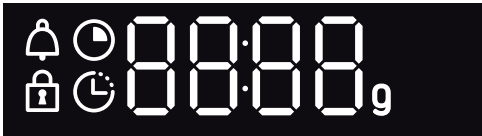
## 1.1 ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN

- A** Bedienleiste
- B** Tür
- C** Griff

Dieser Ofen verfügt über 3 Einschubleistenpositionen für das Zubehör: Einschubleisten 1 bis 3.

## 1.2 ANZEIGE

## RECHTES DISPLAY



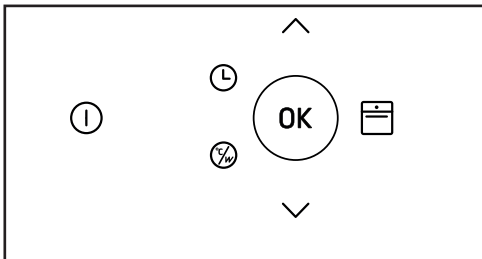
- Garzeit
- Ende des Garvorgangs
- Verriegelung der Tasten
- Zeitschaltuhr
- Gewichtsanzeige

## LINKES DISPLAY



- °C Temperaturanzeige
- W Leistungsanzeige
- Anzeige „Kulinarischer Leitfaden“
- Anhalten des Drehtellers

## 1.3 TASTEN



- Ein** (kurzes Drücken) / **Aus** (langes Drücken)
- Einstellung der Dauer
- Einstellung der Temperatur/Leistung

- Taste +, Navigation Menü
- Taste -, Navigation Menü
- Garfunktionen
- OK** Bestätigung

## 1.4 ZUBEHÖR (je nach Modell)

• **Rost** (1.4.1)

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen. Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.

• **Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm** (1.4.2)

Sie kann mit der Funktion Umlaufhitze halbvoll mit Wasser gefüllt für Kochvorgänge im Wasserbad verwendet werden. Sie kann ebenso als Garteller verwendet werden.

**Hinweis:**

**Achten Sie darauf, dass die Fettpfanne richtig in den Seiteneinschüben positioniert ist, um die Luftzirkulation nicht zu verändern.**

• **Rost + Mehrzweckblech, Auffangschale 45mm**(1.4.3)

Schieben Sie die Fettpfanne zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost.

• **Einschubleisten** (1.4.4)

Mit Hilfe von 2 Halterungen zum Einhaken kann das Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.

• **Drehteller** (1.4.5)

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Eingriffe von außen.

Er kann sich in 2 Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig eingesetzt sind.

Er kann als Kochplatte verwendet werden. Zum Herausziehen an den Griffzonen des Gartellers ansetzen, die in der Aussparung vorgesehen sind.

Der Mitnehmer ermöglicht die Drehung des Gastellers.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt.

Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Glasdrehtellers.

Nicht versuchen, den Glasdrehteller manuell anzuschieben. Dadurch kann das Antriebssystem

beschädigt werden. Falls sich der Drehteller schlecht dreht, prüfen Sie, dass keine Fremdkörper unter dem Teller vorhanden sind.

Mit dem Drehteller in Stopp-Position können Sie große Schüsseln auf der gesamten Oberfläche des Mikrowellenherds verwenden. In diesem Fall muss der Behälter gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden.

## 1.5 FUNKTIONSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz liegt im Frequenzbereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wassermolekülen, Fett und Zucker absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.

Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

# 2



## Installation

### 2.1 AUSPACKEN

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon. Entfernen Sie alle Schutzelemente. Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kennschild (2.1.1) und halten Sie sie ein.

## 2.2 WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU

Dieses Gerät muss laut Angabe auf der Einbauanleitung in einen Hochschrank eingebaut werden (2.2.1 bis 2.2.3). Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn Kondensation kann zu einer Betriebsstörung führen.

Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

Für eine bessere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben durch die vorgesehenen Löcher befestigen.

## 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



**Achtung:**

**Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.**

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau sicherzustellen. Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:

- die Leistung der Installation ausreicht (16 Ampere).



**Achtung:**

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

**Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.**

**Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.**

**Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.**

**Bei Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.**

## 3



## Einstellung der Uhrzeit

## 3.1 EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Zeit mit den Tasten oder ein. Mit **OK** bestätigen.

## 3.2 ÄNDERUNG DER UHRZEIT

Der Herd muss ausgeschaltet sein.

Drücken Sie zweimal die Taste , die aktuelle Uhrzeit blinkt, die Einstellung ist daher möglich.

Stellen Sie die Zeit mit den Tasten oder ein. Mit **OK** bestätigen.

## 3.3 ZEITSCHALTUHR

**Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.**

Drücken Sie auf die Taste . Die Zeitschaltuhr blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit den Tasten und ein. Drücken Sie die Taste **OK** um zu bestätigen, die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

**HINWEIS:** Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

## 3.4 VERRIEGELUNG DER TASTEN

Bei ausgeschaltetem Ofen drücken Sie gleichzeitig die Tasten und bis zur Anzeige des Symbols auf dem Bildschirm. Zum Entriegeln des Ofens den gleichen Vorgang ausführen.

## 3.5 DREHTELLER ANHALTEN

Wenn das Gargefäß zu groß ist und sich nicht korrekt drehen kann, programmieren Sie Ihre Garfunktion und wählen Sie dann die Option „Drehteller anhalten“ aus: Drücken Sie die Tasten und gleichzeitig, um die Drehung des Drehtellers anzuhalten. Das Anhalten wird durch einen Signalton bestätigt.

Um die Drehung wieder zu starten, drücken Sie die Tasten und gleichzeitig.



## Empfehlung:

Der Behälter muss gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden, wenn die Option „Drehteller anhalten“ aktiviert ist.



**HINWEIS:** Die Option „Drehteller anhalten“ kann nicht mit den Abtaufunktionen verwendet werden.

## 4



## Garen

## GARMETHODEN



## Vorsicht

Wenn Sie nur die Mikrowelle verwenden, verwenden Sie nicht die Emailleschale.

## 1000W

Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Speisen, die viel Flüssigkeit enthalten.

Garen von Nahrungsmitteln, die viel Wasser enthalten (Suppen, Soßen, Tomaten usw.).



900W / 100W

## 800W / 700W:

Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.

## 600W:

Schmelzen von Schokolade.

## 500W:

Garen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen.

Garen von Trockengemüse bei geringer Hitze. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.

## 400W / 300W:

Garen von Milchprodukten, Konfitüren bei geringer Hitze.

## 200W:

Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.

## 100W:

Abtauung von cremehaltigen Gebäckstücken.



## ABTAUEN



**Hinweis: In Kombinationsfunktion mit Mikrowelle können Sie die Emaillepfanne mit Rost verwenden.**



### HEISSLUFT + MIKROWELLE

Diese Kombifunktion verbindet das Mikrowellengaren mit dem Heißluftgaren. Dadurch können Sie viel Zeit gewinnen. Folgende Mikrowellenleistungen sind verfügbar: 100W-200W-300W.

Die Gartemperatur kann zwischen 50°C und 200°C eingestellt werden.



### HEISSLUFT

Mit der Funktion Heißluft kann wie in einem herkömmlichen Herd gegart und gebräunt werden. Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Ofens und durch die Schraube für die Luftumwälzung.

Die Gartemperatur kann zwischen 50°C und 200°C eingestellt werden.



### Kulinarischer LEITFADEN

Die Funktion „Kulinarischer Leitfaden“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.



### AUTOMATISCHES AUFTAUEN

#### Automatische Auftaufunktion nach Gewicht

Über die Auftaufunktion der Mikrowelle kann beim Abtauen von Lebensmitteln viel Zeit gespart werden.



### GRILL stark + MIKROWELLE

Diese Kombifunktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Sie können eine der Grillstufen (1 bis 4) beliebig mit einer der verfügbaren Mikrowellen-Leistungsstufen (100W bis 700W) verbinden.



### GRILL mittel + MIKROWELLE

Diese Kombifunktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Sie können eine der Grillstufen (1 bis 4) beliebig mit einer der verfügbaren Mikrowellen-Leistungsstufen (100W bis 700W) verbinden.



### MEMO 1/2/3 (Speicherfunktion)

Mit der Speicherfunktion können Sie 3 häufige Garprogramme (oder Abtauprogramme) speichern und anschließend anhand einer Schnellauswahl verwenden.



### GEPULTE GRILLFUNKTION

Mit der gepulsten Grillfunktion können Sie Braten und Geflügel knusprig braten sowie Lammkeulen und Rinderkoteletts durchgaren. Das Garen erfolgt abwechselnd durch Oberhitze und Umluft-Umwälzung.

Die Gartemperatur kann zwischen 50°C und 200°C eingestellt werden.



### GRILL

Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.

Es gibt **4 Grillstufen**: 1 bis 4, von schwacher bis sehr starker Grilleistung.

## 4.1 VERWENDUNG DER MIKROWELLENFUNKTION

Wählen Sie die Funktion 1000W mit der Taste  aus.

Eine Dauer wird standardmäßig angezeigt (1.30 Minuten) und die maximale Leistung (1000 W) ist vorprogrammiert.

Um diese Dauer zu ändern, drücken Sie die Taste  und stellen Sie sie dann mit den Tasten  und  ein.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste **OK**, der Ofen startet.

Mit der Funktion 900W/100W können Sie die Leistungsstufe auswählen.

Um die Leistungsstufe zu ändern, drücken Sie die Taste  und stellen Sie dann die Leistung mit den Tasten  und  ein.

Sie können auch die Dauer einstellen, indem Sie zunächst die Taste  drücken, dann die Tasten  und .

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste **OK**, der Ofen startet.

4.2 VERWENDUNG DER MIKROWELLEN-KOMBIFUNKTIONEN

Wählen Sie die Funktion  mit der Taste  aus. Eine Dauer wird standardmäßig (30 Minuten) auf dem rechten Display angezeigt. Die vorprogrammierte Leistung (300 W) und Temperatur (200°C) werden auf dem linken Display angezeigt. Um die Dauer zu ändern, drücken Sie die Taste  und stellen Sie sie dann mit den Tasten  und  ein. Bestätigen Sie durch Drücken der Taste **OK**, der Ofen startet.

Um die Leistungsstufe der Mikrowelle oder die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste  und stellen Sie dann die Parameter mit den Tasten  und  ein. Bestätigen Sie durch Drücken der Taste **OK**, der Ofen startet.

4.3 VERWENDUNG DER TRADITIONELLEN GARFUNKTIONEN

Drücken Sie die Taste  und wählen Sie eine traditionelle Garfunktion aus. Der Ofen schlägt Ihnen eine Temperatur vor, die Sie mit den Tasten  und  ändern können. Drücken Sie auf **OK** der Garvorgang startet sofort. Die Temperaturanzeige blinkt, solange die Solltemperatur nicht erreicht wurde.

Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste . Stellen Sie die Temperatur mit  und  ein. Durch Drücken auf **OK** bestätigen. Der Ofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der gewählten Ofentemperatur ertönt eine Reihe von Lautsignalen.

Drücken Sie die Taste , die Anzeige der Gardauer blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung vorgenommen werden kann. Drücken Sie auf  und , um die Garzeit einzustellen. Mit **OK** bestätigen.

Ihr Ofen ist mit der Funktion „**SMART ASSIST**“ ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

Siehe folgende Tabelle:

| GAR FUNKTION                                                                      |                        | ZEITEMPFEHLUNG |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|
|  | GEPULSTE GRILLFUNKTION | 15 Min.        |
|  | GRILL MITTEL           | 10 Min.        |
|  | HEISSLUFT              | 30 Min.        |

4.4 ZEITLICH VERZÖGERT BEGINNENDER GARVORGANG

Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie die Taste , das Garzeitende blinkt. Stellen Sie dann das Garzeitende mit den Tasten  und  ein. Durch Drücken auf **OK** bestätigen. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

4.5 FUNKTION MEMO AKTIV.

Ihr Ofen ist mit der Funktion “**MEMO ACTIV**” ausgerüstet, sie funktioniert folgendermaßen:

- Wurde bei den drei letzten Garvorgängen die gleiche Garfunktion verwendet, dann wird diese gespeichert und sie wird Ihnen automatisch beim nächsten Garvorgang vorgeschlagen.
- Bei allen Garfunktionen gilt: Wenn Sie die für die gleiche Zubereitungsart empfohlene Solltemperatur 3-mal ändern, wird diese als neue empfohlene Temperatur gespeichert.

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

# 5 Kulinarischer Leitfaden

## 5.1 FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“

Die Funktion „Kulinarischer Leitfaden“  wählt für Sie die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus. Wählen Sie die Funktion „Kulinarischer Leitfaden“ aus. Sie müssen ein vorprogrammiertes Nahrungsmittel aus folgender Liste auswählen:

- P01:** Tiefgekühltes Fertiggericht
- P02:** Frisches Fertiggericht (Kombifunktion)
- P03:** Tiefkühlpizza (Kombifunktion)
- P04:** Tiefkühlpizza (traditionelles Garen)
- P05:** Frische Pizza
- P06:** Quiche
- P07:** Salzige Tarte
- P08:** Geflügel
- P09:** Rind
- P10:** Schwein
- P11:** Frisches Fertiggericht (Mikrowelle)
- P12:** Fisch
- P13:** Fasriges Frischgemüse
- P14:** Frischgemüse
- P15:** Tiefkühlgemüse

Wählen Sie die Funktion  mit  aus.

Wählen Sie Ihr Nahrungsmittel mit  und  aus und bestätigen Sie dann durch Drücken auf **OK**.

Je nach ausgewähltem Nahrungsmittel wird Ihnen ein Gewicht (oder eine Gardauer) vorgeschlagen, das auf dem Display blinkt.

Ändern Sie den gewünschten Parameter mit den Tasten  und  und bestätigen Sie dann durch Drücken auf **OK**.

**HINWEIS:** Die Dauer kann für P06 und P07 nicht geändert werden.

Durch Drücken der Taste  gelangen Sie zur Einstellung des Endes des Garvorgangs (verzögertes Garen).

Stellen Sie es bei Bedarf mit den Tasten  und  ein und bestätigen Sie anschließend durch erneutes Drücken auf **OK**.

### AUTOMATISCHE AUFTAUFUNCTIONEN

Die automatischen Auftaufunktionen wählen für Sie die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus. Wählen Sie ein vorprogrammiertes Nahrungsmittel aus folgender Liste aus:

- P01:** Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fertiggerichten\*
- P02:** Auftauen von Fisch\*
- P03:** Auftauen von Brot\*

\* Auf diesen Positionen ist keine Startzeitvorwahl möglich.

Wählen Sie die automatische Auftaufunktion  aus.

Wählen Sie ein Programm aus und geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels mit den Tasten  und  (in 50 g Schritten) ein, bestätigen Sie dann durch Drücken der Taste **OK**. Der Ofen geht in Betrieb.

Nach der halben Garzeit weist der Ofen durch einen Signalton und durch die Anzeige „TURN“ darauf hin, dass die Nahrungsmittel gewendet werden müssen.

## 6 Verwendung der Speicherung

### 6.1 MEMO 1/2/3 (Speicherfunktion)

Mit der Speicherfunktion können Sie 3 häufige Garprogramme (oder Abtauprogramme) speichern und anschließend anhand einer Schnellauswahl verwenden.

#### Programmierung einer Speichertaste

Programmieren Sie zunächst einen Garvorgang Ihrer Wahl mit der Taste  (z. B. Heißluft).

Stellen Sie die Temperatur und Leistung (z. B. 220°C), dann die Gardauer (z. B. 25 Minuten) ein.

Speichern Sie Ihr Garprogramm durch **langes Drücken** der Taste **OK**, bis:

MEMO -1- auf dem Display blinkt. Wählen Sie eines der zu speichernden freien Programme: 1 – 2 oder 3 mit den Tasten  und , um zwischen diesen Optionen zu navigieren. Bestätigen Sie mit der Taste **OK**, ein Signalton bestätigt Ihnen die Speicherung.

#### Verwendung eines gespeicherten Programms

Wählen Sie die Funktion  mit der Taste .

MEMO erscheint auf dem Display.

Wählen Sie den gewünschten Speicher 1 – 2 oder 3 mit  und , um zwischen diesen Optionen zu navigieren.

Drücken Sie die Taste **OK**, das gespeicherte Programm wird angezeigt. Drücken Sie erneut die Taste **OK**, der Ofen geht an und das Programm startet.

#### Hinweis:

Gehen Sie in derselben Weise vor, um die vorherige Programmierung zu ersetzen.

Sie können alle Funktionen speichern, mit Ausnahme der automatischen Programme.



## REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

### ⚠ Warnhinweis

**Für das Reinigen der Glastür des Ofens dürfen keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallschaber verwendet werden, wodurch Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.**

## REINIGUNG DES GARRAUMS

Es wird empfohlen, das Mikrowellengerät regelmäßig zu reinigen und innen wie außen alle Lebensmittelreste zu entfernen. Zur Reinigung einen feuchten Schwamm mit Seifenlauge verwenden. Bei beschädigter Tür oder Türdichtung darf das Gerät erst nach Instandsetzung durch einen Fachmann wieder in Betrieb genommen werden. Sollte das Gerät riechen oder verschmutzt sein, 2 Minuten lang eine Tasse Wasser mit Zitronensaft oder Essig kochen lassen und die Wände mit etwas Spülmittel reinigen.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

Für jeden Eingriff an der Lampe wenden Sie sich an den Kundendienst oder an ein qualifiziertes Fachpersonal des Händlers.



### 8.1 MENÜ

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Ofens verändern, dafür:

Drücken Sie die Taste bis zur Anzeige „MENÜ“, um zum Einstellmodus zurückzukehren. Dann drücken Sie erneut die Taste , um die verschiedenen Einstellungen auszuwählen.

Aktivieren oder deaktivieren Sie mit den Tasten und die verschiedenen Einstellungen, siehe folgende Tabelle. Um den Modus „MENÜ“ zu verlassen, drücken Sie die Taste bis die Uhrzeit angezeigt wird.

|  |                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aktivieren/Deaktivieren Sie die Signaltöne der Tasten                                           |
|  | Aktivieren/Deaktivieren Sie die Demo-Einstellung                                                |
|  | Aktivieren/Deaktivieren Sie den Memo-Modus                                                      |
|  | Funktion Warmhalten:<br>Position ON, Funktion aktiviert.<br>Position OFF, Funktion deaktiviert. |

## FUNKTION WARMHALTEN

Wenn die Tür nach dem Garvorgang nicht geöffnet wird, aktiviert der Ofen nach 2 Minuten die Funktion Warmhalten für 15 Minuten, auf dem Display erscheint „HH“.



Einige kleinere Funktionsstörungen können Sie selbst beheben:

**Der Ofen heizt nicht.** Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der Ofen nicht im Demo-Modus ist (siehe Abschnitt Einstellungen).

**Die Lampe des Ofens funktioniert nicht.** Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an die Stromversorgung angeschlossen ist.

**Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Ofens weiter.** Das ist normal, die Ventilation kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und die Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.





## 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 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

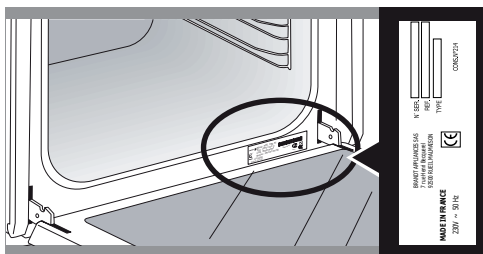
Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



## REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



|                                          |                                |              |
|------------------------------------------|--------------------------------|--------------|
| <div> <div>A</div> <div>B</div> </div>   |                                | <div>G</div> |
| <div>SERVICE :</div> <div>C</div>        | <div>TYPE :</div> <div>D</div> |              |
| <div>E</div>                             | <div>F</div>                   |              |
| <div> <div>Nr.</div> <div>H</div> </div> |                                | <div>I</div> |

B: Handelsreferenznummer

C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer

## ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei Reparaturarbeiten, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile** verwendet werden.



## • 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:

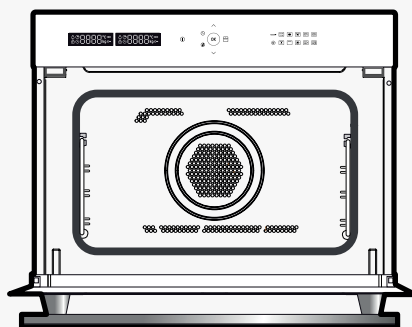
| Versuch                          | Gewicht | Ungefähre Zeit | Leistungs-<br>wahlschalter   | Gefäße / Hinweise                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|---------|----------------|------------------------------|-----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

# ***Brandt***



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΛ

Φούρνος μικροκυμάτων



Αγαπητοί πελάτες,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με γνώμονα εσάς, τον τρόπο ζωής σας, τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Εμπεριέχει την τεχνογνωσία και το πνεύμα καινοτομίας της εταιρείας, αλλά και το πάθος που μας οδηγεί εδώ και περισσότερα από 60 χρόνια.

Μεριμνούμε πάντοτε, ώστε να ικανοποιούμε όλο και καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε επίσης τον δικτυακό μας τόπο **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**, προκειμένου να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες μας και να αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

**Είναι μεγάλη μας χαρά που η BRANDT** θα είναι μέρος της καθημερινότητάς σας και ευχόμαστε να αξιοποιήσετε στο έπακρο την αγορά σας.



**Σημαντικό: Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.**

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

#### Σημαντικό:

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης μαζί με τη συσκευή σας. Εάν η συσκευή χρειαστεί να πωληθεί ή να παραχωρηθεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι θα συνοδεύεται από τις οδηγίες χρήσης.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις συμβουλές πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής. Παρέχονται για την ασφάλειά σας και την ασφάλεια των άλλων.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως : Κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων. Αγροκτήματα. Χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

— Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές

ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

— Φροντίστε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε, εξαιρούμενου του εξειδικευμένου προσωπικού, να προβαίνει σε ενέργειες συντήρησης ή επιδιόρθωσης που απαιτούν την αφαίρεση του καλύμματος, το οποίο προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Τα υγρά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να ζεσταίνονται μέσα σε σκεύη που είναι κλεισμένα αεροστεγώς καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.

Εάν η συσκευή βρίσκεται σε συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που παράγονται.

— Βεβαιώνετε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

— Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης των τροφίμων σε πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, ελέγχετε συχνά το φούρνο, καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

— Εάν εμφανιστεί καπνός, σταματήστε ή αποσυνδέστε το φούρνο και διατηρήστε την πόρτα κλειστή προκειμένου να σβήσει η ενδεχόμενη φλόγα.

— Το ζέσταμα αφεψημάτων με μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει αιφνίδια και απρόβλεπτη ανάβλυση του υγρού που βράζει, συνεπώς πρέπει να λαμβάνονται οι απαραίτητες προφυλάξεις κατά το χειρισμό του σκεύους.

— Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των τροφίμων για μωρά σε βαζάκια πρέπει να αναδευτεί και η θερμοκρασία του περιεχομένου πρέπει να ελεγχθεί πριν την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.

— Τα μεταλλικά σκεύη για τρόφιμα

και ποτά δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα.

— Σας συνιστούμε να μην ζεσταίνετε σε φούρνο μικροκυμάτων τα αυγά με το τσόφλι τους ή τα βραστά αυγά ολόκληρα καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ψησίματος.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.

— Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και ποτών.

Όταν στεγνώνετε τρόφιμα ή ρούχα και ζεσταίνετε θερμαινόμενα μαξιλάρια, παντόφλες, σφουγγάρια, υγρά ρούχα και άλλα παρόμοια αντικείμενα, ενδέχεται να υπάρξει κίνδυνος τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμος της πόρτας φθαρεί, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί πριν την επιδιόρθωση της βλάβης από εξειδικευμένο τεχνικό.

— Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το φούρνο τακτικά και να αφαιρείτε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών.

— Εάν δεν διατηρείτε τη συσκευή σας καθαρή, η επιφάνειά της ενδέχεται να φθαρεί, γεγονός που όχι μόνο θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής αλλά και θα καταστήσει τη

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

χρήση της επικίνδυνη.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φιν τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ρευματολήπτη (φιν) είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) πρέπει να συνδεθεί με τον ακροδέκτη γείωσης του ρευματολήπτη (φιν) ή με τον ακροδέκτη γείωσης της εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή

1



## Παρουσίαση του φούρνου

## 1.1 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

A Πίνακας χειρισμού

B Πόρτα

C Λαβή

Αυτός ο φούρνος διαθέτει 3 θέσεις αγκίστρωσης για τα εξαρτήματα: θέσεις αγκίστρωσης 1 έως 3.

## 1.2 ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ



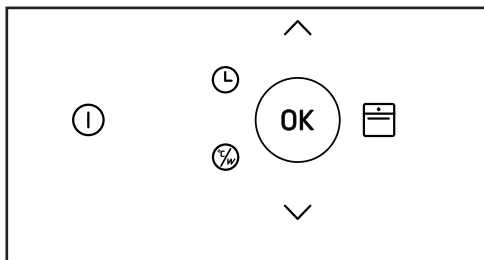
- Διάρκεια μαγειρέματος
- Τερματισμός μαγειρέματος
- Κλειδωμα πλήκτρων
- Χρονοδιακόπτης
- Ένδειξη βάρους

ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ



- Ένδειξη θερμοκρασίας
- Ένδειξη ισχύος
- Ένδειξη Οδηγού μαγειρικής
- Διακοπή κίνησης περιστρεφόμενου δίσκου

## 1.3 ΠΛΗΚΤΡΑ



- ① Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας
- Ρύθμιση διάρκειας
- Ρύθμιση θερμοκρασίας/Ρύθμιση ισχύος

∧ Πλήκτρο +, περιήγηση μενού

∨ Πλήκτρο -, περιήγηση μενού

Λειτουργίες μαγειρέματος

OK Επιβεβαίωση

## 1.4 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

## • Σχάρα (1.4.1)

Επιτρέπει το φρυγάνισμα, το ρόδισμα ή το ψήσιμο. Η σχάρα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται μαζί με άλλα μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία μικροκυμάτων, γκριλ + μικροκύματα ή θερμός αέρας + μικροκύματα.

Ωστόσο, μπορείτε να ζεστάνετε ένα φαγητό σε σκεύος αλουμινίου απομονώνοντάς το από τη σχάρα με τη βοήθεια ενός πιάτου.

## • Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm (1.4.2)

Μπορείτε να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί, στη λειτουργία θερμού αέρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί μαγειρέματος.

## Παρατήρηση:

Φροντίστε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής ζωμών στις πλαϊνές σχάρες έτσι ώστε να μην αλλάξει η κυκλοφορία του αέρα.

## • Σχάρα + Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm (1.4.3)

Για το ψήσιμο και τη συλλογή των υγρών που προκύπτουν από το μαγείρεμα, τοποθετήστε τη σχάρα επάνω στο ταψί συλλογής ζωμών 45mm.

## • Άγκιστρα (1.4.4)

2 άγκιστρα που στερεώνονται σας επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε τη σχάρα σε 3 επίπεδα.

## • Περιστρεφόμενος δίσκος (1.4.5)

Ο περιστρεφόμενος δίσκος επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων, χωρίς να χρειάζεται να κάνετε κάτι.

Περιστρέφεται εξίσου και προς τις 2 κατευθύνσεις. Εάν δεν περιστρέφεται, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ταψί μαγειρέματος. Για να τον αφαιρέσετε, κρατήστε τον από τα σημεία πρόσβασης που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό στον θάλαμο του φούρνου. Η διάταξη οδήγησης επιτρέπει την περιστροφή του γυάλινου δίσκου.

Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην οπή του μοτέρ του άξονα.

Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε πάλι στη θέση τους τη διάταξη οδήγησης, τη βάση με τα ροδάκια και τον γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.



Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε με το χέρι τον γυάλινο δίσκο, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο σύστημα μετάδοσης κίνησης. Σε περίπτωση που η περιστροφή δεν εκτελείται σωστά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα κάτω από τον δίσκο.

Ο δίσκος σε θέση διακοπής κίνησης επιτρέπει τη χρήση μεγάλων τασιών σε όλη την επιφάνεια του φούρνου. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να περιστρέψετε το σκεύος ή να ανακατέψετε το περιεχόμενό του στη μέση του προγράμματος.

## 1.5 ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τα μικροκύματα που χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Υπάρχουν παντού στο περιβάλλον γύρω μας, όπως και τα ραδιοηλεκτρικά κύματα, το φως ή η υπέρυθη ακτινοβολία.

Η συχνότητά τους βρίσκεται στη ζώνη των 2.450 MHz.

Η συμπεριφορά τους:

- Ανακλώνται από τα μέταλλα.
- Διαπερνούν κάθε άλλο υλικό.
- Απορροφώνται από τα μόρια του νερού, του λίπους και της ζάχαρης.

Όταν ένα τρόφιμο εκτίθεται στα μικροκύματα, προκαλείται γρήγορη ανάδευση των μορίων και, με αυτό τον τρόπο, δημιουργείται θέρμανση.

Το βάθος στο οποίο τα κύματα διαπερνούν τα τρόφιμα είναι περίπου 2,5 εκ. Εάν το φαγητό έχει μεγαλύτερο πάχος, το μαγείρεμα έως το κέντρο του πραγματοποιείται μέσω επαγωγής της θερμότητας, όπως συμβαίνει και στο κλασικό μαγείρεμα.

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε ότι τα μικροκύματα προκαλούν στο εσωτερικό του φαγητού ένα απλό θερμικό φαινόμενο και ότι δεν είναι επιβλαβή για την υγεία.

## 2.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σε στήλη όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης (2.2.1 έως 2.2.3).

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως (περιμένετε 1 έως 2 ώρες) μετά την τοποθέτησή της από κρύο σε ζεστό χώρο, επειδή η συμπίκνωση των υδρατμών μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργία.

Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό).

Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για τον σκοπό αυτό.

## 2.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

**Προσοχή:**

**Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.**

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού κυκλώματος πρέπει να διασφαλίζεται με σωστό εντοιχισμό. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο.

Ελέγξτε ότι:

- η ισχύς της εγκατάστασης είναι επαρκής (16 αμπέρ).

**Προσοχή:**

**Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη  της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση της εγκατάστασης.**

Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης.

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.

# 2



## Εγκατάσταση

### 2.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο. Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης (2.1.1).

## 3



## Ρύθμιση της ώρας

## 3.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα ή .

Επιβεβαιώστε με το **OK**.

## 3.2 ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Ο φούρνος πρέπει υποχρεωτικά να βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

Πατήστε 2 φορές το πλήκτρο , η ώρα της ημέρας αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα ή .

Επιβεβαιώστε με το **OK**.

## 3.3 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

**Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.**

Πατήστε το πλήκτρο . Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τα πλήκτρα και . Πατήστε **OK** για επιβεβαίωση και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.

## 3.4 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη. Κάντε το ίδιο για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα.

## 3.5 ΔΙΑΚΟΠΗ ΤΗΣ ΚΙΝΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ

Εάν διαπιστώσετε ότι το ταψί δεν περιστρέφεται σωστά λόγω του μεγάλου μεγέθους του, προγραμματίστε τη λειτουργία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία «Διακοπή της κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου»:

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και για να σταματήσει η περιστροφή του δίσκου. Ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει τη διακοπή της κίνησης.

Για να τεθεί ξανά σε κίνηση, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και .

## Συμβουλή:

Πρέπει να περιστρέψετε το σκεύος και να ανακατέψετε το περιεχόμενό του στη μέση του προγράμματος, όταν ενεργοποιείται η επιλογή Διακοπή κίνησης περιστρεφόμενου δίσκου.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η λειτουργία διακοπής της κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί τις λειτουργίες ξεπαγώματος.

## 4



## Μαγείρεμα

## ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



**Προσοχή :** Μην χρησιμοποιείτε το εμαγιέ πιάτο.

## 1.000 W

Ταχύ ζέσταμα ποτών, νερού και φαγητών που περιέχουν μεγάλη ποσότητα υγρών.

Μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν πολύ νερό (σούπες, σάλτσες, ντομάτες κ.λπ.).



## 900 W / 100 W

## 800 W / 700 W:

Μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων λαχανικών.

## 600 W:

Λιώσιμο σοκολάτας.

## 500 W:

Μαγείρεμα ψαριών και οστρακόδερμων. Ζέσταμα σε 2 επίπεδα.

Μαγείρεμα αποξηραμένων λαχανικών σε χαμηλή φωτιά. Ζέσταμα ή μαγείρεμα εύθραυστων τροφίμων με βάση το αυγό.

## 400 W / 300 W:

Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά γαλακτοκομικών προϊόντων, μαρμελάδων.

## 200 W:

Μη αυτόματο ξεπάγωμα. Μαλάκωμα βουτύρου, παγωτού.

## 100 W:

Ξεπάγωμα γλυκών που περιέχουν κρέμα.



## ΞΕΠΑΓΩΜΑ



**Σημείωση: Σε συνδυασμό με τον φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ σκεύος ψησίματος με σχάρα.**



### ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Αυτή η συνδυαστική λειτουργία συνδυάζει το μαγείρεμα με μικροκύματα με το μαγείρεμα με θερμό αέρα, το οποίο σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε αρκετό χρόνο. Είναι διαθέσιμα τα ακόλουθα επίπεδα ισχύος των μικροκυμάτων: 100 W-200 W-300 W. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 50°C έως 200°C.



### ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ

Η λειτουργία θερμού αέρα σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να ροδοψήνετε φαγητά όπως ακριβώς σε έναν συνηθισμένο φούρνο. Το μαγείρεμα εκτελείται από το θερμαντικό στοιχείο που βρίσκεται στο βάθος του φούρνου και από τον ανεμιστήρα ανακυκλοφορίας του αέρα. Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 50°C έως 200°C.



### ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Η λειτουργία «Οδηγός νοστιμιάς» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.



### ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ

**Αυτόματη λειτουργία ξεπαγώματος με βάση το βάρος**

Το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων τροφίμων με τη βοήθεια του φούρνου μικροκυμάτων, σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε αρκετό χρόνο.



### ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Αυτή η συνδυαστική λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα το γκριλ και τα μικροκύματα, κάτι που επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα. Μπορείτε να κάνετε οποιονδήποτε συνδυασμό, επιλέγοντας ένα από τα επίπεδα του γκριλ (1 έως 4) και ένα από τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος των μικροκυμάτων (από 100 W έως 700 W).



### ΜΕΤΡΙΟ ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Αυτή η συνδυαστική λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα το γκριλ και τα μικροκύματα, κάτι που επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα. Μπορείτε να κάνετε οποιονδήποτε συνδυασμό, επιλέγοντας ένα από τα επίπεδα του γκριλ (1 έως 4) και ένα από τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος των μικροκυμάτων (από 100 W έως 700 W).



### ΜΕΜΟ 1/2/3 (Λειτουργία μνήμης)

Η λειτουργία μνήμης σας δίνει τη δυνατότητα να καταχωρίζετε 3 προγράμματα μαγειρέματος (ή ξεπαγώματος), τα οποία μπορείτε στη συνέχεια να χρησιμοποιείτε με γρήγορη επιλογή.



### ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ

Η λειτουργία γκριλ με αέρα σας επιτρέπει να δίνετε τραγανή υφή στα ψητά και στα πουλερικά και να ψήνετε καλά, χωρίς προθέρμανση, μπουτία και μπριζόλες βοδινού. Το μαγείρεμα πραγματοποιείται, εναλλάξ, με το πάνω θερμαντικό στοιχείο και τον ανεμιστήρα ανακυκλοφορίας του αέρα.

Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 50°C έως 200°C.



### ΓΚΡΙΛ

Η λειτουργία γκριλ σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε και να ροδοψήνετε φαγητά, όπως τα ογκρατέν και τα κρέατα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν

## 4.1 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επιλέξτε τη λειτουργία 1.000 W με το πλήκτρο . Εμφανίζεται από προεπιλογή η διάρκεια (1,30 λεπτά) και η μέγιστη ισχύς (1.000 W) έχει προγραμματιστεί εκ των προτέρων.

Για να αλλάξετε τη διάρκεια, πατήστε το πλήκτρο και στη συνέχεια ρυθμίστε τη με τα πλήκτρα και . Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο **OK** και ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Η λειτουργία 900 W/100 W σας επιτρέπει τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, πατήστε το πλήκτρο , ρυθμίστε την ισχύ με τα πλήκτρα και . Μπορείτε, επίσης, να ρυθμίσετε τη διάρκεια πατώντας το πλήκτρο , και στη συνέχεια τα πλήκτρα και .

Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο **OK** και ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

4.2 ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΩΝ  
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επιλέξτε τη λειτουργία  με το πλήκτρο .

Εμφανίζεται από προεπιλογή μια διάρκεια (30 λεπτά) στη δεξιά οθόνη.

Η ισχύς (300 W) και η θερμοκρασία (200°C) που έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων εμφανίζονται στην αριστερή οθόνη.

Για να αλλάξετε τη διάρκεια, πατήστε το πλήκτρο  και στη συνέχεια ρυθμίστε τη με τα πλήκτρα  και .

Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο **OK** και ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων ή τη θερμοκρασία, πατήστε το πλήκτρο , ρυθμίστε τις παραμέτρους με τα πλήκτρα  και .

Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο **OK** και ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

4.3 ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΚΛΑΣΙΚΟΥ  
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο  και επιλέξτε μια λειτουργία κλασικού μαγειρέματος.

Ο φούρνος συνιστά μια θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε με τα πλήκτρα  και .

Πατήστε **OK**, το μαγείρεμα ξεκινά αμέσως.

Η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

ΓΙΑ να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε .

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα πλήκτρα  και .

Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που επιλέξατε.

Πατήστε το πλήκτρο , η ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Πατήστε  και  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.

Επιβεβαιώστε με το **OK**.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία **«SMART ASSIST»**, η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, προτείνει μια διάρκεια μαγειρέματος που μπορεί να τροποποιηθεί ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

Βλ. παρακάτω πίνακα:

| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ                                                                                | ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  <b>ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ</b> | <b>15 λεπτά</b>     |
|  <b>ΜΕΤΡΙΟ ΓΚΡΙΛ</b>  | <b>10 λεπτά</b>     |
|  <b>ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ</b>  | <b>30 λεπτά</b>     |

4.4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο , και η ένδειξη ώρας τερματισμού του μαγειρέματος αναβοσβήνει.

Στη συνέχεια, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος με τα πλήκτρα  και . Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**. Η ένδειξη τερματισμού του μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

4.5 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MEMO ACTIVE.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία **«MEMO ACTIVE»**, η οποία λειτουργεί ως εξής:

- Εάν τις τελευταίες τρεις φορές που μαγειρέψατε χρησιμοποιήσατε την ίδια λειτουργία μαγειρέματος, η λειτουργία αυτή αποθηκεύεται στη μνήμη και προτείνεται αυτόματα κατά το επόμενο μαγείρεμα.
- Για κάθε λειτουργία μαγειρέματος, εάν αλλάξετε 3 φορές τη συνιστώμενη θερμοκρασία και επιλέξετε κάθε φορά την ίδια επιθυμητή θερμοκρασία, αυτή καταχωρίζεται ως νέα συνιστώμενη θερμοκρασία.

 **Η λειτουργία αυτή είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή. Για να την ενεργοποιήσετε, μεταβείτε στο μενού ρυθμίσεων (βλ. Ενότητα «Ρυθμίσεις»).**

**5.1 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»**

Η λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής»  επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος, ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Επιλέξτε τη λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής». Πρέπει να επιλέξετε ένα είδος τροφίμου που έχει προγραμματιστεί εκ των προτέρων από την παρακάτω λίστα:

**P01:** Έτοιμο κατεψυγμένο φαγητό

**P02:** Έτοιμο φρέσκο φαγητό (Συνδυαστική λειτουργία)

**P03:** Κατεψυγμένη πίτσα (Συνδυαστική λειτουργία)

**P04:** Κατεψυγμένη πίτσα (Κλασικό μαγείρεμα)

**P05:** Φρέσκια πίτσα

**P06:** Κίς

**P07:** Αλμυρή τάρτα

**P08:** Πουλερικά

**P09:** Βοδινό κρέας

**P10:** Χοιρινό

**P11:** Έτοιμο φρέσκο φαγητό (Μικροκύματα)

**P12:** Ψάρι

**P13:** Φρέσκα ινώδη λαχανικά

**P14:** Φρέσκα λαχανικά

**P15:** Κατεψυγμένα λαχανικά

Επιλέξτε τη λειτουργία  με το .

Επιλέξτε το είδος τροφίμου με τα  και  και στη συνέχεια επιβεβαιώστε πατώντας το **OK**.

Ανάλογα με το επιλεγμένο τρόφιμο, σας προτείνεται ένα βάρος (ή μια διάρκεια μαγειρέματος) και αναβοσβήνει στην οθόνη.

Αλλάξτε τη ρύθμιση σε αυτή που θέλετε με τα πλήκτρα  και  και στη συνέχεια επιβεβαιώστε πατώντας το **OK**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η διάρκεια δεν μπορεί να αλλάξει για τα P06 και P07.

Πατώντας  προσπελάζετε τη ρύθμιση για το τέλος του μαγειρέματος (μαγείρεμα με καθυστέρηση).

Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε με τα πλήκτρα  και , στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας πάλι **OK**.

**ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ**

Οι αυτόματες λειτουργίες ξεπαγώματος επιλέγουν για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Επιλέξτε ένα είδος τροφίμου που έχει προγραμματιστεί εκ των προτέρων από την παρακάτω λίστα:

**P01:** Ξεπάγωμα κρέατος, πουλερικών και έτοιμων φαγητών\*

**P02:** Ξεπάγωμα ψαριού\*

**P03:** Ξεπάγωμα ψωμιού\*

\* Σε αυτές τις θέσεις, δεν είναι δυνατή η καθυστερημένη έναρξη.

Επιλέξτε την αυτόματη λειτουργία ξεπαγώματος .

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα και υποδείξτε το βάρος του τροφίμου με τα πλήκτρα  και  (σε διαβαθμίσεις των 50 g) και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας **OK**. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος υποδεικνύει ότι πρέπει να γυρίσετε τα τρόφιμα, με έναν χαρακτηριστικό ήχο και την ένδειξη «TURN».

**6.1 ΜΕΜΟ 1/2/3 (Λειτουργία μνήμης)**

Η λειτουργία μνήμης σας δίνει τη δυνατότητα να καταχωρίζετε 3 προγράμματα μαγειρέματος (ή ξεπαγώματος), τα οποία μπορείτε στη συνέχεια να χρησιμοποιείτε με γρήγορη επιλογή.

Προγραμματισμός ενός πλήκτρου μνήμης

Προγραμματίστε εκ των προτέρων το μαγείρεμα της επιλογής σας με το πλήκτρο  (π.χ. θερμός αέρας).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και την ισχύ (π.χ. 220°C) και, στη συνέχεια, τη διάρκεια μαγειρέματος (π.χ. 25 λεπτά).

Καταχωρίστε το πρόγραμμα μαγειρέματος **πατώντας παρατεταμένα** το πλήκτρο **OK** έως ότου:

Η ένδειξη «MEMO -1-» αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Επιλέξτε ένα από τα προγράμματα που μπορούν να αποθηκευτούν στη μνήμη: 1 – 2 ή 3 με τα πλήκτρα  και  για να μεταβείτε από το ένα στο άλλο. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **OK**, ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει την καταχώριση.

Χρήση προγράμματος που έχει αποθηκευτεί στη μνήμη

Επιλέξτε τη λειτουργία  με το πλήκτρο .

Η ένδειξη «MEMO» αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Επιλέξτε τη μνήμη 1 – 2 ή 3 με τα πλήκτρα  και  για να μεταβείτε από τη μια στην άλλη.

Πατήστε το πλήκτρο **OK**, εμφανίζεται το πρόγραμμα που έχει αποθηκευτεί στη μνήμη. Πατήστε πάλι το πλήκτρο **OK**, ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία και το πρόγραμμα ξεκινάει.

**Παρατήρηση:**

Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να αντικαταστήσετε τον προηγούμενο προγραμματισμό.

Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη όλες τις λειτουργίες, εκτός από τα αυτόματα προγράμματα.

7



## Καθαρισμός

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.

**Προειδοποίηση**  
Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα συντήρησης, σφουγγάρι για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τον φούρνο τακτικά και να αφαιρείτε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Χρησιμοποιείτε υγρό σφουγγάρι και σαπούνι. Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμός της καταστραφούν, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου επισκευαστεί από κατάλληλα καταρτισμένο τεχνικό. Σε περίπτωση οσμών ή εάν ο φούρνος δεν είναι καθαρός, βράστε σε ένα δοχείο νερό όπου έχετε προσθέσει χυμό λεμονιού ή ξίδι για 2 λεπτά και καθαρίστε τα τοιχώματα μαζί με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

## ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

Για οποιαδήποτε εργασία σε σχέση με τη λυχνία, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία.

8



## Ρυθμίσεις

## 8.1 ΜΕΝΟΥ

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας. Για να το κάνετε αυτό:

Πατήστε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MENU» για να προσπελάσετε τη λειτουργία ρυθμίσεων και, στη συνέχεια, πατήστε πάλι το πλήκτρο προκειμένου να επιλέξετε τις διάφορες ρυθμίσεις. Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τις διάφορες παραμέτρους με τα πλήκτρα και βλ. παρακάτω πίνακα: Για απενεργοποίηση της λειτουργίας «ΜΕΝΟΥ», πατήστε το πλήκτρο έως ότου εμφανιστεί η ώρα.

|  |                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των χαρακτηριστικών ήχων των πλήκτρων                                                |
|  | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση ρύθμισης επίδειξης                                                                   |
|  | Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση λειτουργίας μνήμης                                                                    |
|  | Λειτουργία Διατήρησης θερμότητας:<br>Θέση ON, ενεργοποιημένη λειτουργία.<br>Θέση OFF, απενεργοποιημένη λειτουργία. |

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Εάν η πόρτα δεν ανοίξει αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά από 2 λεπτά ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμότητας για 15 λεπτά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΗΗ».

9



## Προβλήματα και λύσεις

Μπορείτε να λύσετε μόνοι σας ορισμένα μικροπροβλήματα:

**Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.** Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν βρίσκεται σε λειτουργία επίδειξης (βλ. ενότητα «ρυθμίσεις»).

**Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.** Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

**Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.** Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και 1 ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

10



Περιβάλλον

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

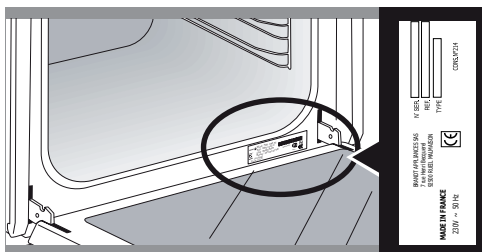
11



Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών

## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

## ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων συντήρησης, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση **γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών**.



• ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ

Δοκιμές επίδοσης σύμφωνα με τα πρότυπα CEI/EN/NF EN 60705.  
Η Διεθνής Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή, SC.59K, καθιέρωσε ένα πρότυπο σχετικά με τις συγκριτικές δοκιμές απόδοσης που πραγματοποιούνται σε διάφορους φούρνους μικροκυμάτων.  
Ακολουθούν ορισμένες συστάσεις για τη συγκεκριμένη συσκευή:

| Δοκιμή                    | Φορτίο | Χρόνος κατά προσέγγιση | Διακόπτης επιλογής ισχύος  | Σκεύος / Συμβουλές                                                                                                               |
|---------------------------|--------|------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κρέμα (12.3.1)            | 1000 g | 16 - 18 λεπτά          | 500 W                      | Πυρέξ 227<br>Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                                                     |
|                           | 750 g  | 13 - 15 λεπτά          |                            | Πυρέξ 220<br>Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                                                     |
| Γλυκό Σαβοΐας (12.3.2)    | 475 g  | 6 - 7 λεπτά            | 700 W                      | Πυρέξ 827<br>Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                                                     |
| Ρολό κρέατος (12.3.3)     | 900 g  | 14 λεπτά               | 700 W                      | Πυρέξ 838<br>Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη.<br>Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                    |
| Ξεπάγωμα κρέατος (13.3)   | 500 g  | 11 - 12 λεπτά          | 200 W                      | Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                                                                  |
| Ξεπάγωμα σμέουρων (B.2.1) | 250 g  | 6 - 7 λεπτά            | 200 W                      | Επάνω σε επίπεδο πιάτο<br>Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                                        |
| Πατάτες ογκρατέν (12.3.4) | 1100 g | 23 - 25 λεπτά          | Μέτριο γκριλ + 700 W       | Πυρέξ 827<br>Επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο                                                                                     |
| Κοτόπουλο (12.3.6)        | 1200 g | 24 - 26 λεπτά          | Δυνατό γκριλ + 500 W       | Τοποθετήστε στο σύνολο σχάρα + ταψί συλλογής ζωμών 45mm<br>Τοποθετήστε στο επίπεδο 1 από κάτω<br>Περιστρέψτε στη μέση του χρόνου |
|                           |        | 35 - 40 λεπτά          | Θερμός αέρας 200°C + 200 W | Σε εμαγιέ κεραμικό ταψί<br>Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα που έχει τοποθετηθεί στο επίπεδο 1 από κάτω                               |
| Γλυκά (12.3.5)            | 700 g  | 20 λεπτά               | Θερμός αέρας 220°C + 200 W | Πυρέξ 828<br>Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα, στο επίπεδο 1                                                                          |

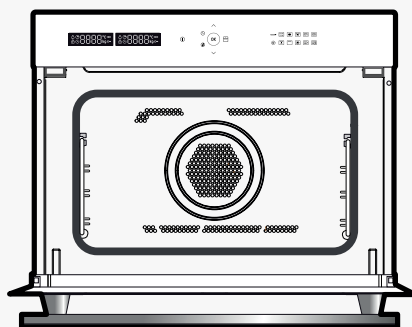


# ***Brandt***



INSTRUCTION USER EN

Combined microwave  
oven



Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product.

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

In a continuous effort to better satisfy your needs, our customer service department is available to listen and answer all your questions and receive any suggestions you may have.

We also invite you to visit our website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) where you will find the very latest innovations, along with some additional, useful information.

**BRANDT** is pleased to be on hand to offer daily support and to help you make the most of your purchase.



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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

#### Important:

Before switching your appliance on, please read this installation guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation. Keep this manual with the appliance. If you sell or give the appliance to anyone else, make sure that you also give them this manual.

Please read this advice carefully before installing and using your appliance. It is intended to protect your safety and the safety of others.

— 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. 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.

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

against exposure to microwave power.

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

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.

— 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.

— Metal food and beverage containers must not be used when microwave cooking.

— 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.

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

— The microwave oven is intended for heating food and drinks.

The drying of food products or linen and the heating of heating pads, slippers, sponges, damp clothes and the like can cause injury, inflammation or fire.

**WARNING:** If the door or door seal is damaged, the oven should not be used until it



has been repaired by an authorised person.

— 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.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use a steam cleaner.
- 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.

The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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.

Center 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.

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

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

## 1



## Description of the oven

## 1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

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

This oven has 3 positions for the accessories: shelf supports 1 to 3.

## 1.2 DISPLAY

## RIGHT-HAND SCREEN



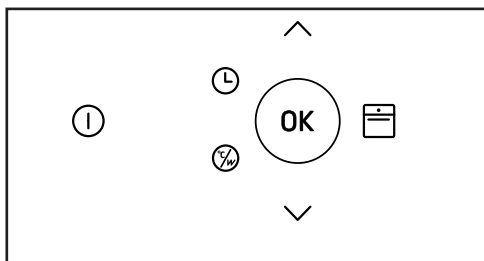
- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Minute Minder
- Weight indicator

## LEFT-HAND SCREEN



- Temperature indicator
- Power indicator
- Cooking guide indicator
- Stopping the turntable.

## 1.3 BUTTONS



- On** (short push) / **Off** (long push)
- Set cooking time
- Set temperature/Power

+ button, menu navigation

- button, menu navigation

Cooking functions

**OK** Validation

## 1.4 ACCESSORIES (based on model)

• **The grill rack** (1.4.1)

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** (1.4.2)

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** (1.4.3)

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

• **The shelf runners** (1.4.4)

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

• **The turntable plate** (1.4.5)

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.

## 1.5 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

## 2.2 CHOICE OF LOCATION AND FITTING

This appliance must be installed in a cabinet column as shown in the installation diagram (2.2.1 to 2.2.3).

Do not use your appliance immediately (wait for about 1 to 2 hours) after transferring it from a cold place to a warm place, as condensation may cause a malfunction.

Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the cabinet 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 in the side panels.

## 2.3 ELECTRICAL CONNECTION

**Warning:**

**Installation should only be performed by qualified installers and technicians.**

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. The electrical connections should be made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:

- the circuit has sufficient power (16 Amps).

# 2 Installation

## 2.1 UNPACKING

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. Remove all protective packing. Check and follow the appliance's specifications which are listed on the data plate (2.1.1)



**Warning:**

**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 it or remove the fuse for the circuit where the oven is installed.**

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

**If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician.**

**During maintenance, the appliance must be disconnected from the mains, the fuses must be switched off or removed.**

## 3



## Setting the clock

## 3.1 SETTING THE CLOCK

When switching on the display flashes at 12:00.

Set the clock with or .

Confirm by pressing **OK**.

## 3.2 CHANGING THE CLOCK

The oven must be off.

Press twice on . The time of day flashes and you can now set it.

Adjust the clock setting with or .

Confirm by pressing **OK**.

## 3.3 TIMER

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

Press . The minute minder flashes. Adjust with and . Press **OK** to confirm. The timer will then start.

Once the time has lapsed, there is a sound signal.

To stop it, press any key.

**NOTE:** You can modify or cancel the minute minder at any time. To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00.

If you do not confirm, it will be saved automatically after a few seconds.

## 3.4 KEYPAD LOCKING

When the oven is off, press and at the same time until the symbol appears on the screen. Do the same to unlock.

## 3.5 STOPPING THE TURNTABLE PLATE

If you think the size of your dish is too large to turn properly, select a cooking function and then select the turntable stop option.

Press buttons and at the same time to stop the plate from turning. A beep will confirm that it is stopped.

To make it turn again, press buttons and simultaneously.



**Tip:**

**You must rotate the container and stir its content mid-program when the turntable stop option is activated.**



**N.B.: The stop turntable function cannot be used with the defrosting modes.**

## 4



## Cooking

## COOKING MODES



**Caution**

**When using the microwave only, do not use the enamel dish.**

## 1000W

For quickly reheating drinks, water and dishes containing a large amount of liquid.

For cooking food containing lots of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).



**900W / 100W**

## 800W / 700W:

For cooking fresh or frozen vegetables.

## 600W:

To melt chocolate.

## 500W:

For cooking fish and shellfish. 2 level reheating.

For cooking dried vegetables over low heat. Reheating or cooking of delicate egg-based foods.

## 400W / 300W:

For cooking dairy products or jams at low heat.

## 200W:

Manual defrost. To soften butter or ice cream.

## 100W:

For defrosting pastries containing cream.



**DEFROST**



 **Note: In combined function with microwave you can use the enamel pan with the grid.**



### MICROWAVE & FAN

This combined function combines microwave and fan cooking, saving you considerable time.

The following microwave power levels are available: 100W-200W-300W.

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



### FULL POWER GRILL

This combined function lets you use the grill + the microwave at the same time, allowing you to cook more quickly. You can combine any of the grill levels (1 to 4) with any of the microwave power levels available (from 100W to 700W).



### MEDIUM POWER GRILL

This combined function lets you use the grill + the microwave at the same time, allowing you to cook more quickly. You can combine any of the grill levels (1 to 4) with any of the microwave power levels available (from 100W to 700W).



### MEMO 1/2/3 (Memory function)

The memory function allows you to save 3 common cooking (or defrosting) programs, which you can then use thanks to quick selection.



### PULSED GRILL

The pulsed grill function allows you to get crispy roasts and poultry and cook your legs of lamb, ribs of beef without preheating. The cooking is done, alternately, by the upper element and by the air stirring propeller.

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



### GRILL

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

There are **4 grill levels**: from 1 to 4, going from light grilling to strong grilling.



### FAN OVEN

The fan function allows you to cook and brown food like in a traditional oven. Cooking is done by the heating element located at the bottom of the oven and by the air stirring propeller.

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



### Cooking GUIDE

The "Flavour guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared and its weight.



### AUTOMATIC DEFROST

#### Automatic defrosting function by weight

You will save a lot of time when you use your microwave oven to defrost frozen food.

## 4.1 USING THE MICROWAVE FUNCTION:

Select the 1000W function with the button .

A time is displayed by default (1.30 minutes) and the maximum power (1000 W) is preprogrammed.

To modify this time, press  then adjust with the buttons  and .

Confirm by pressing **OK** and your oven will start.

The 900W/100W function allows you to choose the power level.

To modify the power level, press , then adjust the power with  and .

You can also adjust the time by pressing , then the buttons  and .

Confirm by pressing **OK** and your oven will start.

## 4.2 USING THE COMBINED MICROWAVE FUNCTION

Select the function  with the button .

A time is displayed by default (30 minutes) on the right-hand screen.

The pre-programmed power (500 W) and temperature (200°C) are displayed on the left-hand screen.

To modify this time, press  and adjust with the buttons  and .

Confirm by pressing **OK** and your oven will start.

To modify the microwave power level or the temperature, press  and then adjust the settings with  and .

Confirm by pressing **OK** and your oven will start.

## 4.3 USING THE CLASSIC COOKING FUNCTIONS



Press  and select a classic cooking function.

Your oven will recommend a temperature which can be modified with  and . Press **OK**. Cooking starts immediately.

The temperature indicator flashes until the temperature has been reached.

To set the temperature, press .

Adjust the temperature with  and .

Confirm by pressing **OK**.

The oven starts to heat; the cooking function flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the selected temperature.

Press . The cooking time display flashes to indicate that it can be set.

Press  and  to adjust the cooking time.

Confirm by pressing **OK**.

Your oven has the "SMART ASSIST" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

See the table below:

| COOKING FUNCTIONS                                                                 |              | COOKING TIME RECOMMENDATION |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
|  | PULSED GRILL | 15 min.                     |
|  | MEDIUM GRILL | 10 min.                     |
|  | FAN OVEN     | 30 min.                     |

## 4.4 DELAYED START

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press ; the cooking end time flashes.

Adjust the cooking end time with  and .

Confirm by pressing **OK**. The cooking end time displays stops flashing.

## 4.5 MEMO ACTIVE FUNCTION.

Your oven has the "MEMO ACTIVE" function. This is how it works:

- If the same function has been used during the last three cooking sessions, it will be memorised and automatically suggested at the next cooking session.
- For each cooking function, if you modify three times the recommended temperature with the same information, it will be memorised as the new recommended temperature.

 **This function is disabled by default. To activate this, go to the setting menus (see paragraph on settings).**

## 5



## Cooking guide

**5.1 "COOKING GUIDE" FUNCTION**

The "COOKING GUIDE"  function selects the appropriate cooking parameters 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:** Ready-to-cook frozen food
- P02:** Ready-to-cook chilled food (combined function)
- P03:** Frozen pizza (combined function)
- P04:** Frozen pizza (traditional cooking)
- P05:** Fresh pizza
- P06:** Quiche
- P07:** Savoury tart
- P08:** Poultry
- P09:** Beef
- P10:** Pork
- P11:** Ready-to-cook chilled food (microwave)
- P12:** Fish
- P13:** Fresh fibrous vegetables
- P14:** Fresh vegetables
- P15:** Frozen vegetables

Select the function  with .

Choose your food with  and  then confirm with **OK**.

Depending on the food selected, a weight (or a cooking time) is suggested and flashes on the screen.

Modify the required setting with  and , then confirm with **OK**.

**NOTE:** Duration cannot be modified for P06 and P07.

By pressing , you access the cooking end time setting (delayed start).

Modify it if required with  and , then confirm with **OK**.

**AUTOMATIC DEFROST FUNCTIONS**

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

**DEFR1:** Defrosting meat, poultry and ready-to-cook dishes\*

**DEFR2:** Defrosting fish\*

**DEFR3:** Defrosting bread\*

\* The delayed start cannot be used with these positions.

Select the automatic defrost function .

Select a program and enter the weight of the food with  and  (in steps of 50 g) and then confirm with **OK**. The oven starts.

By pressing , you access the cooking end time setting (see chapter on delayed start).

Half-way through the cooking time, the oven informs you to turn over your food with a beep and by displaying the word "TURN".

## 6



## Use of the Memory function

**6.1 MEMO 1/2/3 (Memory function)**

The memory function allows you to save 3 common cooking (or defrosting) programs, which you can then use thanks to quick selection.

Programming a memory key

First programme a cooking mode of your choice with  (e.g. fan).

Adjust the temperature and the power (e.g.: 220°C) and then the cooking time (e.g.: 25 minutes).

Save your cooking program by **holding down** the **OK** button until:

MEMO -1- flashes in the display. Select one of the available memory programs: 1 – 2 or 3 with  and  to go from one to the next. Confirm with the **OK** button, a beep will confirm that it has been saved.

Using a memory program

Select the function  with .

MEMO will appear in the display.

Choose the required memory 1 – 2 or 3 with  and  to go from one to the next.

Press the **OK** button and the programmed memory will be displayed. Press the **OK** button again, the oven will turn on and the program will start.

**Please note:**

Follow the same steps to replace the previous programming.

You can save all functions except automatic programs.

7



Cleaning

CLEANING THE OUTER SURFACES

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.



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

CLEANING THE CAVITY

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food debris on the inside and outside of the appliance. Use a wet and soapy sponge. If the door or door seal is damaged, the oven should not be used until it has been repaired by a qualified person. If the oven smells bad or is dirty, boil a cup of water with lemon juice for 2 minutes and clean the walls with a small amount of washing up liquid.

REPLACING THE LIGHT BULB

Contact the After Sales Department for any work on the light bulb, or a qualified professional accredited to work on the brand.

8



Settings

8.1 MENU

You can adjust different settings on your oven. To do so:  
Press  until you get to the "MENU" display then press  again to select the different settings.  
Activate or de-activate the different parameters with  and ; see table below. To exit "MENU" mode, press  until you get to the clock display.

|                                                                                   |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Activate/de-activate the beeping sound of the buttons                                           |
|  | Activate/de-activate demonstration setting                                                      |
|  | Activate/de-activate memo mode                                                                  |
|  | Keep warm function:<br>Position ON, function activated.<br>Position OFF, function de-activated. |

KEEP WARM FUNCTION

If the door is not opened after the cooking process, after 2 minutes the oven switches to the keep warm mode for 15 minutes, "HH" is displayed in the screen.

9



Anomalies and solutions

You may resolve certain little problems yourself:  
**The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to demo mode (see settings menu).  
**The oven light is not working.** Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

**The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

10



Environment

## CARING FOR THE 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 2002/96/EC 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.

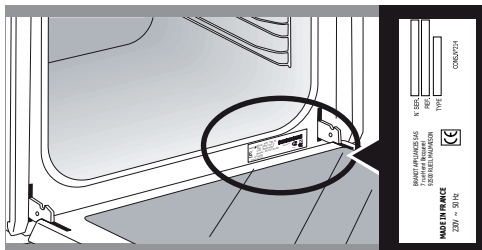
11



After-Sales Service

## INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. This information can be found on the data plate.



|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

## GENUINE PARTS

During servicing, ask for only original **spare parts to be used.**



## • 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:

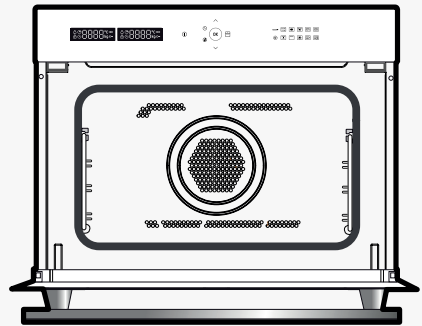
| Test                              | Load   | Approx time   | Power level selector             | Containers / Tips                                                                                  |
|-----------------------------------|--------|---------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------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

# Brandt



## KÄYTTÖOHJEET FI

Yhdistelmäuuni mikroaaltou-  
nilla



## TURVALLISUUSOHJEET

### TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA LUE HUOLELLISESTI JA TALLENNA TURVALLISEKSI.

Laitteesi ohjeet ovat ladattavissa tuotemerkin verkkosivustolta.



**Tärkeä:**

Ennen tämän laitteen käyttöönottoa, lue tämä asennusopas huolellisesti perehtyäksesi nopeammin sen käyttöön. Pidä käyttäjän huomautus laitteen mukana. Jos laite pitäisi myydä tai siirtää toiselle henkilölle, varmista, että sen mukana tulee käyttöopas.

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: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökunnalle varatut keittiötilat; maatilat; asiakkaiden, hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen käyttö; bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen suorituskyky tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heillä on ollut valvonnan tai valvonnan etu. turvallisesti ja ymmärtää siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset, joita ei ole valvottu, eivät saa suorittaa puhdistus- ja huolto-toimenpiteitä.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.



**VAROITUS:**

Laite ja sen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä ole jatkuvassa valvonnassa.

Kenelle tahansa muulle kuin päteväälle henkilölle on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustöitä, joihin kuuluu mikroaaltouunille altistumista suojaavan kannen poistaminen.

Nesteitä ja muita elintarvikkeita ei tule lämmittää tiiviisti suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää. Jos laitetta käytetään yhdistelmä-moodissa, on suositeltavaa, että lapset käyttävät uunia vain aikuisen valvonnassa syntyvien lämpötilojen vuoksi.

- Käytä vain mikroaaltouunissa käytettäviä astioita.

- Kun kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä uunia silmällä sytytysmahdollisuuden vuoksi.

- Jos savua ilmestyy, pysäytä uuni tai irrota se pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.

- Juomien lämmittäminen mikroaaltouunilla voi aiheuttaa äkillisen ja



## TURVALLISUUSOHJEET

viivästyneen kiehuvan nesteen virtauksen, joten astiaa käsiteltäessä on oltava varovainen.

- Pullojen ja vauvanruoan purkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen kulutusta palovammojen välttämiseksi.

- Ruoan ja juomien metalliastiat eivät ole sallittuja mikroaaltouunissa.

- Munia ei ole suositeltavaa lämmitää kuoressa ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää edes kypsennyksen jälkeen.

- Tämä laite on tarkoitettu ruoanlaittoon oven ollessa kiinni.

- Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai pyykkien kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kostean liinojen ja muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisen, syttymisen tai tulipalovaaran.



### VAROITUS:

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



- On suositeltavaa puhdistaa uuni säännöllisesti ja poistaa kaikki ruoan kertymät.

- Jos laitetta ei pidetä hyvässä puhdistus-tilassa, sen pinta voi heikentyä ja vaikuttaa väistämättä laitteen käyttöikänsä ja johtaa vaaralliseen tilanteeseen.

- Älä käytä höyrypuhdistinta.

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai kovametallikaapureita uunin lasin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja saada lasin rikkoutumaan.

Pistorasian on oltava käytettävissä asennuksen jälkeen.

Laitteen on oltava mahdollista irrottaa virtalähteestä joko pistorasian avulla tai kytkemällä kytkin kiinteisiin putkiin asennussääntöjen mukaisesti. Suojajohto (vihreä-keltainen) on kytkettävä pistorasian maadoitusliittimeen tai asennuksen maadoitusliittimeen.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen huoltopalvelun tai pätevän henkilön toimesta.

Samanlainen leimaus vaarojen välttämiseksi.

Keskitä uuni kaappiin, jotta taa-taan vähintään 10 mm:n etäisyys naapurikaappiin. Sisäänrakennetun yksikön materiaalin on vastustettava lämpöä (tai se on peitettävä tällaisella materiaalilla). Vakauden lisäämiseksi kiinnitä uuni kaappiin 2 ruuvilla tätä tarkoitusta varten olevien sivupalkkien reikien läpi.

Tämä laite on asennettava yli 850 mm:n korkeudelle lattiasta.

Laitetta ei saa asentaa koristeellisen oven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

## 1



## Uunin yleiskuvauks

## 1.1 UUNIN YLEISKUVAUS

- A** Ohjauspaneeli
- B** Luukku
- C** Kädensija

Tässä uunissa on 3 peltitasoasentoa lisävarusteille: peltitasot 1 - 3.

## 1.2 NÄYTTÖ

## OIKEANPUOLEINEN NÄYTTÖ



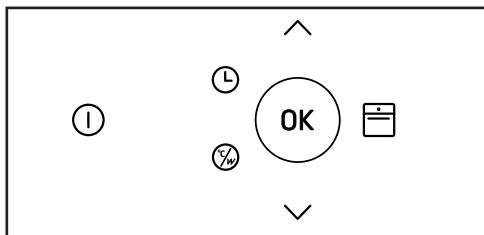
- Kypsennyksen kestoaiika
- Kypsennys päättynyt
- Käyttöpaneelin lukitus
- Ajastin
- Painon ilmaisin

## VASEMMANPUOLEINEN NÄYTTÖ



- °C Lämpötilan ilmaisin
- W Tehon ilmaisin
- Valmistusoppaan ilmaisin
- Pyörivän lautasen pysäytys

## 1.3 PAINIKKEET



- I Käynnistys** (lyhyt painallus) ja **Pysäytys** (pitkä painallus)
- Kypsennysajan säädin
- Lämpötilan säädin/Tehon säädin

- Painike +, siirtyminen valikossa
- Painike -, siirtyminen valikossa
- Kypsennystoiminnot
- OK** Vahvistus

## 1.4 LISÄVARUSTEET (malista riippuen)

## • Ritiä (1.4.1)

Paahtamiseen, ruskistamiseen tai grillaamiseen. Ritiä ei saa missään tapauksessa käyttää muiden metallisten astioiden kanssa seuraavissa toiminnoissa: mikroaaltouuni, grilli + mikroaaltouuni tai kiertoilma+ mikroaaltouuni. Voit kuitenkin lämmittää ruokaa alumiinirasiassa erottamalla sen ritiästä lautasen avulla.

## • Monikäyttöinen tarjotin, tippakaukalo, 45 mm (1.4.2)

Sitä voidaan käyttää kiertoilmatoiminnon aikana puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennyksessä. Sitä voi käyttää kypsennysastiana.

**Huomautus:**

**Aseta pelti keskitetysti sivuritiöille, jotta ilman kierto ei häiriinny.**

## • Ritiä + Monikäyttöinen tarjotin, tippakaukalo, 45 mm (1.4.3)

Paistaaksesi ja säästääksesi ruoanvalmistusmehut, aseta grilliritiä tippa-alustalle 45 mm.

## • Tasot (1.4.4)

2 tasoa, joiden avulla ritiä voi käyttää 3 eri korkeudella.

## • Pyörivä lautanen (1.4.5)

Pyörivä lautanen kypsentää ruoka-aineet tasaisesti ilman erityistä käsittelyä.

Se pyörii kahteen suuntaan. Jos se ei pyöri, tarkista että kaikki osat ovat oikein paikoillaan.

Sitä voi käyttää kypsennysastiana. Poista se uunissa olevia pääsyalueita käyttämällä.

Moottoriosaa pyörittää lasilautasta.

Jos poistat moottoriosan, vältä veden pääsyä moottorin akselin aukkoon.

Muista asettaa moottoriosaa, rullilla varustettu tuki ja lasilautanen takaisin paikoilleen.

Älä yritä pyörittää lasilautasta käsin, sillä moottorijärjestelmä saattaa vioittua. Jos lautanen ei pyöri kunnolla, tarkista, ettei lautasen alle ole

jäänyt mitään.

Kun lautanen on pysäytetyssä asennossa, koko uunin pinnalla voi käyttää suuria astioita. Tässä tapauksessa astiaa on pyöritettävä tai sen sisältöä on sekoitettava ohjelman keskivaiheessa.

## 1.5 TOIMINTAPERIAATE

Kypsennyksessä käytetyt mikroaallot ovat sähkömagneettisia aaltoja. Niitä on ympäristössämme aivan kuten radioaaltoja, valoa tai infrapunasäteilyä.

Niiden taajuus on 2450 MHz.

Niiden käyttäytyminen:

- Metallit heijastavat niitä.
- Ne läpäisevät kaikkia muita materiaaleja.

- Vesi-, rasva- ja sokerimolekyylit absorboivat niitä.

Kun ruoka-aine laitetaan mikroaaltouuniin, molekyylit värähtelevät nopeasti, mikä aiheuttaa kuumenemistä.

Aallot tunkeutuvat ruoka-aineeseen noin 2,5 cm syvyyteen. Jos ruoka-aine on paksumpi, ruoka-aineen ydin kypsentyi konduktiolla, kuten perinteisessä kypsennyksessä.

On hyvä tietää, että mikroaallot aiheuttavat ruoka-aineen sisällä yksinkertaisen termisen ilmiön, eivätkä ne ole haitallisia terveydelle.



## Asennus

### 2.1 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio. Poista kaikki suojaavat osat. Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia (2.1.1).

### 2.2 SIOITUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Tämä laite on asennettava kaappiin asennuskaavion kuvaamalla tavalla (2.2.1 - 2.2.3).

Älä käytä laitetta heti (odota noin 1–2 tuntia) siirrettyäsi sen kylmästä paikasta lämpimään paikkaan, sillä lauhtuminen saattaa aiheuttaa käyttöhäiriön.

Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Uputtaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla).

Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla niille tarkoitettujen reikien kautta.

### 2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ



#### Varoitus:

**Asennuksen voi tehdä vain valtuutetut asentajat ja teknikot.**

Sähköturvallisuus on varmistettava oikeanlaisella kalusteasennuksella. Sähköliitäntä on kytkettävä ennen laitteen asentamista kalusteisiin.

Tarkista, että:

- kytkennän teho on riittävä (16 ampeeria).



#### Varoitus:

**Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen  liittimeen, ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan.**

**Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.**

**Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitäntään.**

**Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.**

**Laite on irrotettava virtalähteestä ennen huoltotöitä ja virta on katkaistava sulakkeista tai sulakkeet on irrotettava.**

## 3



## Kellon asetukset

## 3.1 KELLON ASETUKSET

Kun uunin virta kytketään päälle, näytössä vilkkuu 12:00.

Aseta kellonaika painikkeilla ja .

Vahvasta asetus painamalla OK.

## 3.2 KELLONAJAN MUUTTAMINEN

Uunin tulee ehdottomasti olla kytketty pois käytöstä.

Paina 2 kertaa painiketta kellonaika alkaa vilkkua, nyt sen muuttaminen on mahdollista.

Aseta kellonaika painikkeilla ja .

Vahvasta asetus painamalla OK.

## 3.3 AJASTIN

**Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.**

Paina painiketta . Ajastin alkaa vilkkua. Säädä ajastin painikkeilla ja . Vahvasta asetus painamalla OK. Jäljellä oleva aika alkaa kulua.

Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

**HUOMAUTUS:** Ajastintointia voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa. Peruuta ajastin siirtymällä ajastinvalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 00:00.

## 3.4 KÄYTTÖPANEELIN LUKITUS

Uunin ollessa kytkettynä pois toiminnasta paina samanaikaisesti painikkeita ja , kunnes symboli ilmestyy näyttöön. Lukituksen avaaminen tapahtuu samalla

## 3.5 PYÖRIVÄN LAUTASEN PYSÄYTYS

Jos käyttämäsi astia estää lautasta pyörimästä kunnolla, ohjelmoi kypsennystoiminto ja valitse sitten vaihtoehto «Pyörivän lautaseen pysäytys»:

Pysäytä lautaseen pyöriminen painamalla samanaikaisesti painikkeita ja . Äänimerkki vahvistaa pysäytyksen.

Ota pyöriminen takaisin käyttöön painamalla painikkeita ja samanaikaisesti.



## Vinkki:

Kun Pyörivän lautaseen pysäytysvaihtoehto on käytössä, astiaa on pyöritettävä ja sen sisältöä on sekoitettava ohjelman keskivaiheessa.



**HUOMAUTUS :** Pyörivän lautaseen pysäytystä ei voi käyttää sulatustoimintojen aikana.

## 4



## Kypsennys

## KYPSENNYSTOIMINNOT



**HUOMAUTUS :** Kun käytät vain mikroaaltouunia, älä käytä emaliastiaa.

## 1000 W

Juomien, veden ja runsaasti nestettä sisältävien ruokien nopea uudelleenlämmitys. Runsaasti vettä sisältävien ruoka-aineiden (keitot, kastikkeet, tomaatit jne.) kypsennys.



900 W / 100 W

## 800 W / 700 W:

Tuoreiden tai pakastettujen kasvien kypsennys.

## 600 W:

Suklaan sulattaminen.

## 500 W:

Kalan tai äyriäisten kypsennys. Uudelleenlämmitys 2 tasolla.

Kuivien kasvien kypsennys miedolla lämmöllä. Hauraiden kananmunapohjaisten ruoka-aineiden uudelleenlämmitys tai kypsennys.

## 400 W / 300 W:

Maitotuotteiden tai hillojen kypsennys miedolla lämmöllä.

## 200 W:

Manuaalinen sulatus. Voin tai jäätelön pehmentäminen.

## 100 W:

Kermää sisältävien jälkiruokien sulatus.



## SULATUS

 **Huomautus :** Yhdistetyssä toiminnossa mikroaaltouunin kanssa voit käyttää emalipannua ritilällä.

 **KIERTOILMA + MIKROAALTOUUNI**  
Tässä toiminnossa yhdistyvät kypsennys mikroaalloilla ja kiertoilmalla. Se auttaa säästämään huomattavasti aikaa. Seuraavat mikroaaltojen tehotasot ovat käytettävissä: 100 W-200 W-300 W. Kypsennyslämpötilaa voi säätää 50 °C:n ja 200 °C:n välillä.

 **VOIMAKAS GRILLI + MIKROAALTOUUNI**  
Tällä yhdistelmätoiminnolla voi käyttää samaan aikaan grilliä ja mikroaaltoja nopeaan kypsennykseen. Voit yhdistää eri grillitasoja (1-4) eri mikroaaltotasoihin (100-700 W).

 **MEDIUMGRILLI + MIKROAALTOUUNI**  
Tällä yhdistelmätoiminnolla voi käyttää samaan aikaan grilliä ja mikroaaltoja nopeaan kypsennykseen. Voit yhdistää eri grillitasoja (1-4) eri mikroaaltotasoihin (100-700 W).

 **MUISTI 1/2/3 (Muistitoiminto)**  
«Muistitoiminto» mahdollistaa 3 kypsennysohjelman (tai sulatusohjelman) tallentamisen, jotta voit valita ne nopeammin.

 **GRILLI KIERTO**  
Grillitoiminnolla voit kypsennää ja ruskistaa esimerkiksi lihaa ja gratiineja. Toimintoa voi käyttää kypsennyssä ennen tai sen jälkeen reseptistä riippuen. Kypsennyslämpötilaa voi säätää 50 °C:n ja 200 °C:n välillä.

 **GRILLI**  
Grillitoiminnolla voit kypsennää ja ruskistaa esimerkiksi lihaa ja gratiineja. Toimintoa voi käyttää kypsennyssä ennen tai sen jälkeen reseptistä riippuen. Käytössä on 4 grillitasoa: 1-4 tasot heikosta grillistä erittäin voimakkaaseen grillitasoon.

 **KIERTOILMA**  
Kiertoilmatoiminnolla voit kypsennää ja ruskistaa ruoka-aineita kuten perinteisessä uunissa. Kypsennys tapahtuu uunin perällä olevalla lämmitysosalla ja kiertoilmasiivellä. Kypsennyslämpötilaa voi säätää 50 °C:n ja 200 °C:n välillä.

 **VALMISTUSOPAS**  
«Valmistusopas»-toiminto valitsee sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin ja sen painon mukaan.

 **AUTOMAATTINEN SULATUS**  
**Automaattinen sulatus toiminto painon mukaan**  
Pakastettujen ruoka-aineiden sulatus mikroaaltouunissa säästää huomattavasti aikaasi.

## 4.1 MIKROAALTOUUNITOIMINNON KÄYTTÖ

Valitse 1000 W -toiminto painikkeella . Näytöllä näkyy oletusaika (1,30 minuuttia), ja maksimiteho (1000 W) on esiohjelmoitu. Muokkaa aikaa painamalla painiketta  ja säätämällä sitä painikkeilla  ja . Hyväksy valinta painamalla **OK-painiketta**. Uuni käynnistyy.

900 W/100 W -toiminnossa voit valita tehotason. Muokkaa tehotasoa painamalla painiketta , ja säätämällä tehon painikkeilla  ja . Voit säätää ajan myös painamalla painiketta , ja sitten painikkeita  ja . Hyväksy valinta painamalla **OK-painiketta**. Uuni käynnistyy.

## 4.2 YHDISTETTYJEN MIKROAALTOUNITOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Valitse toiminto  painikkeella .  
Oletusaika (30 minuuttia) näkyy oikeanpuoleisessa näytössä.  
Esiohjelmoitu teho (300 W) ja lämpötila (200 °C) näkyvät vuorotellen vasemmanpuoleisessa näytössä.  
Muokkaa aikaa painamalla painiketta  ja säätämällä sitä painikkeilla  ja .  
Hyväksy valinta painamalla **OK-painiketta**.  
Uuni käynnistyy.

Muokkaa mikroaaltouunin tehotasoa tai lämpötilaa painamalla painiketta  ja säätämällä asetuksia painikkeilla  ja .  
Hyväksy valinta painamalla **OK-painiketta**.  
Uuni käynnistyy.

## 4.3 PERINTEISTEN KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ:



Paina painiketta  ja valitse yksi perinteinen kypsennystoiminto.  
Uuni suosittelee lämpötilaa, jota voi muuttaa painikkeilla  ja . Paina OK.  
Kypsennys alkaa välittömästi.  
Lämpötilan ilmaisin vilkkuu, kunnes asetettu lämpötila saavutetaan.

Sääda lämpötilaa painamalla .  
Sääda lämpötila painikkeilla  ja .  
Vahvista valinta painamalla OK.  
Uuni lämpenee ja kypsennystoiminto vilkkuu. Kuulet äänimerkkisarjan, kun uuni saavuttaa halutun lämpötilan.

Paina painiketta , kypsennysajan näyttö vilkkuu ilmaisten, että voit muuttaa asetuksia

Paina  ja  kypsennysajan säätämiseksi.

Vahvista asetus painamalla **OK**.

Uuni on varustettu «**SMART ASSIST**»-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan.

Katso alla oleva taulukko:

| KYPSENNYSTOIMINTO                                                                               | SUOSITELTU AIKA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  GRILLI KIERTO | 15 min          |
|  MEDIUMGRILLI  | 10 min          |
|  KIERTOILMA    | 30 min          |

## 4.4 OHJELMOITU KYPSENNYSAIKA

Toimi kuten uunitoiminnon kestoajan asettamisessa. Asetettuasi uunitoiminnon kestoajan paina painiketta . Uunitoiminnon päättymisaika vilkkuu.

Sääda kypsennyksen päättymisaika painikkeilla  ja . Vahvista valinta painamalla OK. Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.

## 4.4 AKTIIVIMUISTI-TOIMINTO.

Uuni on varustettu “**AKTIIVIMUISTI**”-toiminnolla, joka toimii seuraavalla tavalla:

- Jos viimeisten kolmen kypsennyksen kypsennystoiminto on ollut sama, se tallentuu muistiin, ja uuni ehdottaa sitä automaattisesti seuraavaan kypsennykseen.
- Jos vaihdat jonkin kypsennystoiminnon suositeltua lämpötilaa kolme kertaa samaan asetusarvoon, se tallennetaan kyseiselle keittotoiminnolle uudeksi suositelluksi lämpötilaksi.

 **Tämä toiminto on oletuksena pois käytöstä. Ota se käyttöön asetusvalikossa (katso asetukset-kappale).**

## 5



## Valmistusopas

## 5.1 «VALMISTUSOPAS»-TOIMINTO

«Valmistusopas»-toiminto  valitsee sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin ja sen painon mukaan. Valitse «Valmistusopas»-toiminto. Valitse esiohjelmoitu ruoka-aine seuraavasta luettelosta:

**P01:** Pakastettu valmisruoka

**P02:** Tuore valmisruoka (yhdistetty toiminto)

**P03:** Pakastepitsa (yhdistetty toiminto)

**P04:** Pakastepitsa (perinteinen kypsennys)

**P05:** Tuore pitsa

**P06:** Quiche

**P07:** Suolaiset piirakat

**P08:** Siipikarja

**P09:** Naudanliha

**P10:** Porsaanliha

**P11:** Tuore valmisruoka (mikroaaltouuni)

**P12:** Kala

**P13:** Tuoreet kuitumaiset vihannekset

**P14:** Tuoreet vihannekset

**P15:** Pakastevihannekset

Valitse toiminto  painikkeella .

Valitse ruoka-aine painikkeella  ja  ja vahvista valinta painamalla **OK**.

Valitsemasi ruoka-aineen mukaan sinulle ehdotetaan painoa (tai kypsennysaikaa), joka vilkkuu näytöllä. Muokkaa haluamaasi asetusta painikkeilla  ja  ja vahvista valinta painamalla **OK**.

**HUOMAUTUS:** Kestoa ei voi muuttaa ohjelmissa P06 ja P07.

Painamalla  pääset uunitoiminnon päättymisajan asetukseen (ohjelmoitu kypsennys).

Muuta sitä tarvittaessa painikkeilla  ja  ja vahvista valinta painamalla uudelleen **OK**.

## AUTOMAATTISET SULATUSTOIMINNOT

Automaattiset sulatustoiminnot valitsevat sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin ja sen painon mukaan. Valitse esiohjelmoitu ruoka-aine seuraavasta luettelosta:

**P01:** Lihan, siipikarjan ja valmisruokien sulatus\*

**P02:** Kalan sulatus\*

**P03:** Leivän sulatus\*

\* Näillä asetuksilla ei voi käyttää ohjelmoitua kypsennystä.

Valitse automaattinen sulatustoiminto .

Valitse ohjelma ja syötä ruoka-aineen paino painikkeilla  ja  (50 gramman välein). Vahvista valinta painamalla **OK**. Uuni käynnistyy. Kypsennysajan puolivälissä uuni pyytää sinua kääntämään ruoka-aineet äänimerkillä ja näytön viestillä **“TURN”**.

## 6



## Muistin käyttö

## 6.1 MUISTI 1/2/3 (Muistitoiminto)

Muistitoiminto mahdollistaa 3 kypsennysohjelman (tai sulatusohjelman) tallentamisen, jotta voit valita ne nopeammin.

## Muistipainikkeen ohjelmointi

Ohjelmoi ensin valitsemasi kypsennystoiminto painikkeella  (esim. kiertoilma).

Säädä sitten lämpötila ja teho (esim. 220 °C) ja sitten kypsennysaika (esim. 25 minuuttia).

Tallenna kypsennysohjelma painamalla pitkään OK-painiketta, kunnes «MEMO -1-» näkyy näytössä.

Valitse yksi muistiin tallennettava vapaa ohjelma: 1 – 2 tai 3 painikkeilla  ja  vaihtaaksesi eri ohjelmien välillä. Kypsennysaika vilkkuu. Vahvista painamalla **OK**. **Äänimerkki vahvistaa tallennuksen. Poistu ohjelmoinnista painamalla pitkään painiketta .**

## Tallennetun ohjelman käyttö

Valitse toiminto  painikkeella .

«MEMO ---» ilmestyy näyttöön.

Valitse haluamasi muisti 1 – 2 tai 3 painikkeilla  ja  vaihtaaksesi eri ohjelmien välillä.

Paina **OK**. Tallennettu ohjelma käynnistyy heti.

## Huomautus:

Noudata samaa menetelmää vaihtaaksesi edellisen ohjelmoinnin.

Voit tallentaa kaikki toiminnot lukuun ottamatta automaattisia ohjelmia.

**ULKOPINTOJEN PUHDISTAMINEN**

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

**⚠ Varoitus**

**Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.**

**UUNIN SISÄPUOLEN PUHDISTUS**

On suositeltavaa puhdistaa uuni ja poistaa kaikki laitteen ulko- ja sisäpuolelle jääneet ruoat säännöllisesti. Käytä saippuaveteen kostutettua sientä. Jos luukku tai luukun tiiviste on vahingoittunut, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on korjannut ne. Jos uuni haisee tai se on likainen, kiehauta mukissa vettä, johon on lisätty sitruunamehua tai viinietikkaa 2 minuutin ajan ja puhdista seinämät pienellä määrällä astianpesuainetta.

**VALON VAIHTAMINEN**

Ota kaikissa valoon liittyvissä huoltotoissa yhteys huoltopalveluun tai merkin jälleenmyyjän valtuutettuun ammattilaiseen.

**8.1 VALIKKO**

Voit muokata uunin eri asetuksia. Tämä tapahtuu seuraavasti:

Pääset asetustilaan painamalla ☺, kunnes näyttöön ilmestyy VALIKKO. Paina sitten uudelleen ☺, jotta pääsisit valitsemaan erilaisia asetuksia.

Ota käyttöön tai poista käytöstä eri asetukset painikkeilla ∨ ja ∧. Katso seuraava taulukko. Poistu «VALIKKO»-tilasta painamalla painiketta ☺, kunnes näyttöön ilmestyy kellonaika.

|  |                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ota käyttöön/poista käytöstä painikkeiden äänimerkit                                              |
|  | Ota käyttöön/poista käytöstä asetusdemo                                                           |
|  | Ota käyttöön/poista käytöstä muistidemo                                                           |
|  | Lämpimänä pito -toiminto:<br>ON-asento, toiminto käytössä.<br>OFF-asento, toiminto pois käytöstä. |

**LÄMPIMÄNÄ PITO -TOIMINTO**

Jos luukkua ei avata kypsennyksen jälkeen, uuni siirtyy 2 minuutin jälkeen lämpimänä pito-toimintoon 15 minuutiksi, «HH» ilmestyy näyttöön.



Voit korjata itse joitakin pieniä häiriöitä

**Uuni ei lämpene.** Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uuni ole demotilassa (katso asetukset-valikko).

**Uunin valo ei toimi.** Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.

**Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.** Tämä on normaalia. Jäähdytyspuhallin voi toimia jopa enintään 1 tunnin ajan kypsennyksen jälkeen uunin sisä- ja ulkopuolella olevan lämpötilan laskemiseksi. Jos puhallin toimii yli tunnin ajan, ota yhteys huoltopalveluun.



10



## Ympäristö

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja elektroniikkaromut)

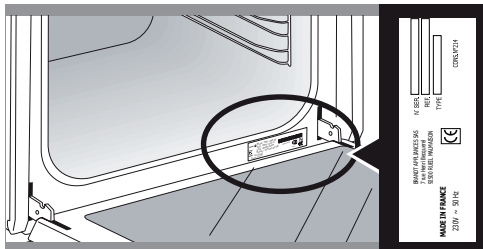
mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

## KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettasi varaudu esittämään kaikki laitettasi koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



11



## Huolto- ja varaosa-

## ASIAKASPALVELU

Lisätietoja tuotteistamme löydät verkkosivuiltamme:

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

Voit ottaa meihin yhteyttä:

> sivustomme kautta: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

otsikko PALVELUT

> seuraavan sähköpostiosoitteen kautta:

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

## ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä käyttämään huoltotoimissa vain **alkuperäisiä sertifioituja varaosia**.



## TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT

Toimintatestaus standardien CEI/EN/NF EN 60705 mukaisesti;

Kansainvälinen sähkö- ja elektroniikka-alan standardisointijärjestö, SC.59K, on laatinut eri mikroaaltouuneille suoritettuun suorituskyyky vertaavaan testaukseen liittyvän standardin.

Alla suosituksemme tälle laitteelle:

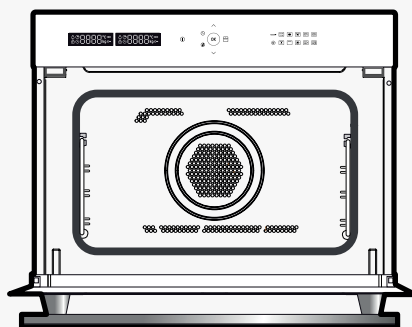
| Testi                                               | Paino  | Aika<br>(noin) | Valinta-<br>kiekko              | Astiat/vinkit                                                                                |
|-----------------------------------------------------|--------|----------------|---------------------------------|--------------------------------------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

# ***Brandt***



ISTRUZIONI UTENTE IT

Forno combinato microonde



## SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

### 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 almeno 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

## SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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 elevate.

— 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 derrate 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 mi-

croonde 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.

# 1 Presentazione del forno

## 1.1 PRESENTAZIONE DEL FORNO

- A** Pannello dei comandi
- B** Porta
- C** Maniglia

Il forno dispone di 3 posizioni di guide per gli accessori: guide da 1 a 3.

## 1.2 DISPLAY

### SCHERMO DESTRO



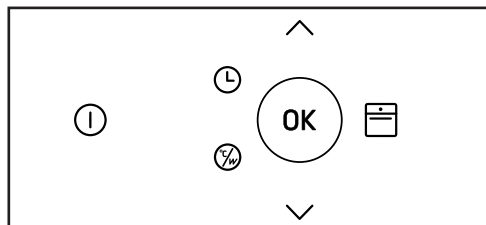
-  Durata di cottura
-  Fine della cottura
-  Blocco della tastiera
-  Timer
-  Indicatore di peso

### SCHERMO SINISTRO



-  °C Indicatore di temperatura
-  W Indicatore di potenza
-  Indicatore di Guida di cucina
-  Spegnimento piatto girevole

## 1.3 TASTI



- ①** **Avvio** (pressione breve) e **Arresto** (pressione lunga)
-  Regolazione durata
-  Regolazione temperatura/Regolazione potenza

-  Tasto +, navigazione menu
-  Tasto -, navigazione menu
-  Funzioni di cottura
- OK** Convalida

## 1.4 ACCESSORI (a seconda del modello)

### • La griglia (1.4.1)

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 (1.4.2)

Può essere utilizzata riempiendola d'acqua fino a metà altezza per una cottura a bagnomaria in funzione termoventilazione. 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 (1.4.3)

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

### • I ripiani (1.4.4)

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

### • Il piatto girevole (1.4.5)

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.

## 1.5 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.

## 2 Installazione

### 2.1 DISIMBALLO

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. Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica (2.1.1)

### 2.2 SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Questo apparecchio deve essere installato a

colonna, come indicato nello schema di installazione (da 2.2.1 a 2.2.3).

Non utilizzare immediatamente l'apparecchio (aspettare circa da 1 a 2 ore) dopo averlo trasferito da un luogo freddo verso un luogo caldo, perché la condensa può provocare un malfunzionamento. 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 un materiale resistente al calore).

Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti attraverso gli appositi fori.

## 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

### Attenzione:

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

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un incasso corretto. Il collegamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile.

Verificare che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente (16 A).

### Attenzione

**Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato al terminale  dell'apparecchio e deve essere collegato al terminale di terra dell'impianto**

**Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.**

**Non saremo ritenuti responsabili in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.**

**Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato.**

**Durante le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.**

## 3



## Regolazione dell'ora

## 3.1 REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia a 12:00.

Regolare l'ora con i tasti  $\checkmark$  o  $\wedge$ .

Convalidare con **OK**.

## 3.2 MODIFICA DELL'ORA

Il forno deve obbligatoriamente essere spento.

Premere 2 volte il tasto  $\odot$  l'ora del giorno lampeggia.

Modificare la regolazione dell'ora con i tasti  $\checkmark$  o  $\wedge$ .

Convalidare con **OK**.

## 3.3 TIMER

**Questa funzione può essere utilizzata unicamente con il forno spento.**

Premere il tasto  $\odot$ . Il timer lampeggia. Regolare il timer con i tasti  $\checkmark$  e  $\wedge$ . Premere **OK** 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.

**NOTA:** È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento. Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00.00.

## 3.4 BLOCCO DELLA TASTIERA

Quando il forno è spento, premere contemporaneamente i tasti  $\checkmark$  e  $\wedge$  fino a quando il simbolo  non viene visualizzato sul display. Per sbloccare, effettuare la stessa operazione.

## 3.5 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  $\% \odot$  e  $\odot$  per arrestare la rotazione del piatto. Un segnale acustico ne conferma l'arresto.

Per rimetterlo in funzione, premere i tasti  $\% \odot$  e  $\odot$  contemporaneamente.

**Consiglio:**

**Ruotare il recipiente a metà programma e mescolare mentre la funzione Arresto piatto girevole è attiva.**



**NOTA:** L'arresto del piatto girevole non può essere usato con le funzioni di scongelamento.

## 4



## Cottura

## MODALITÀ DI COTTURA

**Attenzione**

**Quando si utilizza solo il microonde, non utilizzare il piatto smaltato.**

**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/100W****800W/700W:**

Cottura di verdure fresche o surgelate.

**600W:**

Fusione del cioccolato.

**500W:**

Cottura di pesci e crostacei. Riscaldamento su 2 livelli.

Cottura lenta di verdure secche. Riscaldamento o cottura di alimenti delicati a base di uova.

**400W/300W:**

Cottura lenta di latticini e marmellate.

**200W:**

Scongelamento manuale. Ammorbidire il burro e il gelato.

**100W:**

Scongelamento di prodotti di pasticceria che contengono crema.

**SCONGELAMENTO**



 **Nota:** In funzione combinata con microonde è possibile utilizzare la teglia smaltata con la griglia.

### **TERMOVENTILAZIONE + MICROONDE**

Questa funzione combinata associa la cottura in microonde con la cottura in termoventilazione, permettendo di risparmiare molto tempo.

I livelli di potenza delle microonde disponibili sono: 100W-200W-300W.

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

### **GRILL FORTE + MICROONDE**

Questa funzione combinata permette di utilizzare simultaneamente il grill + il microonde, assicurando una cottura rapida. È possibile associare indifferentemente uno dei livelli di grill (da 1 a 4) con uno dei livelli di potenza del microonde disponibili (da 100W a 700W).

### **GRILL MEDIO + MICROONDE**

Questa funzione combinata permette di utilizzare simultaneamente il grill + il microonde, assicurando una cottura rapida. È possibile associare indifferentemente uno dei livelli di grill (da 1 a 4) con uno dei livelli di potenza del microonde disponibili (da 100W a 700W).

### **MEMO 1/2/3 (Funzione memorie)**

La funzione "memorie" permette di salvare 3 programmi di cottura (o di scongelamento) frequenti che potranno essere utilizzati in seguito grazie a una selezione rapida.

### **GRILL VENTILATO**

La funzione grill ventilato permette di ottenere arrostiti e pollame croccanti, e di realizzare una cottura veloce di cosce e costate di manzo senza preriscaldamento. La cottura si effettua, in alternativa, dall'elemento superiore e dalla ventola di ricircolazione d'aria.

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

### **GRILL**

La funzione grill permette di cucinare e dorare gli alimenti come gratin e carne. Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, in funzione della ricetta.

Esistono 4 livelli di grill: da 1 a 4, che vanno

dal grill debole a molto forte.

### **TERMOVENTILAZIONE**

La funzione termoventilazione permette di cucinare e dorare gli alimenti come in un forno tradizionale. La cottura avviene tramite l'elemento riscaldante sul fondo del forno e tramite la ventola di ricircolazione d'aria.

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

### **GUIDA DI CUCINA**

La funzione "Guida sapore", seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

### **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**

**Funzione automatica di scongelamento a seconda del peso**

Scongelerare gli alimenti surgelati grazie al forno a microonde permette di risparmiare molto tempo.

## **4.1 UTILIZZO DELLA FUNZIONE MICROONDE**

Selezionare la funzione 1000W con il tasto .

Una durata viene visualizzata in maniera predefinita (1 minuto e mezzo) e la potenza massima (1000 W) è pre-programmata.

Per modificare questa durata, premere il tasto  poi regolarla con i tasti  e .

Confermare premendo il tasto OK. Il forno si avvia.

La funzione 900W/100W permette di scegliere il livello di potenza.

Per modificare il livello di potenza, premere il tasto , poi regolare la potenza con i tasti  e .

È possibile anche regolare la durata premendo il tasto , poi i tasti  e .

Confermare premendo il tasto OK. Il forno si avvia.

## 4.2 USO DELLE FUNZIONI MICROONDE COMBinate

Selezionare la funzione  con il tasto . La durata appare in maniera predefinita (30 minuti) sullo schermo destro. La potenza (300 W) e la temperatura (200°C) pre-programmati appaiono alternativamente sullo schermo sinistro. Per modificare questa durata, premere il tasto  poi regolarla con i tasti  e . Confermare premendo il tasto OK. Il forno si avvia.

Per modificare il livello di potenza delle microonde o della temperatura, premere il tasto  poi regolare i parametri con i tasti  e . Confermare premendo il tasto OK. Il forno si avvia.

## 4.3 USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI:



Premere il tasto  e selezionare una funzione di cottura tradizionale. Il forno raccomanda una temperatura modificabile con i tasti  e . Premere **OK** per avviare immediatamente la cottura. L'indicatore della temperatura lampeggia fino a quando non viene raggiunta la tem-

Per regolare la temperatura, premere . Regolare la temperatura con  e . Convalidare premendo **OK**. Il forno si riscalda e la funzione di cottura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura

Premendo il tasto , la durata della cottura lampeggia ad indicare che è possibile impostare i valori. Premere  e  per regolare la durata di cottura. Convalidare con **OK**.

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.

| FUNZIONE DI COTTURA                                                               |                   | RACCOMANDA-<br>ZIONE<br>DURATA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
|  | GRILL VENTILATO   | 15 min                         |
|  | GRILL MEDIO       | 10 min                         |
|  | TERMOVENTILAZIONE | 30 min                         |

## 4.4 COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto . L'ora di fine cottura lampeggia. Regolare l'ora di fine cottura con i tasti  e . Convalidare premendo **OK**. Il display di fine cottura non lampeggia più.

## 4.5 FUNZIONE MEMO ACTIVE.

Il forno è dotato di funzione **"MEMO ACTIVE"**, che agisce in questo modo:

- Se durante le ultime tre cotture la funzione di cottura utilizzata è identica, verrà memorizzata e sarà proposta automaticamente alla prossima cottura.
- Per ognuna delle funzioni di cottura, se viene modificata per 3 volte la temperatura suggerita con la stessa impostazione, questa verrà salvata come nuova temperatura suggerita.

 Questa funzione è disattivata in maniera predefinita. Per attivarla, andare nel menu impostazioni (vedere paragrafo impostazioni).



## 5.1 FUNZIONE "GUIDA DI CUCINA"

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:** Piatto pronto surgelato

**P02:** Piatto pronto fresco (funzione combinata)

**P03:** Pizza surgelata (funzione combinata)

**P04:** Pizza surgelata (cottura tradizionale)

**P05:** Pizza fresca

**P06:** Quiche

**P07:** Torta salata

**P08:** Pollame

**P09:** Manzo

**P10:** Maiale

**P11:** Piatto pronto fresco (microonde)

**P12:** Pesce

**P13:** Verdure fresche fibrose

**P14:** Verdure fresche

**P15:** Verdure congelate

Selezionare la funzione  con .

Scegliere l'alimento con  $\vee$  e  $\wedge$  poi confermare premendo **OK**.

A seconda dell'alimento scelto, viene proposto un peso (o una durata di cottura), che lampeggia sullo schermo.

Modificare il parametro desiderato con i tasti  $\vee$  e  $\wedge$  poi confermare premendo **OK**.

**NOTA:** Durata non modificabile per P06 e P07.

Premendo  si accede alla regolazione di fine cottura (cottura differita).

Se necessario, regolarla con i tasti  $\vee$  e  $\wedge$  poi confermare premendo nuovamente **OK**.

## 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:** Scongelo di carne, pollame e piatti pronti\*

**P02:** Scongelo del pesce\*

**P03:** Scongelo del pane\*

\* Queste posizioni non consentono un avvio differito.

Selezionare la funzione scongelamento automatico .

Selezionare un programma e inserire il peso dell'alimento con  $\vee$  e  $\wedge$  (con intervalli da 50 g), poi confermare premendo **OK**. Il forno si accende. A metà della durata del tempo di cottura, il forno indica di girare gli alimenti mediante un bip e visualizzando **"TURN"**.



## 6.1 MEMO 1/2/3 (Funzione memorie)

La funzione "memorie" permette di salvare 3 programmi di cottura (o di scongelamento) frequenti che potranno essere utilizzati in seguito grazie a una selezione rapida.

### Programmazione di un tasto memoria

Programmare innanzitutto una cottura a scelta con il tasto  (es. termoventilazione). Regolare la temperatura e la potenza (es. 220 °C) poi la durata di cottura (es. 25 minuti).

Salvare il programma di cottura con una pressione lunga sul tasto OK fino a quando "MEMO -1-" non appare sul display.

Scegliere uno dei programmi liberi da memorizzare: 1 – 2 o 3 con i tasti  $\vee$  e  $\wedge$  per passare da uno all'altro. La durata lampeggia. Per confermare premere OK. Un bip conferma la registrazione. Altrimenti, per uscire dalla programmazione, effettuare una pressione lunga su .

### Utilizzo di un programma memorizzato

Selezionare la funzione  con il tasto . "MEMO ---" appare sul display.

Scegliere la memoria desiderata 1 – 2 o 3 con  $\vee$  e  $\wedge$  per passare da una all'altra. Premere il tasto OK per lanciare immediatamente il programma memorizzato.

Nota:

Seguire la stessa procedura per sostituire la programmazione precedente.

È possibile memorizzare tutte le funzioni eccetto i programmi automatici.

## 7



## Pulizia

**PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA**

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né

**⚠ 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.**

|              |                                                                                                             |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sb on</b> | Attivare/disattivare il bip dei tasti                                                                       |
| <b>Sd of</b> | Attivare/disattivare la regolazione di dimostrazione                                                        |
| <b>SN on</b> | Attivare/disattivare la modalità memo                                                                       |
| <b>Sh of</b> | Funzione Mantenimento al caldo:<br>Posizione ON, funzione attivata.<br>Posizione OFF, funzione disattivata. |

**PULIZIA DELL'INTERNO**

Raccomandiamo di pulire regolarmente il forno e di rimuovere qualsiasi deposito alimentare all'interno e all'esterno dell'apparecchio. Utilizzare una spugnetta 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.

**SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA**

Per qualsiasi intervento sulla lampada, contattare il Servizio post-vendita o un professionista qualificato

## 8



## Regolazioni

**8.1 MENU**

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno, per fare questo: Premere il tasto fino alla visualizzazione di "MENU" al fine di tornare nella modalità regolazione, poi premere di nuovo il tasto per selezionare le diverse regolazioni. Attivare o disattivare con i tasti et i differenti parametri, vedere tabella di seguito. Per uscire dalla modalità "MENU" premere il tasto fino a quando non appare l'ora.

**FUNZIONE MANTENIMENTO AL CALDO**

Se al termine della cottura la porta non viene aperta, dopo 2 minuti il forno passa alla modalità Mantenimento al caldo per 15 minuti e sul display appare HH.

## 9



## Anomalie e soluzioni

È possibile risolvere autonomamente alcune piccole anomalie:

**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.

10



Ambiente

## TUTELA DELL'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.



Anche 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 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio.

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

11



Servizio post-vendita

## RELAZIONI CONSUMATORI

Per saperne di più sui nostri prodotti è possibile consultare il nostro sito:

**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

È possibile contattarci:

> Tramite il nostro sito, **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

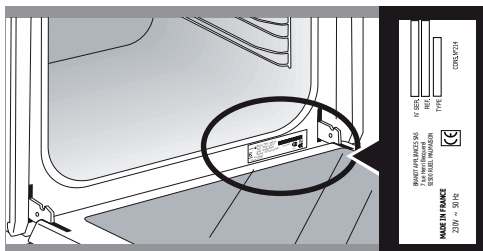
Rubrica "SERVIZI".

> Per e-mail all'indirizzo seguente:

**[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)**

## INTERVENTI

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 segnaletica.



|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

## PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'uso esclusivo di **ricambi 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:

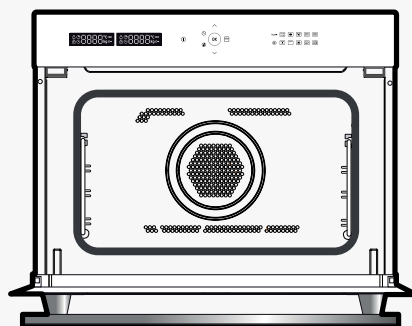
| Verifica                             | Carico  | Durata approssimativa | Selettore di potenza                  | Contenitori/consigli                                                                                                     |
|--------------------------------------|---------|-----------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crema<br>(12.3.1)                    | 1000 g. | 16-18 min             | 500 W                                 | Pyrex 227<br>Sul piatto girevole                                                                                         |
|                                      | 750 g   | 13-15 min             |                                       | Pyrex 220<br>Sul piatto girevole                                                                                         |
| Pan di Spagna<br>(12.3.2)            | 475 g   | 6-7 min               | 700 W                                 | Pyrex 827<br>Sul piatto girevole                                                                                         |
| Polpettone<br>(12.3.3)               | 900 g   | 14 min                | 700 W                                 | Pyrex 838<br>Coprire con una pellicola in plastica.<br>Sul piatto girevole                                               |
| Scongelamento della carne<br>(13.3)  | 500 g   | 11-12 min             | 200W                                  | Sul piatto girevole                                                                                                      |
| Scongelamento dei lamponi<br>(B.2.1) | 250 g   | 6-7 min               | 200W                                  | Su un piatto piano<br>Sul piatto girevole                                                                                |
| Gratin di patate<br>(12.3.4)         | 1100 g  | 23-25 min             | Grill medio<br>+ 700 W                | Pyrex 827<br>Sul piatto girevole                                                                                         |
| Pollo<br>(12.3.6)                    | 1200 g  | 24-26 min             | Grill forte<br>+ 500 W                | Poggiare sul gruppo<br>griglia + leccarda 45 mm.<br>Inserire a livello 1<br>a partire dal basso<br>Girare a metà cottura |
|                                      |         | 35-40 min             | Termoventilazione<br>200°C<br>+ 200 W | In un piatto in terra cotta smaltato<br>Poggiare sulla griglia inserita a<br>livello 1 a partire dal basso               |
| Dolce<br>(12.3.5)                    | 700 g   | 20 min                | Termoventilazione<br>220°C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Poggiare sulla griglia livello 1                                                                            |

# ***Brandt***



GEBRUIKERSHANDLEIDING NL

Gecombineerde  
magnetron



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](http://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: Alvorens uw apparaat aan te zetten, lees eerst aandachtig deze installatie- en gebruikshandleiding zodat u sneller vertrouwd bent met de werking ervan**



## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### **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

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

microgolven beschermd moet worden verwijderd.

Warm vloeistoffen en andere voedingsmiddelen nooit op in een hermetische gesloten verpakking, om ontplofingsgevaar 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 gelijkwaardige 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.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

— 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 een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

# 1 Voorstelling van de oven

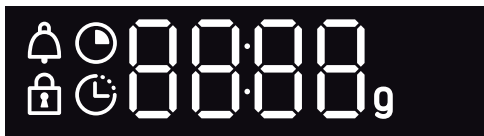
## 1.1 PRESENTATIE VAN DE OVEN

- A** Bedieningspaneel
- B** Deur
- C** Handgreep

Deze oven heeft 3 niveaus voor de accessoires:  
niveau 1 tot 3.

## 1.2 WEERGAVE

### RECHTER SCHERM



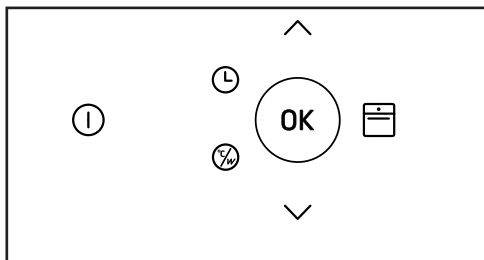
-  Baktijd
-  Einde baktijd
-  Vergrendeling toetsenbord
-  Timer
-  Gewichtsindicator

### LINKER SCHERM



-  °C Temperatuurindicator
-  W Vermogensindicator
-  Kookgidsindicator
-  Stilstand van het draaiplateau

## 1.3 TOETSEN



- ① Aan** (korte druk) / **Uit** (lange druk)
-  Instelling Baktijd
-  Instelling temperatuur/Instelling Vermogen

-  Toets +, navigatie menu
-  Toets -, navigatie menu
-  Bakfuncties
- OK** Bevestiging

## 1.4 ACCESSOIRES (volgens het model)

### • Het rooster (1.4.1)

Om te roosteren, een goudbruin korstje te geven of te grillen. Het rooster mag in geen geval gebruikt worden met andere metalen houders in de functie magnetron, grill + magnetron of hetelucht + magnetron.

U kunt echter voedingsmiddelen opwarmen in een aluminium bakje en het van het rooster isoleren door hier een bord op te plaatsen.

### • Bord voor meervoudig gebruik, druippan 45 mm (1.4.2)

Ze kan half gevuld met water gebruikt worden voor bain marie in de functie hetelucht. Ze kan als braadslee gebruikt worden

### **Opmerking:**

**Zorg dat de lekbak goed in het midden van de zijroosters geplaatst wordt, zodat de luchtcirculatie niet gewijzigd wordt.**

### • Het rooster + Bord voor meervoudig gebruik, druippan 45 mm (1.4.3)

om te roosteren en de jus te recupereren plaatst u het rooster op de druippan 45 mm.

### • De niveaus (1.4.4)

2 niveaus met hun houders om het rooster op 3 niveaus te kunnen plaatsen.

### • Het draaiplateau (1.4.5)

Het draaiplateau zorgt dat het voedsel zonder roeren gelijkmatig verwarmd wordt.

Het draait willekeurig in beide richtingen. Als het niet draait, controleer dan of de elementen goed geplaatst zijn.

Het kan gebruikt worden als bakplaat. Om het uit te nemen, maakt u gebruik van de toegangszones in de ovenruimte.

Het aandrijfmechanisme zorgt dat het glazen plateau draait.

Als u het aandrijfmechanisme verwijdert, zorg dan dat er geen water in het gat van de motoras komt. Vergeet niet het aandrijfmechanisme, de houder

met wieltjes en het glazen draaiplateau terug te plaatsen.

Probeer niet om het glazen plateau met de hand te draaien, want dit zou het aandrijfsysteem kunnen beschadigen. Kijk, wanneer het plateau niet goed draait, of er zich geen vreemde deeltjes onder het plateau bevinden.

Met het plateau in stilstand kunnen grote schalen over het volledige oppervlak van de oven gebruikt worden. In dat geval moet halverwege het programma de houder gedraaid worden of de inhoud omgeroerd worden.

## 1.5 WERKINGSPRINCIPE

De voor het koken gebruikte microgolven zijn elektromagnetisch. Deze komen veel voor in onze omgeving, zoals radio-elektrische golven, licht en infrarode straling.

Hun frequentie ligt in de band van 2450 MHz.

Hun gedrag:

- Zij worden weerkaatst door metalen.
- Zij gaan dwars door alle andere materialen heen.
- Zij worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.

Wanneer een voedingsmiddel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen snel bewegen, waardoor verwarming optreedt.

De golven dringen ca. 2,5 cm in het voedingsmiddel, als dit dikker is, wordt de kern hiervan d.m.v. geleiding verwarmt, net zoals bij een traditionele bereiding.

Het is goed om te weten dat microgolven binnen in het voedingsmiddel een eenvoudig thermisch fenomeen veroorzaken en niet schadelijk voor de

## 2.2 KEUZE VAN DE PLAATSIING EN INBOUW

Dit apparaat moet in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema (2.2.1 tot 2.2.3).

Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht 1 tot 2 uur) na het van een koude ruimte naar een warme ruimte gebracht te hebben, want door de condens kan er een storing optreden.

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.

## 2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING



**Opgelet:**

**De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs en monteurs.**

De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt.

Controleer dat:

- het vermogen van de installatie voldoende is (16 Ampère).



**Opgelet:**

**De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de  aardaansluiting van de installatie.**

Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdt u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding.

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde elektricien.

Bij onderhoudsverrichtingen moet het toestel afgekoppeld worden van het elektriciteitsnet, moeten de zekeringen afgekoppeld of verwijderd worden.



## Installatie

### 2.1 UITPAKKEN

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje (2.1.1)

# 3



## Inschakeling van de tijd

### 3.1 INSCHAKELING VAN DE TIJD

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00. Stel de tijd in met de toetsen of . Bevestig met **OK**.

### 3.2 WIJZIGING VAN DE TIJD

De oven moet uit staan. Druk 2 keer op de toets het uur van de dag knippert, de tijd kan dan ingesteld worden. Verander de instelling van de tijd met de toetsen of . Bevestig met **OK**.

### 3.3 TIMER

**Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.**

Druk op de toets . De timer knippert. Stel de timer in met de toetsen en . Druk op **OK** om te bevestigen, het aftellen begint. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

**OPMERKING:** Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren. Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00:00.

### 3.4 VERGRENDING TOETSENBOARD

Druk, wanneer de oven uit is, tegelijkertijd op de toetsen en totdat het symbool wordt weergegeven op het scherm. Voer dezelfde handeling uit om te ontgrendelen.

### 3.5 STILSTAND VAN HET DRAAIPLATEAU

Als u vindt dat door de grootte van uw schaal het draaiplateau niet goed kan draaien, programmeert u uw bakfunctie en vervolgens de optie "Stilstand van het draaiplateau":

Druk tegelijkertijd op de toetsen en om het draaien van het plateau te stoppen. Een pieptoon bevestigt de stilstand.

Om het weer te laten draaien, drukt u tegelijkertijd op de toetsen en .



#### Advies:

De houder moet halverwege het programma gedraaid worden en de inhoud hiervan moet omgeroerd worden wanneer de optie Stilstand draaiplateau is ingeschakeld.



**LET OP:** De stilstand van het draaiplateau kan niet gebruikt worden met de ontdooifuncties.

# 4



## Bereiden

### BEREIDINGSWIJZEN



**Let op :** Gebruik de geëmailleerde schaal niet.

#### 1000W

Snel verwarmen van dranken, water en schalen met een grote hoeveelheid vloeistof. Koken van voedingsmiddelen die veel water bevatten (soepen, sauzen, tomaten, enz.).



#### 900W / 100W

#### 800W / 700W:

Koken van verse of diepgevroren groenten.

#### 600W:

Chocolade smelten.

#### 500W:

Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus.

Koken van peulvruchten op laag vuur. Opwarmen of koken van fijne voedingsmiddelen op basis van ei.

#### 400W / 300W:

Koken van zuivelproducten, jam op laag vuur.

#### 200W:

Handmatig ontdooien. Boter, ijs zacht maken.

#### 100W:

Ontdooien van roomgebak.



### ONTDOOIEN

 **Let op : In combinatie met de magnetron kunt u de geëmailleerde ovenschaal met het rooster gebruiken.**



### HETE LUCHT + MAGNETRON

Deze gecombineerde functie combineert koken in de magnetron met bakken met hete lucht, zodat u aanzienlijk tijd kunt besparen.

De volgende vermogensniveaus voor de magnetron zijn beschikbaar: 100W-200W-300W.

De baktemperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 200°C.



### KRACHTIGE GRILL + MAGNETRON

Deze gecombineerde functie biedt de mogelijkheid om gelijktijdig de grill + de magnetron te gebruiken, waardoor een snelle bereiding mogelijk is. U kunt om het even wel niveau van de grill (1 tot 4) combineren met een van de beschikbare vermogensniveaus van de magnetron (100W tot 700W).



### GEMIDDELD KRACHTIGE GRILL + MAGNETRON

Deze gecombineerde functie biedt de mogelijkheid om gelijktijdig de grill + de magnetron te gebruiken, waardoor een snelle bereiding mogelijk is. U kunt om het even wel niveau van de grill (1 tot 4) combineren met een van de beschikbare vermogensniveaus van de magnetron (100W tot 700W).



### MEMO 1/2/3 (Geheugenfunctie)

Met de geheugenfunctie kunt u 3 bak- (of ontdooi-) programma's registreren die u vervolgens d.m.v. een snelle selectie kunt gebruiken.



### GRILL PULSE

Met de grill pulse functie krijgen uw rollades en gevogelte een krokant laagje en kunt u uw lamsbouten en runderribben zonder voorverwarmen goed uit te bakken. Het bakken gebeurt afwisselend met het verwarmingselement aan de bovenzijde van de oven en de luchtmengingsschroef.

De baktemperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 200°C.



### GRILL

Met de grillfunctie kunt u voedingsmiddelen als ovenschotels en vlees bakken en een goudbruin korstje geven. Deze kan voor en na het bakken gebruikt worden, afhankelijk van het recept.

Er bestaan **4 grillniveaus**: van 1 tot 4, van een matig warme tot zeer hete grill.



### HETELUCHTFUNCTIE

Met de heteluchtfunctie kunt u voedingsmiddelen bereiden en een goudbruin korstje geven zoals in een traditionele oven. Het bakken gebeurt met het verwarmingselement aan de achterzijde van de oven en de luchtmengingsschroef.

De baktemperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 200°C.



### KOOKGIDS

De functie «Smakengids» kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.



### AUTOMATISCH ONTDOOIEIEN

#### Automatische ontdooifunctie op gewicht

Door diepgevroren voedingsmiddelen te ontdooien in uw magnetron, bespaart u aanzienlijke tijd.

## 4.1 GEBRUIK VAN DE MAGNETRONFUNCTIE

Selecteer de functie 1000W met de toets .

Er wordt een standaardtijd aangegeven (1.30 minuten) en het maximale vermogen (1000W) wordt voorgeprogrammeerd.

Om deze tijd te wijzigen, drukt u op de toets  en daarna stelt u deze in met de toetsen  en .

Bevestig door een druk op de toets **OK**, uw oven start.

Met de functie 900W/100W kunt u het vermogensniveau kiezen.

Om het vermogensniveau te wijzigen, drukt u op de toets  en stelt u het vermogen vervolgens in met de toetsen  en .

U kunt ook de tijdsduur instellen door een druk op de toets  en vervolgens op de toetsen  en .

Bevestig door een druk op de toets **OK**, uw oven start.

4.2 GEBRUIK VAN DE FUNCTIES  
 GECOMBINEERDE MAGNETRONOVEN

Selecteer de functie  met de toets .

Er wordt een standaardtijd weergegeven (30 minuten) op het rechter scherm. Het vermogen (300 W) en de temperatuur (200°C) die werden voorgeprogrammeerd, worden weergegeven op het linker scherm.

Om deze tijd te wijzigen, drukt u op de toets  en daarna stelt u deze in met de toetsen  en .

Bevestig door een druk op de toets **OK**, uw oven start.

Voor het wijzigen van het vermogensniveau van de magnetron of de temperatuur drukt u op de toets  en past u de parameters aan met de toetsen  en .

Bevestig door een druk op de toets **OK**, uw oven start.

4.3 GEBRUIK VAN DE TRADITIONELE  
 BAKFUNCTIES :



Druk op de toets  en selecteer een traditionele bakfunctie.

Uw oven geeft een temperatuur aan die u kunt wijzigen met de toetsen  en . Druk op **OK** het bakken begint onmiddellijk.

De temperatuurindicator knippert zolang de ingestelde temperatuur niet bereikt is.

Voor het instellen van de temperatuur drukt u op .

Pas de temperatuur aan met  en . Bevestig door op **OK** te drukken.

De oven verwarmt, de bakfunctie knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

Druk op de toets , het display van de baktijd knippert om aan te geven dat deze ingesteld kan worden.

Druk op  en  om de baktijd in te stellen. Bevestig met **OK**.

Uw oven is voorzien van de functie **“SMART ASSIST”** die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een baktijd aanbeveelt die u aan de hand van de gekozen bakwijze kunt wijzigen.

Zie onderstaande tabel:

| BAKFUNCTIE                                                                                                | AANBEVOLEN TIJDEN |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  <b>GRILL PULSE</b>      | 15 min            |
|  <b>MIDDELHOGE GRILL</b> | 10 min            |
|  <b>HETELUCHTFUNCTIE</b> | 30 min            |

4.4 BAKKEN MET UITGESTELDE START

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Druk na het instellen van de baktijd op de toets , het einde van de baktijd knippert.

Stel daarna het einde van de baktijd in met de toetsen  en . Bevestig door op **OK** te drukken. Het display met het einde van de baktijd stopt met knipperen.

4.5 FUNCTIE MEMO ACTIVE.

Uw oven is voorzien van de functie **“MEMO ACTIVE”**, deze werkt als volgt:

- Als tijdens de laatste drie keer bakken dezelfde bakfunctie gebruikt is, zal deze in het geheugen worden opgeslagen en wordt deze de volgende keer automatisch voorgesteld.
- Voor al deze bakfuncties geldt dat als u 3 keer de aanbevolen temperatuur met dezelfde instelling wijzigt, zal deze geregistreerd worden als de nieuwe aanbevolen temperatuur.

 Deze functie is standaard uitgeschakeld. Ga om deze in te schakelen naar het instellingenmenu (zie paragraaf instellingen)





## Kookgids

### 5.1 FUNCTIE "KOOKGIDS"

De functie "Kookgids" kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht. Kies de "Kookgids" functie. U moet een voorgeprogrammeerd voedingsmiddel uit de volgende lijst kiezen:

- P01:** Diepvriesmaaltijd
- P02:** Verse maaltijd (Gecombineerde functie)
- P03:** Diepvries pizza (Gecombineerde functie)
- P04:** Diepvries pizza (Traditionele bereiding)
- P05:** Verse pizza
- P06:** Quiche
- P07:** Hartige taart
- P08:** Gevogelte
- P09:** Rundvlees
- P10:** gebraad
- P11:** Verse maaltijd (Magnetron)
- P12:** Vis
- P13:** Verse vezelachtige groenten
- P14:** Verse groenten
- P15:** Diepvries groenten

Selecteer de functie met .

Kies uw voedingsmiddel met en en bevestig door een druk op **OK**.

Afhankelijk van het gekozen voedingsmiddel wordt u een gewicht (of een baktijd) voorgesteld en knippert het scherm.

Wijzig de gewenste parameter met de toetsen en bevestig daarna door een druk op **OK**.

**OPMERKING:** Deze tijd kan niet gewijzigd worden voor P06 en P07.

Door te drukken op krijgt u toegang tot het instellen van het einde van de baktijd (bakken op een later moment).

Stel deze, indien nodig, in met de toetsen en en bevestig door opnieuw op **OK** te drukken.

### AUTOMATISCHE ONTDOOIFUNCTIES

De automatische ontdooifuncties kiezen voor u de juiste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht. Selecteer een voorgeprogrammeerd voedingsmiddel uit de volgende lijst:

- P01:** Vlees, gevogelte en maaltijden ontdooien\*
- P02:** Ontdooien van vis\*
- P03:** Brood ontdooien\*

\* Met deze functies is geen uitgestelde start mogelijk.

Selecteer de functie automatisch ontdooien .

Selecteer een programma en vul het gewicht van het voedingsmiddel in met en (in stappen van 50 g) en bevestig met een druk op **OK**. De oven schakelt in.

Halverwege de kooktijd geeft de oven door middel van een pieptoon en de weergave van "TURN" aan dat u de voedingsmiddelen moet omkeren.



## Gebruik memo

### 6.1 MEMO 1/2/3 (Geheugenfunctie)

Met de geheugenfunctie kunt u 3 bak- (of ontdooi-) programma's registreren die u vervolgens d.m.v. een snelle selectie kunt gebruiken.

#### Programmering van een geheugentoets

Programmeer allereerst de bakwijze van uw keuze met de toets (bijv. hetelucht).

Pas de temperatuur en het vermogen aan (bijv. 220°C) en daarna de baktijd (bijv. 25 minuten).

Registreer uw bakprogramma door een **lange druk** op de toets **OK** totdat:

MEMO -1- op de display knippert. Kies een van de vrije programma's om op te slaan: 1 – 2 of 3 met de toetsen en om van de ene naar de andere te gaan. Bevestig met de toets **OK**, een pieptoon bevestigt het registreren.

#### Gebruik van een in het geheugen opgeslagen programma.

Selecteer de functie met de toets .

MEMO verschijnt op de display.

Kies het gewenste geheugen 1 – 2 of 3 met en om van de ene naar de andere te gaan.

Druk op de toets **OK**, het in het geheugen opgeslagen programma wordt weergegeven. Druk nogmaals op de toets **OK**, de oven gaat aan en het programma start.

#### **Opmerking:**

Volg dezelfde procedure om de vorige programmering te vervangen.

U kunt alle functies in het geheugen opslaan, behalve de automatische programma's.

# 7 Reinigen

## REINIGEN VAN HET BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger.  
Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

**⚠ Let op**  
**Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.**

## REINIGEN VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

Het wordt aangeraden om de oven regelmatig te reinigen en voedselresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons en wat zeep. Als de deur of de deurpakking beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden, voordat deze door een competente persoon hersteld is. Laat bij reuk of een vuile oven water met citroensap of azijn in een kopje 2 minuten koken en reinig de wanden met een beetje afwasmiddel.

## VERVANGING VAN DE LAMP

Neem voor handelingen aan de lamp contact op met de servicedienst of een door het merk erkende monteur.

# 8 Instellingen

## 8.1 MENU

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk:

Druk op de toets  totdat "MENU" wordt weergegeven en u toegang heeft tot de instellingsmodus, druk daarna opnieuw op de toets  om de verschillende instellingen te kiezen.

Schakel met de toetsen  en  de verschillende parameters in of uit, zie onderstaande tabel. Druk voor het verlaten van de modus "MENU" op de toets  totdat de tijd wordt weergegeven.

|                                                                                   |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | De pieptonen van de toetsen in-/uitschakelen                                                |
|  | De demo-instelling in-/uitschakelen                                                         |
|  | De memomodus in-/uitschakelen                                                               |
|  | Functie Warmhouden:<br>Stand ON, functie ingeschakeld.<br>Stand OFF, functie uitgeschakeld. |

## FUNCTIE WARM HOUDEN

Als de deur na het koken niet geopend wordt, zal de oven na 2 minuten overgaan op de warmhoudfunctie gedurende 15 minuten, er wordt HH op het scherm weergegeven.

# 9 Storingen en oplossingen

U kunt zelf een aantal kleine storingen oplossen:

**De oven wordt niet warm.** Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de demo-modus staat (zie menu instellingen).

**De ovenverlichting werkt niet.** Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

**De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.** Dat is normaal, de ventilatie kan tot maximaal 1 uur na het bakken werken om de temperatuur binnen en buiten de oven te laten zakken. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.



## 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 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

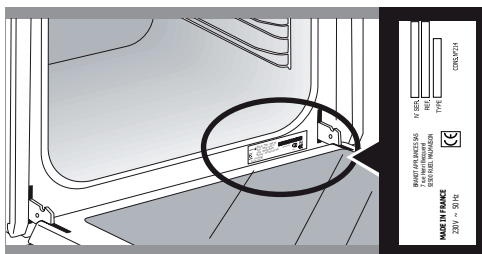
Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



## 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.



|                   |  |                |  |          |
|-------------------|--|----------------|--|----------|
| SERVICE: <b>A</b> |  | TYPE: <b>B</b> |  | <b>G</b> |
| <b>C</b>          |  | <b>D</b>       |  |          |
| <b>E</b>          |  | <b>F</b>       |  |          |
| Nr. <b>H</b>      |  | <b>I</b>       |  |          |

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

## ORIGINELE ONDERDELEN

Eis bij een interventie het gebruik van uitsluitend gecertificeerde **reserveonderdelen**.



## • 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:

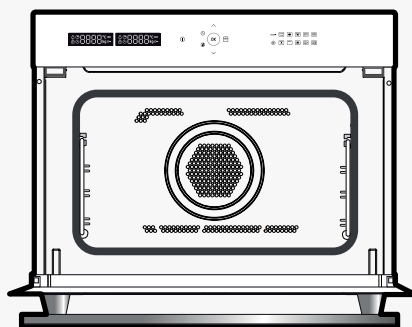
| Test                                     | Lading | Tijd bij benadering | Vermogens-<br>schakelaar             | Houders / Adviezen                                                                                                             |
|------------------------------------------|--------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eierpudding<br>(12.3.1)                  | 1000 g | 16 - 18 min         | 500 W                                | Pyrex 227<br>Op het draaiplateau                                                                                               |
|                                          | 750 g  | 13 - 15 min         |                                      | Pyrex 220<br>Op het draaiplateau                                                                                               |
| Savooiegebak<br>(12.3.2)                 | 475 g  | 6 - 7 min           | 700 W                                | Pyrex 827<br>Op het draaiplateau                                                                                               |
| Gehaktbrood<br>(12.3.3)                  | 900 g  | 14 min              | 700 W                                | Pyrex 838<br>Bedekken met huishoudfolie.<br>Op het draaiplateau                                                                |
| Ontdooien van het<br>vlees<br>(13.3)     | 500 g  | 11 - 12 min         | 200 W                                | Op het draaiplateau                                                                                                            |
| Ontdooien van<br>frambozen<br>(B.2.1)    | 250 g  | 6 - 7 min           | 200 W                                | Op een plat bord<br>Op het draaiplateau                                                                                        |
| Gegratineerde<br>aardappelen<br>(12.3.4) | 1100 g | 23 - 25 min         | Middelhoge grill<br>+ 700 W          | Pyrex 827<br>Op het draaiplateau                                                                                               |
| Kip<br>(12.3.6)                          | 1200 g | 24 - 26 min         | Krachtige grill<br>+ 500 W           | Plaatsen op de rooster<br>+ druippan 45 mm combinatie<br>Invoeren in niveau 1<br>van beneden te beginnen<br>Halverwege draaien |
|                                          |        | 35 - 40 min         | Heteluchtfunctie<br>200°C<br>+ 200 W | In een geëmailleerde terra cotta<br>schaal<br>Plaatsen op het rooster op niveau 1<br>vanaf de onderkant                        |
| Gebak<br>(12.3.5)                        | 700 g  | 20 min              | Heteluchtfunctie<br>220°C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Plaatsen op het rooster niveau 1                                                                                  |

# ***Brandt***



INSTRUCTION UTILISATEUR FR

Kombiovn med mikrobølger



**VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER****VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER - LES DEM GRUNDIG OG OPPBEVAR DEM TIL FRAMTIDIG BRUK.**

Denne bruksanvisningen er tilgjengelig for nedlasting på Internett-siden til varemerket.



Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.

Dette apparatet må monteres i en høyde på minimum 850 mm over golvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Sentrer ovnen i møbelet for å kunne garantere en avstand på minst 10 mm med møbelet ved siden av. Materialet i det møbelet hvor ovnen skal bygges inn må tåle varme (eller være belagt med et varmebestandig materiale). For bedre stabilitet, feste ovnen til møbelet med 2 skruer gjennom de hullene som er forutsett for dette.



Det må være mulig å koble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av et støpselet eller ved å sette inn en avbryter i det faste lednings-

nettets i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Støpselet må være tilgjengelig etter montering.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige grunner skiftes ut av fabrikanten, dennes kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjon for å unngå fare.

— Dette apparatet er beregnet til å foreta steking med lukket dør.

— Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale funksjonsevner, eller av personer uten erfaring eller kunnskaper, hvis de har fått tilsyn eller har fått forutgående opplæring om bruk av apparatet under sikre forhold og har forstått de risikoer de utsetter seg for.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjørings- og vedlikeholdsoperasjoner skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Hold tilsyn med barn for å forsikre deg om at de ikke

## VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

leker med apparatet.

**ADVARSEL:** Apparatet og de tilgjengelige delene på dette kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de ikke blir holdt øye med hele tiden.

— Før det foretas pyrolyse-rengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehøret og fjern det verste sølet.

— Når rengjøringsfunksjonen er i gang, kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk. Barn bør derfor holdes på avstand.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

**VÆR OPPMERKSOM:** Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihandsker for å få bedre grep. — Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da

dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker. — Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

# 1 Presentasjon av ovnen

## 1.1 PRESENTASJON AV OVNEN

- A** Kontrollpanel
- B** Dør
- C** Håndtak

Denne ovnen har 3 rilleposisjoner for tilbehør: riller 1 til 3.

## 1.2 DISPLAY

### HØYRE SKJERM



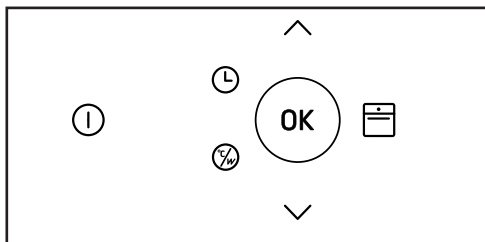
-  Steketid
-  Stekeslutt
-  Tastelås
-  Minuttnedtelling
-  Vektindikator

### VENSTRE SKJERM



-  Temperaturindikator
-  Styrkeindikator
-  Indikator for Tilberedningsguide
-  Stans av dreieplaten

## 1.3 TASTER



-  **På** (kort trykk) og **Av** (langt trykk)
-  Innstilling av steketid
-  Innstilling av temperatur/Innstilling av styrke

-  Tast +, meny navigering
-  Tast -, meny navigering
-  Tilberedningsfunksjoner
- OK** Bekreftelse

## 1.4 TILBEHØR (avhengig av modell)

### • Risten (1.4.1)

Denne gjør det mulig å toast, brune eller grille. Risten må aldri brukes sammen med andre kokekar i metall på funksjonene mikrobølger, grill + mikrobølger eller varmluft + mikrobølger.

Du kan imidlertid varme opp en rett i en aluminiumsform dersom denne er isolert fra risten med tallerken.

### • Grillstativet + Flerbruksbrett, dryppbrett, 45 mm (1.4.2)

Den kan brukes halvfyllt med vann til å koke mat med viftevarme. Den kan tjene som en matrett.



### Merk:

Vær nøye med å plassere stekebrettet på midten av sideristene slik at luftsirkulasjonen ikke blir påvirket.

### • Grillstativet + Flerbruksbrett, dryppbrett, 45 mm (1.4.3)

Før å steke og lagre kokesaften, plasser grillristen på dryppbrettet, 45 mm.

### • Rillene (1.4.4)

2 riller som kan henges opp gjør det mulig å bruke risten i 3 nivåer.

### • Dreieplaten (1.4.5)

Dreieplaten gjør det mulig å få til jevn steking av maten uten inngrep fra deg.

Den kan dreie i begge retninger. Dersom den ikke dreier, sjekk at alle elementer er riktig plassert.

Den kan også brukes som stekefat. Ta fordypningene inne i ovnen til hjelp når du skal ta den ut.

Drivakselen får glassplaten til å dreie.

Dersom du fjerner drivakselen, unngå å søle vann i hullet til motoraksen.

Ikke glem å sett drivakselen, støttehjulene og glassplaten tilbake på plass.

Ikke forsøk å dreie glassplaten for hånd da dette



kan ødelegge drivsystemet. Dersom platen ikke roterer som den skal, forsikre deg om at det ikke finnes fremmedlegemer under denne.

Når platen befinner seg i stopp-posisjon, kan man bruke store fat som dekker hele ovnens overflate. I dette tilfellet er det helt nødvendig å dreie kokekaret

timer) etter å ha flyttet den fra et kaldt til et varmt sted fordi kondens kan føre til funksjonsfeil.

Sett ovnen midt i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i må tåle høye temperaturer (eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer).

For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer i hullene som er forutsett for dette.

## 2.3 ELEKTRISK TILKOBLING



**Viktig:**

**Montering er forbeholdt kvalifiserte installatører og fagfolk.**

Den elektriske sikkerheten skal ivaretas gjennom riktig montering. De elektriske koblingene må utføres før apparatet monteres på plass i kjøkkeninnredningen.

Sjekk at:

- styrken på det elektriske anlegget er tilstrekkelig (16 Ampère).



**Viktig:**

**Jordlederen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme , og må være koblet til anleggets jord.**

**Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.**

**Vi kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes manglende, defekt eller feilaktig jording.**

**Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker.**

**Når det foretas vedlikehold skal apparatet være koblet fra strømmettet, og sikringene skal brytes eller tas ut.**

## 1.5 DRIFTSPRINSIPP

Mikrobølgeene som brukes til steking er elektromagnetiske bølger. De finnes hele tiden i vårt miljø som radioelektriske bølger, lys eller infrarøde stråler.

Frekvensen befinner seg på 2450 MHz-båndet.

Bølgenes atferd:

- De reflekteres av metaller.
- De går gjennom andre metaller.
- De blir absorbert av vann-, fett- og sukermolekyler.

Når en matvare utsettes for mikrobølger settes molekylerne i rask bevegelse, noe som fører til oppvarming.

Bølgenes penetrasjonsdybde i matvaren er på ca. 2,5 cm. Dersom matvaren er tykkere, vil steking foregå med konduktivitet som ved tradisjonell steking.

Det er greit å vite at mikrobølgeene forårsaker kun et termisk fenomen inne i matvaren, og at de ikke er helseskadelige.

# 2



## Installasjon

### 2.1 UTPAKKING

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringseddelen som du får et eksemplar av. Fjern all emballasje og beskyttelse. Kontroller og ta hensyn til apparatets karakteristikk som står på merkeskiltet (2.1.1)

### 2.2 VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Dette apparatet må installeres høyden som angitt på installasjonstegningene (2.2.1 til 2.2.3).

Ovnen må ikke brukes umiddelbart (vent ca. 1-2

## 3



## Innstilling av klokke

## 3.1 INNSTILLING AV KLOKKESLETTET

Når ovnen kobles til stikkontakten, blinker klokkeslettet 12:00.

Still klokkeslettet med tastene  $\vee$  og  $\wedge$ .

Bekreft med **OK**.

## 3.2 ENDRING AV KLOKKESLETTET

Stekeovnen skal være slått av.

Trykk 2 ganger på tasten,  $\odot$  klokkeslettet blinker og kan nå endres.

Still klokken med tastene  $\vee$  eller  $\wedge$ .

Bekreft med **OK**.

## 3.3 TIDSUR

**Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.**

Trykk på tasten  $\odot$ . Tidsuret blinker. Still tidsuret med tastene  $\vee$  og  $\wedge$ . Trykk på **OK** for å bekrefte, og nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

**NB!** Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret. For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 00:00.

## 3.4 TASTELÅS

Når stekeovnen er slått av, trykk samtidig på tastene  $\vee$  og  $\wedge$  helt til symbolet  $\mathfrak{A}$  vises på displayet. Gjør det samme for å låse tastene.

## 3.5 STANS AV DREIEPLATEN

Dersom du antar at størrelsen på stekefatet ditt vil forhindre dreieplaten i å dreie korrekt, programmer først ønsket stekefunksjon og velg deretter opsjonen "Stans av dreieplaten":

Trykk samtidig på tastene  $\% \odot$  og  $\odot$  for å stanse rotasjonen av platen. En pipelyd bekrefter at den er stanset.

For å sette den i gang igjen, trykk samtidig på tastene  $\% \odot$  og  $\odot$ .



## Råd:

**Når Stans av dreieplaten er aktivert er det helt nødvendig å dreie kokekaret eller røre i innholdet halvveis i programmet.**



**NB! Stans av dreieplaten kan kun brukes sammen med funksjonene for tining.**

## 4



## Tilberedning

## STEKEMODUS



## Kausjon

**Når du kun bruker mikrobølgeovn, ikke bruk emaljefatet.**

## 1000W

Rask oppvarming av drikker, vann og retter som inneholder stor væskemengde.

Tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (supper, sauser, tomatet, osv.).



**900W / 100W**

## 800W / 700W:

Tilberedning av friske eller frosne grønnsaker.

## 600W:

Smelte sjokolade.

## 500W:

Tilberedning av fisk og skalldyr. Oppvarming på 2 nivåer.

Tilberedning av tørkede grønnsaker ved svak varme. Oppvarming eller tilberedning av delikate, eggbaserte matvarer.

## 400W / 300W:

Tilberedning av melkeprodukter, syltetøy ved svak varme.

## 200W:

Manuell tining. Mykgjøring av smør, is.

## 100W:

Tining av bakverk med krem.



## TINING

 **Merk: I kombinert funksjon med mikrobølgeovn kan du bruke emaljepannen med gitteret.**



### **VARMLUFT + MIKROBØLGER**

Denne funksjonen kombinerer tilberedning med mikrobølger og samtidig med varmluft, noe som gjør at du sparer mye tid.

Følgende styrkenivåer for mikrobølger er tilgjengelig: 100W-200W-300W.

Steketemperaturen kan justeres fra 50°C til 200°C.



### **KRAFTIG GRILL + MIKROBØLGER**

Denne kombifunksjonen gjør det mulig å bruke grill + mikrobølger samtidig noe som gir rask steking. Du kan vilkårlig kombinere de ulike grillnivåene (1 til 4) med et av de tilgjengelige styrkenivåene for mikrobølger (fra 100W til 700W).



### **MIDDELS GRILL + MIKROBØLGER**

Denne kombifunksjonen gjør det mulig å bruke grill + mikrobølger samtidig noe som gir rask steking. Du kan vilkårlig kombinere de ulike grillnivåene (1 til 4) med et av de tilgjengelige styrkenivåene for mikrobølger (fra 100W til 700W).



### **MEMO 1/2/3 (Minnefunksjon)**

Med "minne"-funksjonen kan du lagre 3 tilberedningsprogrammer (eller tining) som brukes ofte slik at disse deretter kan velges raskt.



### **GRILL M/VARMLUFT**

Funksjonen grill m/varmluft gjør det mulig å få til en sprø overflate på steker og fjærkre, samt kjernesteke lammesteker og oksekoteletter uten formvarming. Stekingen foregår vekselvis med overelementet og varmluftsviften.

Steketemperaturen kan justeres fra 50°C til 200°C.



### **GRILL**

Grillfunksjonen gjør det mulig å steke og brune matretter som gratenger og kjøtt. Den kan brukes før eller etter tilberedningen avhengig av oppskriften.

Det er 4 grillnivåer: fra 1 til 4 som strekker seg fra svak grill til veldig kraftig.



### **VARMLUFT**

Varmluftfunksjonen gjør det mulig å steke og brune matretter på samme måte som i en tradisjonell ovn. Stekingen utføres av varmelementet bakerst i ovnen og med varmluftsviften.

Steketemperaturen kan justeres fra 50°C til 200°C.



### **Tilberednings GUIDE**

Funksjonen "Smaksguide" velger stekeinnstillingene som egner seg best for typen matvarer og vekt.



### **AUTOMATISK TINING**

#### **Automatisk tinningsfunksjon ut i fra vekt**

Tine opp dypfrosne matvarer ved hjelp av mikrobølgeovnen gjør at du sparer mye tid.

## **4.1 BRUK AV MIKROBØLGEFUNKSJONEN**

Velg funksjonen 1000W med tasten .

En standardtid (1,30 minutter) vises og maksimumsstyrken (1000 W) er forhåndsprogrammert.

For å endre denne tiden, trykk på tasten , og still den deretter inn med tastene  og . Bekreft ved å trykke på tasten **OK**. Ovnens slår seg på.

Med 900W/1000W-funksjonen kan du stille inn styrkenivået.

For å endre styrkenivået, trykk på tasten , og still deretter inn styrken med tastene  og .

Du kan også stille inn tiden ved å trykke på tasten , og deretter på tastene  og .

Bekreft ved å trykke på tasten **OK**. Ovnens slår seg på.

## 4.2 BRUK AV KOMBINERTE

### MIKROBØLGEFUNKSJONER

Velg -funksjonen med tasten .

En standardtid (30 minutter) vises på den høyre skjermen.

Styrken (300 W) og temperaturen (200°C), som er forhåndsprogrammerte, vises vekselvis på den venstre skjermen.

For å endre denne tiden, trykk på tasten , og still den deretter inn med tastene  og .

Bekreft ved å trykke på tasten **OK**. Ovnens slår seg på.

For å endre styrkenivået på mikrobølgene eller temperaturen, trykk på tasten , og still deretter inn parametrene med tastene  og .

## 4.3 BRUK AV TRADISJONELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER:



Trykk på tasten  og velg en tradisjonell tilberedningsfunksjon.

Ovnens anbefaler en temperatur som kan endres med tastene  og . Trykk på **OK** for å starte tilberedningen umiddelbart. Temperaturindikatoren blinker så lenge settpunkttemperaturen ikke er nådd.

For å stille inn temperaturen, trykk på . Temperaturen justeres med  og . Bekreft ved å trykke på **OK**. Ovnens varmes opp, stekefunksjonen blinker. Når ovnen når ønsket temperatur, piper den flere ganger.

Trykk på tasten , steketiden blinker for å angi at det er mulig å stille den inn.

Trykk på  og  for å stille inn steketiden.

Bekreft med **OK**.

Ovnens er utstyrt med funksjonen "SMART ASSIST" som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Se tabellen nedenfor:

| STEKEFUNKSJON                                                                                             | ANBEFALT STEKETID |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  <b>GRILL M/VARMLUFT</b> | 15 min            |
|  <b>MEDIUM GRILL</b>     | 10 min            |
|  <b>VARMLUFT</b>         | 30 min            |

## 4.4 STEKING MED UTSATT START

Still inn steketid på vanlig måte. Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten . Klokkeslettet for stekeslutt blinker.

Still så inn klokkeslettet for stekeslutt med tastene  og . Bekreft ved å trykke på **OK**. Klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

## 4.5 FUNKSJONAKTIVT MINNE.

Stekeovnen er utstyrt med funksjonen "AKTIVT MINNE". Den fungerer slik:

- Hvis stekefunksjonen var den samme de tre siste gangene ovnen ble brukt, vil den lagres i minnet og foreslås automatisk neste gang ovnen brukes.
- For hver av stekefunksjonene, hvis du endrer den anbefalte temperaturen 3 ganger med samme settpunkt, vil denne nye temperaturen lagres som den nye anbefalte temperaturen.



**Denne funksjonen er deaktivert som standard. For å aktivere den, gå til menyen innstillinger (se avsnittet innstillinger).**

## 5



## Tilberedningsguide

**5.1 FUNKSJON "TILBEREDNINGSGUIDE"**

Funksjonen "Smaksguide"  velger stekeinnstillingene som egner seg best for typen matvarer og vekt. Velg funksjonen "Tilberedningsguide" Du må velge en forhåndsprogrammert matvare fra listen nedenfor:

**P01:** Frossen ferdigmat

**P02:** Fersk ferdigmat (Kombinert funksjon)

**P03:** Dypfryst pizza (Kombinert funksjon)

**P04:** Dypfryst pizza (Tradisjonell steking)

**P05:** Fersk pizza

**P06:** Quiche

**P07:** Middagspai

**P08:** Fjærkre

**P09:** Okse

**P10:** Svin

**P11:** Fersk ferdigmat (Mikrobølger)

**P12:** Fisk

**P13:** Fiberholdige, friske grønnsaker

**P14:** Friske grønnsaker

**P15:** Frosne grønnsaker

Velg funksjonen  med .

Velg matvaren med  og , bekreft deretter ved å trykke på **OK**.

Avhengig av den valgte matvaren, vil det bli foreslått en vekt (eller en steketid) som blinker på skjermen. Endre ønsket parameter med tastene  og , og bekreft deretter ved å trykke på **OK**.

**NB!** Tiden kan ikke endres for P06 og P07.

Ved å trykke på  får du tilgang til innstilling av steketidens slutt (utsatt start).

Still inn denne tiden hvis nødvendig med tastene  og , og bekreft deretter ved å trykke igjen på **OK**.

**AUTOMATISKE TININGSFUNKSJONER**

De automatiske tiningsfunksjonene velger de stekeparametrene som egner seg best for den typen matvarer som skal tilberedes og vekten på den. Du må velge en forhåndsprogrammert matvare fra listen nedenfor:

**P01 :** Tining av kjøtt, fjærkre og ferdigmat\*

**P02:** Tining av fisk\*

**P03:** Tining av brød\*

\* Utsatt start er ikke mulig med disse posisjonene.

Velg automatisk tiningsfunksjon .

Velg et program og tast inn matvarens vekt med  og  (50 g av gangen), og bekreft deretter ved å trykke på **OK**. Ovnens starter opp. Halvveis i steketiden angir ovnen med en pipelyd at du må snu matvarene, og "TURN" vises på skjermen.

## 6



## Bruk av memo

**6.1 MEMO 1/2/3 (Minnefunksjon)**

Med "minne"-funksjonen kan du lagre 3 tilberedningsprogrammer (eller tining) som brukes ofte slik at disse deretter kan velges raskt.

**Programmering av en minnetast**

Programmer først den stekefunksjonen du ønsker med tasten  (f. eks.: varmluft). Still inn temperaturen og styrken (f. eks.: 220°C) og deretter steketiden (f. eks.: 25 minutter).

Lagre stekeprogrammet med et langt trykk på OK-tasten helt til "MEMO -1-" vises på displayet.

Velg at av de ledige programmene for å lagre: 1 – 2 eller 3 med tastene  og  for veksle fra det ene til det andre. Tiden blinker. Trykk på OK for å bekrefte. En pipelyd angir at programmet er lagret, hvis ikke, trykk lenge på  for å gå ut av programmeringen.

**Bruk av et lagret program**

Velg funksjonen  med tasten .

"MEMO ---" vises på displayet.

Velg ønsket minne 1 – 2 eller 3 med  og  for å gå fra det ene til det andre.

Trykk på OK-tasten og programmet starter med en gang.

Merk:

Gå fram på samme måte for å erstatte den forrige programmeringen.

Du kan lagre alle funksjonene unntatt de automatiske programmene.

## 7



## Rengjøring

## RENGJØRING AV UTVENDIG OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

## ⚠ Advarsel

**Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.**

## RENGJØRING AV OVNEN INNVENDIG

Det er anbefalt å rengjøre ovnen regelmessig, og å fjerne matrester og smuss både innvendig og utvendig. Bruk en svamp fuktet med såpevann. Dersom døren eller dørpakningen er skadet, må ikke ovnen brukes før dette er blitt reparert av en kompetent person. I tilfelle lukt eller tilsmusset ovn, kok opp vann tilsatt sitronsaft eller eddik i en kopp i 2 min., og rengjør deretter de innvendige flatene med litt oppvaskmiddel.

## UTSKIFING AV LYSPÆRE

For alle inngrep i forbindelse med lyspæren, ta kontakt med kundeservice eller en fagperson som

## 8



## Innstillinger

## 8.1 MENY

Du kan stille inn flere ulike parametere på ovnen. For å gjøre dette:

Trykk på tasten inntil displayet viser "MENY" for å foreta innstillinger. Trykk på nytt på tasten for å velge de ulike innstillingene.

Aktiver eller deaktiver de ulike innstillingene med tastene og . Se tabellen nedenfor. For å gå ut av "MENY"-modus, trykk på tasten helt til klokkeslettet vises.

|  |                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aktivere/deaktivere tastelyd                                                                |
|  | Aktivere/deaktivere demonstrasjons-innstilling                                              |
|  | Aktivere/deaktivere memo-modus                                                              |
|  | Hold varm-funksjon<br>ON-posisjon, aktivert funksjon.<br>OFF-posisjon, deaktivert funksjon. |

## HOLD VARM-FUNKSJON

Dersom ovnsdøren ikke åpnes etter stekeprosessen, vil den etter 2 minutter gå over i hold varm-modus i 15 minutter, og "HH" vises på skjermen.

## 9



## Feil og løsninger

Du kan selv løse enkelte små problemer:

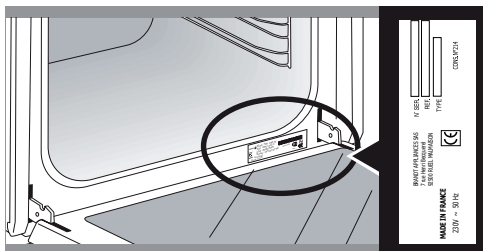
**Ovnen blir ikke varm.** Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på demonstrasjons-modusen (se avsnittet innstillinger).

**Lampen i ovnen fungerer ikke.** Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

**Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.** Det er normalt. Viften kan fortsette inntil høyst 1 time etter steking for å senke temperaturen inni og utenpå ovnen. Hvis den går mer enn 1 time, ta kontakt med kundeservice.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



|                                          |                                |              |
|------------------------------------------|--------------------------------|--------------|
| <div> <div>A</div> <div>B</div> </div>   |                                | <div>G</div> |
| <div>SERVICE :</div> <div>C</div>        | <div>TYPE :</div> <div>D</div> |              |
| <div>E</div>                             | <div>F</div>                   |              |
| <div> <div>Nr.</div> <div>H</div> </div> |                                | <div>I</div> |

B: Salgsreferanse  
C: Servicereferanse  
H: Serienummer



## KUNDESERVICE

Du finner mer informasjon om våre produkter på vår hjemmeside:

**www.brandt.com**

du kan kontakte oss:

> På vår hjemmeside, **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**  
rubrikk "SERVICES".

> På e-post:

**relations.consommateurs@groupebrandt.com**

## OPPRINNELIGE DELER

Hvis deler skal skiftes ut, må det kun brukes **sertifiserte, originale reservedeler.**



## EGNETHETSTESTER

EGNETHETSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD IEC/EN/NF EN 60705;

International Electrotechnical Commission, SC.59K, har opprettet en standard for sammenlignende ytelsestester utført på ulike mikrobølgeovner.

Vi anbefaler følgende for dette apparatet:

| Test                              | Vekt   | Omtrentlig tid | Styrkevelger                 | Kokekar / Råd                                                                            |
|-----------------------------------|--------|----------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karamellpudding<br>(12.3.1)       | 1000 g | 16 - 18 min    | 500 W                        | Pyrex 227<br>På dreieplaten                                                              |
|                                   | 750 g  | 13 - 15 min    |                              | Pyrex 220<br>På dreieplaten                                                              |
| Sukkerbrød<br>(12.3.2)            | 475 g  | 6 - 7 min      | 700 W                        | Pyrex 827<br>På dreieplaten                                                              |
| Kjøttpudding<br>(12.3.3)          | 900 g  | 14 min         | 700 W                        | Pyrex 838<br>Dekk til med plastfolie.<br>På dreieplaten                                  |
| Tining<br>av kjøtt<br>(13.3)      | 500 g  | 11 - 12 min    | 200 W                        | På dreieplaten                                                                           |
| Tining av bringebær<br>(B.2.1)    | 250 g  | 6 - 7 min      | 200 W                        | På en tallerken<br>På dreieplaten                                                        |
| Gratinerte<br>poteter<br>(12.3.4) | 1100 g | 23 - 25 min    | Medium grill<br>+ 700 W      | Pyrex 827<br>På dreieplaten                                                              |
| Kylling<br>(12.3.6)               | 1200 g | 24 - 26 min    | Kraftig grill<br>+ 500 W     | Legg på grillrist + dryppbrett, 45 mm.<br>Sett inn på nivå 1 fra bunnen<br>Snu ved pause |
|                                   |        | 35 - 40 min    | Varmluft<br>200°C<br>+ 200 W | I et glasert terracotta-fat<br>Plasser på risten satt inn på<br>nivå 1 nedenfra          |
| Kake<br>(12.3.5)                  | 700 g  | 20 min         | Varmluft<br>220°C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Plasser på risten på nivå 1                                                 |

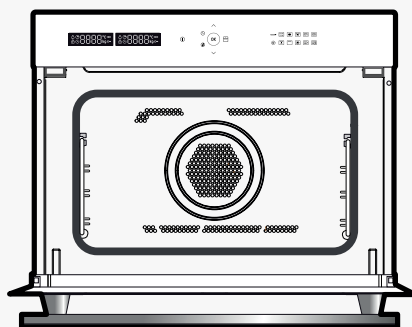


# Brandt



## INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Kuchenka mikrofalowa  
kombinowana





Szanowni Klienci!

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i potrzebach - nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma **BRANDT** z wielką przyjemnością towarzyszy Państwo w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



**Uwaga: Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i obsługi, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.**

## WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

### WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAGA 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 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, motelowych 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 używania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem. 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.

Płynny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

Jeżeli piekarnik pracuje w trybie kombinowanym, zaleca się, by dzieci korzystały z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

## WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

— Używać tylko przyborów kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

— 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 naczynia.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt należy rozmieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę przed podaniem do zjedzenia, żeby uniknąć oparzeń.

— Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Nie zaleca się podgrzewania w kuchenke mikrofalowej jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— 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:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z piekarnika do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

— Zaleca się regularne czyszczenie piekarnika 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.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ści-

## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

nych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

Musi być możliwe odłączenie urządzenia od sieci zasilania za pomocą wtyczki podłączonej do gniazdka lub poprzez użycie wyłącznika zamontowanego na stałe w instalacji zgodnie z obowiązującymi zasadami. Przewód zabezpieczający (zielono-żółty) musi być podłączony do wtyku uziemienia gniazdka zasilania lub do wtyku uziemienia instalacji.

Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy

przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

Urządzenie powinno być zainstalowane na wysokości powyżej 850 mm od podłogi.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

## 1



## Prezentacja kuchenki

## 1.1 PREZENTACJA KUCHENKI

- A** Pasek elementów sterowania
- B** Drzwiczki
- C** Uchwyt

**Kuchenka zapewnia 3 różne pozycje stopni na akcesoria: stopnie od 1 do 3.**

## 1.2 WYŚWIETLACZ

EKRAN Z PRAWEJ STRONY



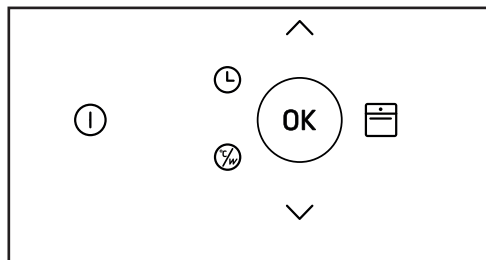
- Czas pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Wskaźnik wagi

EKRAN Z LEWEJ STRONY



- Wskaźnik temperatury
- Wskaźnik mocy
- Wskaźnik trybu Przewodnik Kulinarny
- Wyłączenie płyty obrotowej

## 1.3 PRZYCISKI



- Włączanie/Wyłączanie
- Ustawienie czasu pracy
- Ustawienie temperatury/Ustawienie mocy

- Przycisk +, nawigacja w menu
- Przycisk -, nawigacja w menu
- Funkcje pieczenia
- OK** Zatwierdzenie

## 1.4 AKCESORIA (w zależności od modelu)

## • Ruszt (1.4.1)

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie. W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi.

Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.

## • Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm (1.4.2)

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.



**Uwaga:** Należy uważać, aby umieścić brytfannę dokładnie na środku krutek bocznych, aby nie zakłócić przepływu powietrza.

## • Ruszt + Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm (1.4.3)

w celu pieczenia i zbierania ociekającego soku, należy umieścić kratkę na brytfannie 45mm.

## • Stopnie (1.4.4)

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie rusztu na 3 poziomach.

## • Płyta obrotowa (1.4.5)

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki. Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej. W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie mogła przedostać się do otworu osi silnika.

Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu

elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej.

Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego. Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce.

Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki. W takim przypadku w połowie wykonywa-

jak pokazano na schemacie instalacji (2.2.1 do 2.2.3).

Nie należy natychmiast używać urządzenia (zaczekać około 1 do 2 godzin), które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia ciepłego, ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.

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.

## 2.3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

### Uwaga:

**Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.**

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia do mebla.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (16 amperów).

### Uwaga:

**Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku  urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia kuchenki należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania. Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia. Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.**

**Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji, urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki powinny być odcięte lub wyjęte.**

## 1.5 ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofale używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego.

Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie.

Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm - jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofały powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko cieplne i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.

## 2 Instalacja

### 2.1 ROZPAKOWANIE

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz. Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych (2.1.1).

### 2.2 WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie,



## 3



## Ustawienie godziny

## 3.1 USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Godzina może zostać ustawiona za pomocą przycisków lub .

Zatwierdzić wciskając **OK**.

## 3.2 MODYFIKACJA USTAWIENIA GODZINY

Kuchenka musi być wyłączona.

Wcisnąć 2 razy przycisk - godzina miga i może zostać zmodyfikowana.

Ustawić godzinę za pomocą przycisków lub . Zatwierdzić wciskając **OK**.

## 3.3 MINUTNIK

**Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy kuchenka jest wyłączona.**

Wcisnąć przycisk . Wskazanie minutnika miga.

Ustawić minutnik za pomocą przycisków i . Wcisnąć **OK**, aby zatwierdzić - rozpoczyna się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

**UWAGA:** zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

## 3.4 BLOKADA KŁAWIATURY

Kiedy kuchenka jest wyłączona, wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować klawiaturę, należy wykonać tę samą czynność.

## 3.5 WYŁĄCZENIE PŁYTY OBROTOWEJ

Jeżeli rozmiary naczynia uniemożliwiają jego prawidłowe obracanie, należy zaprogramować funkcję wyłączania płyty obrotowej, a następnie wybrać funkcję „Wyłączenie płyty obrotowej”.

Wcisnąć równocześnie przyciski i aby wyłączyć obroty płyty. Sygnał dźwiękowy potwierdza ich wyłączenie.

Aby ponownie włączyć obroty, należy wcisnąć równocześnie przyciski i .

**Porada:**

Jeżeli wybrana została funkcja wyłączania płyty obrotowej, w połowie czasu wykonywania programu należy obrócić naczynie i zamieszać jego zawartość.



**UWAGA:** Funkcja wyłączania płyty obrotowej nie może być wykorzystywana z funkcją rozmrażania.

## 4



## Pieczenie

## TRYBY PIECZENIA



**Uwaga :** Nie używać emaliowanego naczynia.

## 1000W

Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy.

Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).



900 W / 100 W

## 800 W / 700 W:

Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.

## 600W:

Roztapianie czekolady.

## 500W:

Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach.

Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.

## 400W / 300W:

Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.

## 200W:

Rozmrażanie ręczne. Rozmiękczenie masła lub lodów.

## 100W:

Rozmrażanie ciastek zawierających krem.



## ROZMRAŻANIE

 **Wskazówka: W połączeniu z kuchenką mikrofalową można użyć emaliowanego naczynia do pieczenia z grillem.**



### **TERMOOBIEG + KUCHENKA MIKROFALOWA**

Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchenke mikrofalowej z termoobiegiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu.

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofal : 100 W-200 W-300 W.

Temperatura pieczenia może zostać ustawiona w zakresie od 50°C do 200°C.



### **MOCNY GRILL + KUCHENKA MIKROFALOWA**

Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co zapewnia szybkie pieczenie. Można wybrać dowolny poziom grilla (od 1 do 4) wspólnie z jednym z dostępnych ustawień mocy kuchenki mikrofalowej (od 100 W do 700 W).



### **ŚREDNI GRILL + KUCHENKA MIKROFALOWA**

Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co zapewnia szybkie pieczenie. Można wybrać dowolny poziom grilla (od 1 do 4) wspólnie z jednym z dostępnych ustawień mocy kuchenki mikrofalowej (od 100W do 700W).



### **PAMIĘĆ 1/2/3 (Funkcja pamięci)**

Funkcja pamięci umożliwia zapamiętanie 3 najczęściej używanych programów pieczenia (lub rozmrażania), które mogą zostać następnie szybko wybrane.



### **GRILL IMPULSOWY**

Funkcja grilla impulsowego umożliwia uzyskanie chrupiących pieczeni i drobiu oraz dogłębne pieczenie udźca jagnięcego i żeber wołowych bez rozgrzania wstępnego. Pieczenie odbywa się naprzemiennie za pomocą górnego elementu grzewczego i wentylatora mieszającego powietrze. Temperatura pieczenia może zostać ustawiona w zakresie od 50°C do 200°C.



### **GRILL**

Funkcja grilla jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu. Dostępne są 4 poziomy ustawienia grilla: od 1 do 4, czyli od grilla słabego do bardzo silnego.



### **TERMOOBIEG**

Funkcja termoobiegu jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piekarniku. Pieczenie odbywa się za pomocą elementu grzewczego w dnie kuchenki i wentylatora mieszającego powietrze.

Temperatura pieczenia może zostać ustawiona w zakresie od 50°C do 200°C.



### **PRZEWODNIK KULINARNY**

Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.



### **ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**

Funkcja rozmrażania automatycznego w zależności od wagi.

Możliwość rozmrażania zamrożonych produktów w kuchenke mikrofalowej umożliwia zaoszczędzenie dużej ilości czasu.

## **4.1 OBSŁUGA FUNKCJI KUCHENKI MIKROFALOWEJ**

Wybrać funkcję 1000 W za pomocą przycisku .

Wyświetlony zostanie domyślny czas (1 min. 30 sek.) i zaprogramowana zostaje wstępnie moc maksymalna (1000 W).

Aby zmienić ustawienie czasu, należy wcisnąć przycisk  i ustawić czas za pomocą przycisków  i .

Zatwierdzić, wciskając przycisk OK - kuchenka włącza się.

Funkcja 900 W/100 W umożliwia wybranie poziomu mocy.

Aby zmienić ustawienie mocy, należy wcisnąć przycisk  i ustawić moc za pomocą przycisków  i .

Można również ustawić czas, wciskając przycisk ,

a następnie przyciski  i .

Zatwierdzić, wciskając przycisk OK - kuchenka włącza się.

## 4.2 OBSŁUGA FUNKCJI

### MIKROFALE W TRYBIE KOMBINOWANYM

Wybrać funkcję  za pomocą przycisku . Domyślne ustawienie czasu (30 minut) zostanie wyświetlone na ekranie z prawej strony.

Wstępnie zaprogramowane ustawienia mocy (400 W) i temperatury (200°C) są wyświetlane na ekranie z lewej strony.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy wcisnąć przycisk  i ustawić je za pomocą przycisków  i .

Zatwierdzić, wciskając przycisk **OK** - kuchenka włącza się.

Aby zmienić ustawienie mocy mikrofal lub temperatury, należy wcisnąć przycisk  i ustawić parametry za pomocą przycisków  i .

Zatwierdzić, wciskając przycisk **OK** - kuchenka włącza się.

### 4.3 OBSŁUGA FUNKCJI PIECZENIA TRADYCYJNEGO :



Wcisnąć przycisk  i wybrać jedną z funkcji pieczenia tradycyjnego.

Kuchenka zaproponuje temperaturę, która może zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków  i . Wcisnąć **OK** - pieczenie rozpocznie się natychmiast.

Lampka kontrolna temperatury miga przez cały czas, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Aby ustawić temperaturę, wcisnąć przycisk .

Ustawić temperaturę za pomocą przycisków  i . Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**.

Rozpoczyna się nagrzewanie kuchenki i lampka kontrolna funkcji pieczenia miga. Po osiągnięciu przez kuchenkę zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

Wcisnąć przycisk  - wskazanie czasu pieczenia miga, co oznacza, że wartość może zostać zmodyfikowana.

Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków  i . Zatwierdzić wciskając **OK**.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję „INTELIĞENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Patrz w poniższej tabeli:

| FUNKCJA PIECZENIA                                                                                 | ZALECANE USTAWIENIE CZASU |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  GRILL IMPULSOWY | 15 min.                   |
|  GRILL ŚREDNI    | 10 min.                   |
|  TERMOOBIEG      | 30 min.                   |

### 4.4 PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu pieczenia. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk  - wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków  i . Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk **OK**. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

### 4.5 FUNKCJA PAMIĘĆ AKTYWNA.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję „**PAMIĘĆ AKTYWNA**”, której zasady działania są następujące:

- Jeżeli wykorzystywana funkcja pieczenia jest identyczna trzy razy z rzędu, zostanie ona zapamiętana i będzie proponowana automatycznie podczas następnego pieczenia.

- Dla każdej z funkcji pieczenia, jeżeli użytkownik ustawi 3 razy z rzędu taką samą temperaturę, zostanie ona zapamiętana jako nowe domyślne ustawienie temperatury.



**Domyślnie funkcja ta jest wyłączona.**

Aby ją włączyć, należy przejść do

menu ustawień (patrz paragraf

Ustawienia)

**5.1 FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”**

Funkcja „Przewodnik kulinarny”  umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. Wybrać funkcję „Przewodnik kulinarny”. Należy wybrać jeden z zaprogramowanych produktów z następującej listy:

- P01:** Dania zamrożone gotowe
- P02:** Dania świeże gotowe (funkcja kombinowana)
- P03:** Pizza zamrożona (funkcja kombinowana)
- P04:** Pizza zamrożona (pieczenie tradycyjne)
- P05:** Pizza świeża
- P06:** Quiche (tarta)
- P07:** Pikantne tarty
- P08:** Drób
- P09:** Wołowina
- P10:** Wieprzowina
- P11:** Dania świeże gotowe (kuchenka mikrofalowa)
- P12:** Ryba
- P13:** Warzywa świeże włókniście
- P14:** Warzywa świeże
- P15:** Warzywa zamrożone

Wybrać funkcję  za pomocą przycisków . Wybrać program za pomocą przycisku  i , a następnie zatwierdzić przyciskiem **OK**. W zależności od produktu, na ekranie miga proponowana waga (lub czas pieczenia).

Zmienić odpowiedni parametr za pomocą przycisków  i  zatwierdzić wciskając **OK**.

**UWAGA:** W przypadku programów P06 i P07 czas nie może zostać zmieniony.

Wciśnięcie przycisku  umożliwia przejście do ustawień zakończenia pieczenia (pieczenie z opóźnieniem).

W razie potrzeby ustawić je za pomocą przycisków  i , a następnie zatwierdzić, ponownie wciskając przycisk **OK**.

**FUNKCJE AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**

Funkcje automatycznego rozmrażania umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. Należy wybrać jeden z zaprogramowanych produktów z następującej listy:

- P01:** Rozmrażanie mięsa, drobiu i dań gotowych.
- P02:** Rozmrażanie ryb\*
- P03:** Rozmrażanie chleba\*

\* W przypadku tych pozycji wybranie pieczenia rozpoczynanego z opóźnieniem nie jest możliwe.

Wybrać funkcję rozmrażania automatycznego .

Wybrać program i wpisać wagę produktów za pomocą przycisków  i  (w przedziałach po 50 g), a następnie zatwierdzić, wciskając **OK**. Kuchenka uruchamia się.

W połowie czasu pieczenia, kuchenka zasygnalizuje konieczność odwrócenia produktów, emitując sygnał dźwiękowy i wyświetlając komunikat **TURN**.

**6.1 PAMIĘĆ 1/2/3 (Funkcja pamięci)**

Funkcja pamięci umożliwia zapamiętanie 3 najczęściej używanych programów pieczenia (lub rozmrażania), które mogą zostać następnie szybko wybrane.

Programowanie przycisku pamięci

Zaprogramować wybraną funkcję pieczenia za pomocą przycisku  (np.: termoobiegu).

Ustawić temperaturę i moc (np.: 220°C), a następnie czas pieczenia (np.: 25 minut).

Zapamiętać wybrany program pieczenia, przytrzymując **wciśnięty** przycisk **OK** aż do chwili, kiedy:

symbol **MEMO -1-** zacznie migać na wyświetlaczu. Wybrać jeden z wolnych programów do zapamiętania: 1 – 2 lub 3 za pomocą przycisków  i , aby przełączać się pomiędzy nimi. Zatwierdzić przyciskiem **OK** - sygnał dźwiękowy potwierdzi zapamiętanie.

Wykorzystanie zapamiętanego programu

Wybrać funkcję  za pomocą przycisku .

Symbol **MEMO** zacznie migać na wyświetlaczu.

Wybrać pamięć 1 – 2 lub 3 za pomocą przycisków  i , aby przełączać się pomiędzy nimi.

Wcisnąć przycisk **OK**, wyświetlony zostanie program pamięci. Ponownie wcisnąć przycisk **OK**, kuchenka włączy się i rozpocznie wykonywanie programu.

**Uwaga:**

Należy postąpić w taki sam sposób, aby zastąpić poprzednie programowanie.

Możliwe jest zapamiętanie wszystkich funkcji, za wyjątkiem programów automatycznych.

## 7



## Czyszczenie

**CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ**

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabyłyszczających, ani gąbek ściernych.

**⚠ Ostrzeżenie**

**Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.**

**CZYSZCZENIE WNĘTRZA**

Zalecamy systematyczne czyszczenie kuchenki i usuwanie jakichkolwiek pozostałości produktów, jakie mogą gromadzić się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Należy używać szmatki nawilżonej wodą z mydłem. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę. W razie nieprzyjemnych zapachów lub poważnego zabrudzenia kuchenki, należy doprowadzić do wrzenia wody z dodatkiem soku cytrynowego lub octu w filizance przez 2 min. i wyczyścić ścianki, używając niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

**WYMIANA LAMPKI**

Jakiegokolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę, autoryzowanego przez markę.

## 8



## Ustawienia

**8.1 MENU**

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojej kuchenki w następujący sposób:

Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie symbol „MENU”, aby przejść do trybu regulacji, a następnie wcisnąć ponownie przycisk , aby wybrać poszczególne ustawienia.

Włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą przycisków  i  - patrz w poniższej tabeli. Aby wyjść z trybu „MENU”, należy wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy wyświetlona zostanie godzina.

|                                                                                   |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków                                                      |
|  | Włączenie/wyłączenie regulacji trybu demo                                                                |
|  | Włączenie/wyłączenie trybu pamięci                                                                       |
|  | Funkcja utrzymywania w cieple:<br>Położenie WŁ., funkcja włączona.<br>Położenie WYŁ., funkcja wyłączona. |

**FUNKCJA UTRZYMYWANIA W CIEPLE**

Jeżeli po zakończeniu pieczenia drzwiczki nie zostaną otwarte, po upływie 2 minut kuchenka przełączy się na 15 minut do trybu utrzymywania w cieple - na wyświetlaczu widoczny będzie symbol HH.

## 9

**Rozwiązywanie problemów**

Niektóre drobne awarie mogą być usuwane przez użytkownika:

**Kuchenka nie nagrzewa się.** Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

**Lampka kuchenki nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona.

**Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.** Jest to normalne - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej kuchenki. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

10



Ochrona środowiska

## 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 2002/96/WE 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.

11



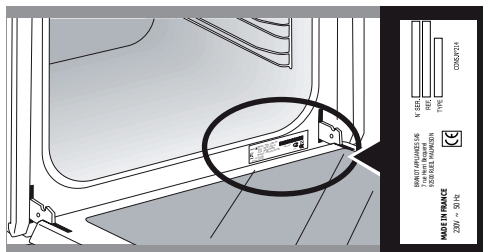
Serwis po sprzedaży

## DZIAŁ RELACJI Z KLIENTAMI

Dodatkowe informacje dotyczące produktów naszej firmy są dostępne na naszej stronie internetowej:  
**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

## PRACE NAPRAWCZE

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązywanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



|            |  |         |  |   |
|------------|--|---------|--|---|
| A          |  | B       |  | G |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |
| E          |  | F       |  | I |
| Nr. H      |  |         |  |   |

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

## ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie **oryginalnych części zamiennych**.



## • TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji zgodnie z normą CEI/EN/NF EN 60705;

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC.59K opracowała normę dotyczącą przeprowadzania porównawczych testów wydajności kuchenek mikrofalowych.

W odniesieniu do tego urządzenia nasze zalecenia są następujące:

| Test                             | Obciążenie | Czas ok      | Przełącznik mocy               | Naczynia / Porady                                                                                         |
|----------------------------------|------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krem jajeczny (12.3.1)           | 1000 g     | 16 - 18 min. | 500 W                          | Pyrex 227<br>Na płycie obrotowej                                                                          |
|                                  | 750 g      | 13 - 15 min. |                                | Pyrex 220<br>Na płycie obrotowej                                                                          |
| Ciasto biskopowe (12.3.2)        | 475 g      | 6 - 7 min.   | 700 W                          | Pyrex 827<br>Na płycie obrotowej                                                                          |
| Paszтет mięsny (12.3.3)          | 900 g      | 14 min.      | 700 W                          | Pyrex 838<br>Przykryć folią plastikową.<br>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<br>Na płycie obrotowej                                                                 |
| Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4) | 1100 g     | 23 - 25 min. | Grill średni<br>+ 700 W        | Pyrex 827<br>Na płycie obrotowej                                                                          |
| Kurczak (12.3.6)                 | 1200 g     | 24 - 26 min. | Grill mocny<br>+ 500 W         | Umieścić na kratce z brytfanną 45mm<br>Ustawić na poziomie 1 od dołu<br>Obrócić w połowie czasu pieczenia |
|                                  |            | 35 - 40 min. | Termoobieg<br>200°C<br>+ 200 W | W naczyniu ceramicznym emaliowanym<br>Wstawić na ruszcie ustawionym na poziomie 1 od dołu                 |
| Ciasto (12.3.5)                  | 700 g      | 20 min.      | Termoobieg<br>220°C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Ustawić na ruszcie na poziomie 1                                                             |

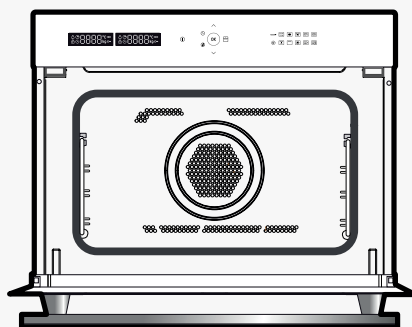


# Brandt



INSTRUÇÕES UTILIZADOR PT

Forno microondas  
combinado







Caro(a) cliente,

Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a confiança que depositou em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso site **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)** onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

**A BRANDT** tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



**Importante: Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.**

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

#### **Importante:**

Antes de colocar o seu aparelho em funcionamento, leia com atenção este manual de instalação para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de que entrega também o manual de utilização. Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: Áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais. Quintas. Utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais,

e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.



**CUIDADO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob vigilância permanente.

É perigoso para uma pessoa que não tenha competências efectuar

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

operações de manutenção ou de reparação em que se tenha de retirar a cobertura que protege o utilizador da exposição à energia de microondas.

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes hermeticamente fechados, pois poderiam explodir. Se o aparelho funcionar em modo combinado, é recomendado que as crianças só utilizem o forno sob vigilância de adultos, devido às temperaturas geradas.

— Utilize apenas os utensílios adequados para uma utilização no forno microondas.

— Durante o aquecimento dos géneros alimentares em recipientes plásticos ou de papel, esteja atento ao forno, devido à possibilidade de inflamação.

— Se aparecer fumo, pare ou desligue o microondas e mantenha a porta fechada para abafar as eventuais chamas.

— O aquecimento de bebidas com o microondas pode provocar uma projecção brusca e diferida de líquido em ebulição, por isso devem ser tomadas precauções quando se manuseia o recipiente.

— O conteúdo dos biberões e

boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.

— Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas na cozedura por microondas.

— Recomenda-se não aquecer os ovos com a casca nem os ovos cozidos inteiros num forno microondas, pois poderiam explodir, mesmo após a cozedura.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— O forno micro-ondas é indicado para aquecer alimentos e bebidas.

A secagem de alimentos ou de roupa; o aquecimento de almofadas aquecedoras, chinelos, esponjas, roupa húmida e artigos semelhantes pode provocar riscos de ferimentos, de ignição ou incêndio.



**CUIDADO:** No caso da porta ou da junta da porta estarem danificadas, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado por uma pessoa habilitada.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

— Recomendamos que limpe o forno regularmente e que retire quaisquer depósitos de alimentos.

— No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se, afectando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e proporcionando uma situação perigosa.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.



A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.

Deve ser possível desconectar o aparelho da rede de alimentação, ou por intermédio de uma tomada eléctrica, ou incorporando um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação. O fio de proteção (verde-amarelo) deve ser ligado ao terminal de terra da ficha de tomada de corrente ou ao terminal de terra da instalação.

Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído

pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

# 1



## Apresentação do forno

### 1.1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

- A** Módulo de comandos
- B** Porta
- C** Pega

Este forno tem 3 posições de encaixes para os acessórios: encaixes de 1 a 3.

### 1.2 INDICADOR

ECRÃ DO LADO DIREITO



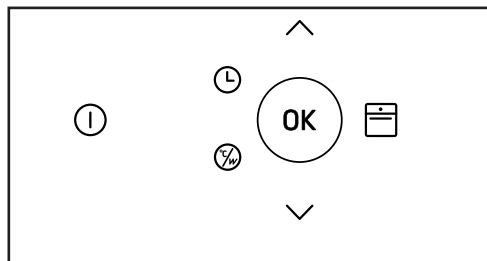
- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de peso

ECRÃ DO LADO ESQUERDO



- Indicador de temperatura
- Indicador de potência
- Indicador do guia culinário
- Paragem do prato giratório

### 1.3 BOTÕES



- Ligar** (pressão curta) / **Desligar** (pressão longa)
- Ajuste da duração
- Ajuste da temperatura/ajuste da potência

- Botão +, navegação do menu
- Botão -, navegação do menu
- Funções de cozedura
- OK** Validação

### 1.4 ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

#### • Grelha (1.4.1)

Permite tostar, alourar ou grelhar. A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função microondas, grelhador + microondas ou calor giratório + microondas.

No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.

#### • Prato multiusos, pingadeira de 45 mm (1.4.2)

Pode ser utilizada com água até meio para as cozeduras em banho-maria na função de calor circulante. Pode servir de tabuleiro de cozedura.



**Nota:**  
Tenha cuidado para centrar correctamente a pingadeira nas grelhas laterais, de forma a não alterar a circulação do ar.

#### • Grelha + Prato multiusos, pingadeira de 45 mm (1.4.3)

para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira de 45 mm.

#### • Encaixes (1.4.4)

2 encaixes que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.

#### • Prato giratório (1.4.5)

O prato giratório permite uma cozedura homogênea do alimento sem manipulação.

Gira indiferentemente em ambos os sentidos. Se não girar, verifique se todas as peças estão bem posicionadas.

Pode ser utilizado como prato de cozedura. Para o retirar, segure-o utilizando as zonas de acesso previstas na cavidade.

O acionador permite que o prato de vidro gire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão.

Não se esqueça de colocar novamente o acionador,

o suporte de roletes e o prato giratório.

Não tente rodar manualmente o acionador do prato giratório, pois pode deteriorar o sistema de acionamento. No caso de haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

O prato bem posicionado permite a utilização de pratos grandes sobre toda a superfície do forno. Neste caso, é necessário girar o recipiente ou misturar o seu conteúdo a meio do programa.

## 1.5 PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As micro-ondas utilizadas para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioelétricas, a luz, ou até os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

- São refletidas pelos metais;
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às micro-ondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento.

A profundidade de penetração das ondas no alimento é de aproximadamente 2,5 cm; se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como na cozedura tradicional.

Deve saber que as micro-ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico

# 2



## Instalação

### 2.1 DESEMBALAMENTO

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma. Retire todas as peças de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa (2.1.1).

## 2.2 ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (2.2.1 a 2.2.3).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode provocar uma avaria.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve ser resistente ao calor (ou estar revestido de um material que seja resistente ao calor).

Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito.

## 2.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA



**Atenção:**

**A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.**

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do móvel.

Verifique se:

- A instalação tem uma potência suficiente (16 amperes);



**Atenção:**

**O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho  e deve ser feita uma ligação à terra.**

**Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo. Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.**

**Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado.**

**Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.**

## 3



## Acertar a hora

## 3.1 ACERTAR A HORA

Quando se liga, o visor mostra 12:00 a piscar.

Ajuste a hora com os botões ou .

Valide com **OK**.

## 3.2 MUDANÇA DA HORA

O forno deve estar desligado.

Prima 2 vezes o botão e a hora pisca, já sendo possível o ajuste.

Ajuste a hora com os botões ou .

Valide com **OK**.

## 3.3 TEMPORIZADOR

**Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.**

Prima o botão . O temporizador pisca. Ajuste o temporizador com os botões e . Prima **OK** para validar e dar início a contagem regressiva.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

**NOTA:** Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

## 3.4 BLOQUEIO DO TECLADO

Quando o forno estiver desligado, prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, efetue a mesma operação.

## 3.5 PARAGEM DO PRATO GIRATÓRIO

Se achar que a dimensão prato não lhe permite girar corretamente, programe a função de cozedura e depois, selecione a opção "paragem do prato giratório":

Prima simultaneamente os botões e para parar a rotação do prato. Um sinal sonoro confirma a paragem.

Para voltar a pô-lo em funcionamento, prima os botões e simultaneamente.



## Conselho:

É necessário girar o recipiente e mexer o conteúdo a meio do programa quando a opção de paragem do prato giratório tiver sido ativada.



**NOTA:** A paragem do prato giratório não pode ser utilizada com as funções de descongelação.

## 4



## Cozedura

## MODOS DE COZEDURA



**Cuidado :** Não utilizar o prato esmaltado.

## 1000W

Aquecimento rápido de bebidas, de água e de pratos com uma grande quantidade de líquido.

Cozedura de alimentos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).



**900W / 100W**

## 800W / 700W:

Cozedura de legumes frescos ou congelados.

## 600W:

Fundir chocolate.

## 500W:

Cozedura de peixe e crustáceos. Aquecimento em 2 níveis.

Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.

## 400W/300W:

Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.

## 200W:

Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.

## 100W:

Descongelação de pastelaria com natas.



## DESCONGELAÇÃO





**Nota:** Em combinação com o microondas pode utilizar a assadeira esmaltada com o grelhador.



### CALOR GIRATÓRIO

A função de calor ventilado permite cozer e dourar os alimentos como num forno tradicional. A cozedura é efetuada pelo elemento de aquecimento situado no fundo do forno e pela hélice de movimentação de ar. A temperatura da cozedura pode ser ajustada de 50°C a 200°C.



### GUIA CULINÁRIO

A função de "Guia Culinário" seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.



### DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

#### Função automática de descongelação por peso

Descongelar alimentos congelados com o seu microondas permite-lhe ganhar um tempo considerável.

## 4.1 UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO MICROONDAS

Selecione as funções 1000W com o botão

Por defeito, aparece uma duração (1,30 minutos) e potência máxima (1000 W) é pré-programada.

Para alterar esta duração, prima o botão

Confirme, premindo o botão **OK**, e o forno começa a funcionar.

A função 900W/100W permite ajustar o nível de potência.

Para alterar o nível de potência, prima o botão

Também pode ajustar a duração, premindo o botão

Confirme, premindo o botão **OK**, e o forno começa a funcionar.



### CALOR VENTILADO + MICROONDAS

Esta função combinada associa a cozedura em microondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável.

Estão disponíveis os níveis de potência do microondas seguintes: 100W-200W-300W.

A temperatura da cozedura pode ser ajustada de 50°C a 200°C.



### GRILL FORTE + MICROONDAS

Esta função combinada permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o microondas, o que permite uma cozedura rápida. Podem associar indistintamente um dos níveis de grelha (1 a 4) com um dos níveis de potência do microondas disponíveis (de 100W a 700W).



### GRILL MÉDIO + MICROONDAS

Esta função combinada permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o microondas, o que permite uma cozedura rápida. Podem associar indistintamente um dos níveis de grelha (1 a 4) com um dos níveis de potência do microondas disponíveis (de 100W a 700W).



### MEMO 1/2/3 (Função de memória)

A função de memória permite gravar 3 programas de cozedura (ou de descongelação) correntes que pode utilizar através de uma seleção rápida.



### GRELHA PULSADA

A função de grelha pulsada permite obter um resultado estaladiço nos assados e aves e uma cozedura no ponto das pernas de borrego e costeletas sem pré-aquecimento. A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.

A temperatura da cozedura pode ser ajustada de 50°C a 200°C.



### GRILL

Esta função permite-lhe cozer e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.

Existem **4 níveis de grelha**: de 1 a 4, da grelha fraca a muito forte.

4.2 UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES MICRO-ONDAS COMBINADAS

Selecione a função  com o botão .

Aparece uma duração (30 minutos) no ecrã da direita.

A potência (300 W) e a temperatura (200°C) pré-programadas aparecem no ecrã da esquerda.

Para modificar a duração, prima o botão e depois ajuste com os botões  e .

Confirme, premindo o botão **OK**, e o forno começa a funcionar.

Para alterar o nível de potência do microondas ou a temperatura, prima o botão  e ajuste os parâmetros com os botões  e .

Confirme, premindo o botão **OK**, e o forno começa a funcionar.

4.3 UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES DE COZEDURA TRADICIONAIS :



Prima o botão  e selecione uma função de cozedura tradicional.

O seu forno preconiza uma temperatura modificável com os botões  e . Prima **OK** para a cozedura arrancar imediatamente.

O indicador de temperatura pista enquanto não for atingida a temperatura recomendada.

Para ajustar a temperatura, prima .

Ajustar a temperatura com  e . Valide premindo **OK**.

O forno aquece e a função de cozedura pisca. Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

Prima o botão , e a duração da cozedura pisca para indicar que o ajuste é possível.

Prima  e  para ajustar a duração da cozedura.

Valide com **OK**.

O seu forno está equipado com a função **“SMART ASSIST”** que sugere uma duração de cozedura modificável durante a programação da duração, modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

Consulte a tabela abaixo:

| FUNÇÃO DE COZEDURA                                                                                | TEMPO  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  GRELHA PULSADA  | 15 min |
|  GRELHA MÉDIA    | 10 min |
|  CALOR GIRATÓRIO | 30 min |

4.4 COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada.

Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão  e a hora de fim de cozedura pisca.

Agora, ajuste a hora de fim de cozedura com os botões  e . Valide premindo **OK**.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

4.5 FUNÇÃO MEMO ACTIVE.

O forno está equipado com a função **“MEMO ACTIVE”**, que funciona como se segue:

- Se nas três últimas cozeduras a função de cozedura utilizada for idêntica, esta será memorizada e será sugerida automaticamente na cozedura seguinte.
- Para cada uma das funções de cozedura, se alterar 3 vezes a temperatura recomendada com a mesma instrução, esta será registada como nova temperatura recomendada.

 **Esta função é desativada por defeito.**  
**Para ativar, vá ao menu de ajustes (consulte o parágrafo dedicado às regulações).**



## Guia culinário

### 5.1 FUNÇÃO "GUIA CULINÁRIO"

A função "Guia Culinário" seleciona os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso. Selecione a função "Guia Culinário". Deve seleccionar um alimento programado previamente na lista seguinte:

- P01:** Prato congelado preparado
- P02:** Prato fresco preparado (função combinada)
- P03:** Pizza congelada (função combinada)
- P04:** Pizza congelada (cozinha tradicional)
- P05:** Pizza fresca
- P06:** Quiche
- P07:** Tarte salgada
- P08:** Aves
- P09:** Vaca
- P10:** Porco
- P11:** Prato fresco preparado (microondas)
- P12:** Peixe
- P13:** Legumes frescos fibrosos
- P14:** Legumes frescos
- P15:** Legumes congelados

Selecione a função com .

Selecione o alimento com e depois, confirme premindo **OK**.

Consoante o alimentom selecionado, é sugerido um peso (ou uma duração de cozedura), que pisca no ecrã.

Altere o parâmetro desejado com os botões e depois valide, premindo **OK**.

**NOTA:** Duração não modificável para P06 e P07. Prima para aceder à regulação do fim da cozedura (cozedura diferida).

Ajuste se necessário com os botões e depois valide premindo novamente **OK**.

### FUNÇÕES DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICAS

As funções de descongelação automática seleccionam para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso. Selecione um alimento programado previamente entre a lista seguinte:

- P01:** Descongelação de carne, aves e pratos preparados\*
- P02:** Descongelação de peixe\*
- P03:** Descongelação de pão\*

\* Estas posições não permitem um arranque diferido.

Selecione a função descongelamento automático . Selecione um programa e introduza o peso do alimento com e (por caixa de 50 g) e depois valide premindo **OK**. O forno arranca.

A meio da cozedura, o forno indica que deve voltar os alimentos com um sinal sonoro e mostrando "TURN".

## 6



## Utilização da memória

### 6.1 MEMO 1/2/3 (função de memória)

A função de memória permite gravar 3 programas de cozedura (ou de descongelação) correntes que pode utilizar através de uma seleção rápida.

#### Programação de um botão para a memória

Programe uma cozedura da sua escolha com o botão (ex: calor circulante).

Ajuste a temperatura e a potência (ex. 220°C) mais a duração da cozedura (ex. 25 minutos).

Grave o seu programa de cozedura com uma **pressão longa** no botão **OK** até que:

MEMO -1- pisca no visor. Escolha um dos programas livres para memorizar. 1 – 2 ou 3 com os botões e para passar de um ao outro. Valide com o botão **OK**, e um sinal sonoro confirma a gravação.

#### Utilização de um programa memorizado

Selecione a função com o botão .

Aparece MEMO no visor.

Selecione a memória desejada 1 – 2 ou 3 com e para passar de um ao outro.

Prima o botão **OK**, e aparece o programa memorizado. Prima novamente o botão **OK**, o forno liga-se e o programa arranca.

#### Observação:

Siga o mesmo procedimento para substituir a programação precedente.

Podem memorizar todas as funções à exceção dos programas automáticos.

7



Limpeza

### LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

**⚠ Cuidado**  
**Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.**

### LIMPEZA DA CAVIDADE

Recomendamos que limpe o forno regularmente e remova qualquer depósito alimentar no interior e no exterior do aparelho. Utilize uma esponja húmida com sabão. No caso de a porta ou a junta da porta estarem danificadas, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado por uma pessoa habilitada. Em caso de odores ou de forno sujo, faça ferver água com sumo de limão ou vinagre numa chávena durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para a louça.

### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, contacte o SAV ou um profissional qualificado depositário da marca.

8



Ajustes

## 8.1 MENU

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:  
 Prima o botão  até aparecer «MENU» para entrar no modo de configuração e depois, prima novamente o botão  para selecionar diferentes configurações.  
 Ative ou desative com os botões  e  os diferentes parâmetros, consultando a tabela abaixo: Para sair do modo de “MENU” prima o botão  até ver a hora.

|                                                                                   |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ativar/desativar os sinais sonoros dos botões                                                |
|  | Ativar/desativar o ajuste demonstração                                                       |
|  | Ativar/desativar o modo memo                                                                 |
|  | Função de manter aquecido:<br>Posição ON, função ativada.<br>Posição OFF, função desativada. |

### FUNÇÃO DE MANTER QUENTE

Se a porta não estiver aberta após o processo de cozedura, depois de 2 minutos, o forno passa para a função de manter quente durante 15 minutos, e aparece “HH” no ecrã.

9



Resolução de avarias

Pode resolver estas pequenas avarias sem a ajuda de um técnico:

**O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de configurações).

**A lâmpada do forno não funciona.** Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

**O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

10



Meio ambiente

## RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

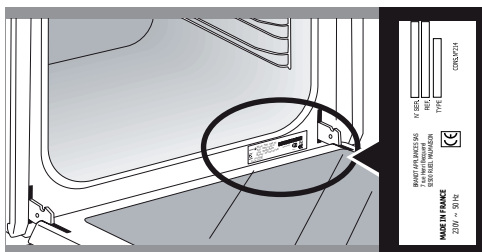
11



Serviço pós-venda

## INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



|             |  |          |  |   |  |
|-------------|--|----------|--|---|--|
| A           |  | B        |  | G |  |
| SERVICE : C |  | TYPE : D |  |   |  |
| E           |  | F        |  |   |  |
| Nr. H       |  |          |  | I |  |

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

## PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.



## • ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

Ensaio de aptidão para a função segundo as normas CEI/EN/NF EN 60705;  
A comissão Electrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efectuados em diferentes fornos micro-ondas.  
Recomendamos o que se segue para este aparelho:

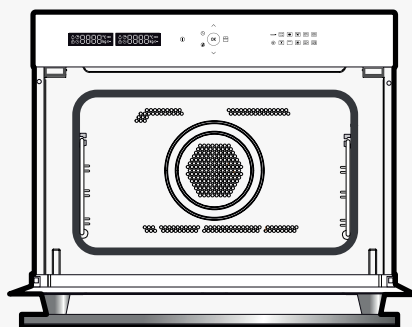
| Teste                                      | Carga  | Tempo aprox. | Seletor de potência                 | Recipientes/Conselhos                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|--------|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Creme de ovos<br>(12.3.1)                  | 1000 g | 16 - 18 min  | 500 W                               | Pyrex 227<br>No prato giratório                                                                                                            |
|                                            | 750 g  | 13 - 15 min  |                                     | Pyrex 220<br>No prato giratório                                                                                                            |
| Pão-de-ló (12.3.2)                         | 475 g  | 6 - 7 min    | 700 W                               | Pírex 827<br>No prato giratório                                                                                                            |
| Pão de carne<br>(12.3.3)                   | 900 g  | 14 min       | 700 W                               | Pyrex 838<br>Tapar com película aderente.<br>No prato giratório                                                                            |
| Descongelação<br>de carne<br>(13.3)        | 500 g  | 11 - 12 min  | 200 W                               | No prato giratório                                                                                                                         |
| Descongelação<br>das framboesas<br>(B.2.1) | 250 g  | 6 - 7 min    | 200 W                               | Num prato raso<br>No prato giratório                                                                                                       |
| Batatas<br>gratinadas<br>(12.3.4)          | 1100 g | 23 - 25 min  | Grelha média<br>+ 700 W             | Pyrex 827<br>No prato giratório                                                                                                            |
| Frango<br>(12.3.6)                         | 1200 g | 24 - 26 min  | Grelha forte<br>+ 500 W             | Coloque no conjunto grelha<br>+ Prato multiusos, pingadeira<br>de 45 mm<br>Insira no nível 1 a contar de<br>baixo<br>Virar a meio do tempo |
|                                            |        | 35 - 40 min  | Calor ventilado<br>200°C<br>+ 200 W | Num tabuleiro de vidro<br>esmaltado<br>Coloque em cima da grelha<br>inserida no nível 1 a contar<br>de baixo                               |
| Bolo<br>(12.3.5)                           | 700 g  | 20 min       | Calor ventilado<br>220°C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Coloque na grelha nível 1                                                                                                     |

# Brandt



## NÁVOD NA POUŽITIE SK

Kombinovaná mikrovlnná rúra



## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

### 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



**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA**

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 zhasili 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 nečistite 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.

## 1



## Popis rúry

## 1.1 POPIS RÚRY

- A** Ovládací panel
- B** Dvierka
- C** Rukoväť

Táto rúra má 3 polohy držiakov na vloženie príslušenstva: držiak 1 až 3.

## 1.2 ZOBRAZOVANIE

## PRÁVY DISPLEJ



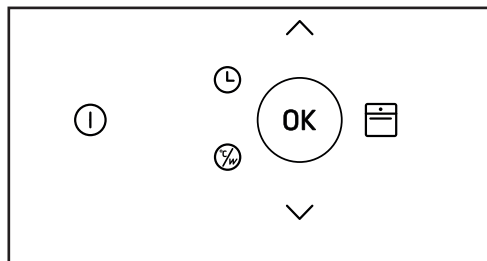
- Doba varenia
- Ukončenie varenia
- Zaistenie klávesnice
- Časovač
- Ukazovateľ hmotnosti

## ĽAVÝ DISPLEJ



- Ukazovateľ teploty
- Ukazovateľ výkonu
- Ukazovateľ kulinárskej príručky
- Zastavenie točne

## 1.3 TLAČIDLÁ



- Zapnúť** (krátke stlačenie) a **Vypnúť** (dlhé stlačenie)
- Nastavenie doby

- Nastavenie teploty/Nastavenie výkonu
- Tlačidlo +, navigácia ponukou
- Tlačidlo -, navigácia ponukou
- Funkcie varenia
- OK** Potvrdenie

## 1.4 PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

## • Rošt (1.4.1)

Umožňuje opekať hrianky, opekať do zlata alebo grilovať. Rošt sa v žiadnom prípade nesmie používať s inými kovovými nádobami pri funkcii mikrovlnná rúra, grilu + mikrovlnná rúra alebo varenie s ventilátorom + mikrovlnná rúra. Môžete si však ohriať jedlo v nádobe z hliníka, ktorá je izolovaná od roštu pomocou taniera.

## • Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm (1.4.2)

Možno ju používať do polovice naplnenú vodou na pečenie nad vodným kúpeľom s ohrievaním s ventilátorom. Môže sa používať ako zapekacia misa.



## Poznámka:

**Dbajte na to, aby bola odkvapkávacia nádoba v strede roštu, aby sa nemenilo prúdenie vzduchu.**

## • Mriežka + Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm (1.4.3)

Na pečenie a zbieranie šťavy z pečenia vložte pod panvicu mriežku 45mm..

## • Držiaky (1.4.4)

2 držiaky vám umožňujú použiť rošt na 3 úrovniach.

## • Točňa (1.4.5)

Točňa vám umožňuje rovnomerné varenie potravín bez manipulácie.

Sama sa otáča v 2 smeroch. Ak sa netočí, skontrolujte, či sú všetky časti správne umiestnené. Možno ju používať ako misku na varenie. Vyberte ju pomocou prístupových zón nachádzajúcich sa vnútri rúry.

Unášač umožňuje otáčanie sklenenej točne.

Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa do otvoru hriadeľa motora nedostala voda. Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a sklenenú točňu.

Nesnažte sa otáčať sklenenú točňu ručne, v opačnom prípade hrozí riziko poškodenia hnacieho systému. V prípade nesprávneho otáčania skontrolujte, či sa pod točňou nenachádzajú cudzie predmety.

Točňa v zastavenej polohe umožňuje používanie veľkých tanierov na celej ploche rúry. V tomto prí-

priblížne 1 až 2 hodiny) po presunutí z chladného miesta, pretože kondenzácia môže spôsobiť poruchu.

Rúru umiestnite do stredu skrinky tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny skrinky. Materiál skrinky, do ktorej je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytá takýmto materiálom).

Kvôli väčšej stabilite rúry k skrinke pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

## 2.3 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI



### Upozornenie:

**Inštaláciu musia vykonať kvalifikovaní inštalatéri a technici.**

Je potrebné zaistiť elektrickú bezpečnosť správnou montážou. Pred montážou zariadenia do skrinky je potrebné vykonať elektrické pripojenie.

Skontrolujte, či:

– je inštalčný výkon dostatočný (16 ampérov).



### Upozornenie:

**Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa pripája k svorkе  $\oplus$  zariadenia a musí byť pripojený k uzemneniu inštalácie.**

**Ak rúra vykazuje akékoľvek anomálie, zariadenie odpojte alebo vyberte poistku zodpovedajúcu pripájacíemu vedeniu rúry.**

**Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené neexistujúcim, chybným alebo nesprávnym uzemnením.**

**Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje úpravu za účelom zapojenia zariadenia, požiadajte o zapojenie kvalifikovaného elektrikára.**

**Pri údržbe je potrebné zariadenie odpojiť z elektrickej siete a poistky je potrebné vypnúť alebo vybrať.**

## 1.5 PRINCÍP FUNGOVANIA

Mikrovlnné žiarenie používané na varenie predstavuje elektromagnetické vlny. Vyskytujú sa bežne v našom prostredí, ako rádiové vlny, svetlo alebo infračervené žiarenie.

Ich frekvencia sa nachádza v pásme 2 450 MHz.

Ich správanie:

- odrážajú sa od kovov,
- prechádzajú cez všetky ostatné materiály,
- pohlcujú ho molekuly vody, tuku a cukru.

Keď je jedlo vystavené mikrovlnnému žiareniu, dochádza k rýchlemu pohybu molekúl, ktorý spôsobuje zahrievanie.

Hĺbka prieniku vln do potravín je približne 2,5 cm, ak je jedlo hrubšie, stred sa bude zahrievať ako v prípade tradičného varenia. Upozorňujeme, že mikrovlnné žiarenie spôsobuje vnútri jedál jednoduchý tepelný jav a nie je zdraviu škodlivé.

## 2



## Inštalácia

### 2.1 VYBALOVANIE

Po prevzatí zariadenie okamžite rozbaľte alebo ho nechajte rozbaľiť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte. Odstráňte všetky ochranné prvky. Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich (2.1.1).

### 2.2 VÝBER MIESTA AZABUDOVANIE

Toto zariadenie sa musí nainštalovať do zvislej skrinky v súlade s inštalacnou schémou (2.2.1 až 2.2.3).

Zariadenie nepoužívajte okamžite (počkajte

## 3



## Nastavenie času

## 3.1 NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí na displeji bliká 12:00.  
Pomocou tlačidiel alebo nastavte čas.  
Potvrďte tlačidlom **OK**.

## 3.2 ÚPRAVA ČASU

Rúra musí byť bezpodmienečne vypnutá.  
2-krát stlačte tlačidlo , zabliká čas dňa a potom je možné vykonať nastavenie.  
Pomocou tlačidiel alebo upravte nastavenie času.  
Potvrďte tlačidlom **OK**.

## 3.3 ČASOVAČ

**Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.**

Stlačte tlačidlo . Časovač zabliká. Časovač nastavte pomocou tlačidiel a . Stlačením tlačidla **OK** nastavenie potvrdíte a spustíte odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve zvukové znamenie. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

**POZNÁMKA:** Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Zrušte ho návratom do ponuky časovača a nastavením hodnoty 00:00.

## 3.4 ZAISTENIE KLÁVESNICE

Keď je rúra vypnutá, súčasne stláčajte tlačidlo a , kým sa na displeji nezobrazí symbol. Pri odist'ovaní postupujte rovnakým spôsobom.

## 3.5 ZASTAVENIE TOČNE

Ak máte pocit, že veľkosť nádoby bráni správne otáčaniu, naprogramujte funkciu varenia a potom vyberte možnosť „Zastavenie točne“:

Súčasným stlačením tlačidiel a sa zastaví otáčanie točne. Pípnutie potvrdí zastavenie.

Funkciu opätovne spustíte súčasným stlačením tlačidiel a .



**POZNÁMKA:** Točnu nie je možné zastaviť pri funkciách rozmrazovania.

## 4



## Varenie

## REŽIMY VARENIA



**Dôležité :** Nepoužívajte smaltovaný riad.

## 1 000 W

Rýchly ohrev nápojov, vody a tanierov s veľkým obsahom tekutiny.

Varenie potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody (polievky, omáčky, paradajky atď.).



## 900 W/100 W

## 800 W/700 W:

Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny.

## 600 W:

Rozpúšťanie čokolády

## 500 W:

Varenie rýb a kôrovcov. Ohrievanie na 2 úrovniach.

Varenie sušenej zeleniny pri nízkej teplote. Ohrievanie alebo príprava krehkých potravín z vajec.

## 400 W/300 W:

Varenie mliečnych potravín a džemov pri nízkej teplote.

## 200 W:

Manuálne rozmrazovanie. Rozpúšťanie masla, ľadu.

## 100 W:

Rozmrazovanie pečiva s obsahom krému.



## ROZMRAZOVANIE



## Odporúčanie:

Keď je aktivovaná možnosť zastavenia točne, v polovici programu je potrebné nádobu otočiť a premiešať jej obsah.



**Poznámka: V kombinácii s mikrovlnnou rúrou môžete použiť smaltovaný pekáč s mriežkou.**



## VARENIE S VENTILÁTOROM + MIKROVLNNÁ RÚRA

Táto kombinovaná funkcia spája mikrovlnnú rúru s varením s ventilátorom, vďaka čomu môžete ušetriť značné množstvo času.

K dispozícii sú nasledujúce úrovne výkonov mikrovlnnej rúry: 100 W – 200 W – 300 W: Teplota varenia sa môže upraviť od 50 °C do 200 °C.



## SILNÝ GRIL + MIKROVLNNÁ RÚRA

Táto kombinovaná funkcia umožňuje súčasné používanie grilu + mikrovlnnej rúry, čo umožňuje rýchle pečenie. Nezávisle môžete nastaviť jeden výkon grilu (1 až 4) a jeden z dostupných výkonov mikrovlnnej rúry (100 W – 700 W).



## STREDNÝ GRIL + MIKROVLNNÁ RÚRA

Táto kombinovaná funkcia umožňuje súčasné používanie grilu + mikrovlnnej rúry, čo umožňuje rýchle pečenie. Nezávisle môžete nastaviť jeden výkon grilu (1 až 4) a jeden z dostupných výkonov mikrovlnnej rúry (100 W – 700 W).



## PAMÄŤ 1/2/3 (Funkcie pamäte)

Funkcia „pamäte“ vám umožní uložiť 3 bežné programy varenia (alebo rozmrazovania), ktoré môžete používať následne vďaka rýchlemu výberu.



## IMPULZNÝ GRIL

Funkcia impulzného grilu vám umožňuje dosiahnu chrumkavosť pečeného mäsa a hydiny a dobre upiecť jahňacie stehná a hovädzie kotlety bez predhrievania. Pečenie sa vykonáva striedavo vrchným ohrevným telesom a ventilátorom na miešanie vzduchu.

Teplota varenia sa môže upraviť od 50 °C do 200 °C.



## GRIL

Funkcia grilu vám umožňuje piecť a zapekať potraviny, ako sú zapékané

misy a mäso. Používa sa pred pečením alebo po pečení v závislosti od receptu.

Existujú **4 úrovne grilu**: od 1 do 4, od najslabšieho grilu po najsilnejší.



## VARENIE S VENTILÁTOROM

Funkcia varenie s ventilátorom vám umožňuje variť a zapekať potraviny ako v tradičnej rúre. Varenie zaručuje ohrevné teleso v zadnej časti rúry a ventilátor na miešanie vzduchu.

Teplota varenia sa môže upraviť od 50 °C do 200 °C.



## Kulinársky SPRIEVODCA

Funkcia „Kulinársky sprievodca“ za vás vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od potravín, ktoré chcete pripravovať, a ich hmotnosti.



## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

**Funkcia automatického rozmrazovania podľa hmotnosti**

Rozmrazovanie zmrazených potravín v mikrovlnnej rúre vám umožňuje ušetriť veľké množstvo času.

## 4.1 POUŽÍVANIE FUNKCIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Pomocou tlačidla  vyberte funkciu 1000 W.

Predvolene sa zobrazí doba (1,30 min.) a je vopred naprogramovaný maximálny výkon (1000 W).

Ak chcete dobu upraviť, stlačte tlačidlo  a potom upravte nastavenie pomocou tlačidiel  a .

Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK** a rúra sa zapne.

Funkcia 900 W/100 W vám umožní vybrať úroveň výkonu.

Ak chcete upraviť úroveň výkonu, stlačte tlačidlo  a potom výkon upravte pomocou tlačidiel  a .

Dobu môžete nastaviť aj stlačením tlačidla  a potom tlačidla  a .

Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK** a rúra sa zapne.

## 4.2 POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ

### KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ RÚRA

Pomocou tlačidla  vyberte funkciu . Predvolene sa na pravom displeji zobrazí doba (30 minút).

Naprogramovaný výkon (300 W) a teplota (200 °C) sa budú striedavo zobrazovať na ľavom displeji.

Ak chcete dobu upraviť, stlačte tlačidlo  a potom upravte nastavenie pomocou tlačidiel  a .

Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK** a rúra sa zapne.

Ak chcete upraviť úroveň výkonu mikrovlnnej rúry alebo teplotu, stlačte tlačidlo  a potom parametre upravte pomocou tlačidiel  a .

Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

## 4.3 POUŽÍVÁNIE TRADIČNÝCH FUNKCIÍ VARENIA:



Stlačte tlačidlo  a vyberte tradičnú funkciu varenia.

Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť pomocou tlačidiel  a . Stlačením tlačidla **OK** okamžite spustíte varenie.

Ukazovateľ teploty bliká dovtedy, kým sa nedosiahne nastavená hodnota.

TEPLOTU MÔŽETE nastaviť stlačením tlačidla . Teplotu upravte pomocou tlačidiel  a . Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

Rúra sa zohrieva a funkcia varenia bliká. Keď sa dosiahne požadovaná teplota, zaznie séria pípnutí.

Stlačte tlačidlo , bude blikáť zobrazovanie doby varenia, ktoré označuje, že môžete nastavenie zmeniť.

Stlačením tlačidla  a  nastavte dobu varenia.

Potvrdíte tlačidlom **OK**.

Rúra je vybavená funkciou „**SMART ASSIST**“, ktorá pri programovaní doby odporučí dobu varenia, ktorú je možné zmeniť podľa zvoleného režimu varenia.

Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku:

| FUNKCIA VARENIA                                                                                                 | ODPORÚČANÁ DOBA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  <b>IMPULZNÝ GRIL</b>          | 15 min          |
|  <b>STREDNÝ GRIL</b>           | 10 min          |
|  <b>VARENIE S VENTILÁTOROM</b> | 30 min          |

## 4.4 CONESKORENIE SPUSTENIA VARENIA

Postupujte ako pri naprogramovanej dobe. Po nastavení doby varenia stlačte tlačidlo  a začne blikáť čas ukončenia varenia.

Čas ukončenia varenia nastavte pomocou tlačidiel  a . Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**. Zobrazovanie času ukončenia varenia už neblíkajú.

## 4.5 FUNKCIA AKTÍVNA PAMÄŤ.

Rúra je vybavená funkciou „**AKTÍVNA PAMÄŤ**“, ktorá funguje nasledovne:

- Ak sa počas troch posledných varení použila rovnaká funkcia, uloží sa do pamäte a pri ďalšom varení sa vám automaticky ponúkne.
- Ak pri každej funkcii varenia 3-krát upravíte odporúčanú teplotu rovnakou nastavenou hodnotou, tá sa uloží ako nová odporúčaná teplota.

 **Táto funkcia je predvolene deaktivovaná. Ak ju chcete aktivovať, prejdite do ponuky nastavení (pozrite odsek o nastaveniach).**

# 5 Kulinársky sprievodca

## 5.1 FUNKCIA „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“

Funkcia „Kulinársky sprievodca“  za vás vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od potravín, ktoré chcete pripravovať, a ich hmotnosti. Vyberte možnosť „Kulinársky sprievodca“. Z nasledujúceho zoznamu musíte vybrať predprogramované potraviny:

- P01:** Mrazené hotové jedlá
- P02:** Čerstvé hotové jedlá (kombinovaná funkcia)
- P03:** Mrazená pizza (kombinovaná funkcia)
- P04:** Mrazená pizza (tradičné pečenie)
- P05:** Čerstvá pizza
- P06:** Slaný koláč
- P07:** Slané koláče
- P08:** Hydina
- P09:** Hovädzie mäso
- P10:** Bravčové mäso
- P11:** Čerstvé hotové jedlá (mikrovlnná rúra)
- P12:** Ryby
- P13:** Čerstvá vláknitá zelenina
- P14:** Čerstvá zelenina
- P15:** Mrazená zelenina

Funkcie  vyberte pomocou tlačidla . Potraviny vyberte pomocou tlačidiel  a  a potom potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

V závislosti od vybraných potravín rúra ponúkne hmotnosť (alebo dobu varenia), ktorá bliká na displeji.

Požadovaný parameter upravte pomocou tlačidiel  a  a potom potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

**POZNÁMKA:** Pri P06 a P07 sa doba nedá upraviť. Stlačením tlačidla  môžete nastaviť čas ukončenia varenia (odložené varenie).

V prípade potreby ho nastavte pomocou tlačidiel  a  a potom potvrdíte opätovným stlačením tlačidla **OK**.

### AUTOMATICKÉ FUNKCIE ROZMRAZOVANIA

Automatické funkcie rozmrazovania za vás vyberú vhodné parametre varenia v závislosti od potravín, ktoré chcete pripravovať, a ich hmotnosti. Z nasledujúceho zoznamu musíte vybrať predprogramované potraviny:

- P01:** Rozmrazovanie mäsa, hydiny a hotových jedál\*
- P02:** Rozmrazovanie rýb\*
- P03:** Rozmrazovanie chleba\*

\* Tieto polohy neumožňujú výber oneskoreného štartu.

Vyberte funkciu automatické rozmrazovanie .

Vyberte program a pomocou tlačidla  a  zadajte hmotnosť potravín (zvyšujte po 50 g) a nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**. Rúra sa spustí.

V polovici doby varenia vám rúra pípnutím a zobrazením oznámenia „**TURN**“ oznámi, aby ste otočili potraviny.

# 6 Používanie pamäte

## 6.1 PAMÄŤ 1/2/3 (Funkcie pamäte)

Funkcia „pamäte“ vám umožní uložiť 3 bežné programy varenia (alebo rozmrazovania), ktoré môžete používať následne vďaka rýchlemu výberu.

### Programovanie tlačidla pamäte

Najprv pomocou tlačidla  (napr.: varenie s ventilátorom) naprogramujte varenie podľa výberu.

Upravte teplotu a výkon (napr.: 220 °C) a potom dobu varenia (napr.: 25 minút).

Program varenia uložte **dlhým stlačením** tlačidla **OK**, kým sa na displeji nezobrazí „PAMÄŤ -1-“.

Vyberte jeden z programov, ktoré sa dajú uložiť do pamäte: pomocou tlačidiel  a  na výber 1 – 2 alebo 3 a na navigáciu medzi nimi. Bliká doba. Ak chcete potvrdiť, stlačte tlačidlo **OK**, zvukové znamenie potvrdí uloženie, v opačnom prípade ukončíte programovanie a dlho stlačte tlačidlo .

### Používanie programu uloženého v pamäti

Funkcie  vyberte pomocou tlačidla .

Na displeji sa zobrazí „PAMÄŤ ---“.

Tlačidlá  a  použite na výber požadovanej pamäte 1 – 2 alebo 3 a na navigáciu medzi nimi.

Stlačte tlačidlo **OK** a spustí sa program uložený v pamäti.

### Poznámka:

Pri nahrádzaní predchádzajúceho programu postupujte rovnakým spôsobom.

Do pamäte môžete uložiť všetky funkcie okrem automatických funkcií.



## 7



## Čistenie

**ČISTENIE VONKAJŠIEHO POVRCHU**

Použite jemnú handričku navlhčenú čistiacim prípravkom na sklo. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

**⚠ Upozornenie**

**Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné prostriedky, drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch a mohlo by dôjsť k prasknutiu skla.**

**ČISTENIE VNÚTRA RÚRY**

Odporúča sa rúru pravidelne čistiť a odstraňovať všetky usadeniny vnútri aj na vonkajšej strane zariadenia. Používajte špongiu navlhčenú v saponátovej vode. Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba. V prípade zápachu alebo pripálenín v rúre počas 2 minút v rúre varte vodu s citrónovou šťavou alebo octom v pohári a vyčistite steny malým množstvom tekutého čistiaceho prostriedku.

**VÝMENA SVETLA**

V prípade akýchkoľvek zásahov do svetla sa obráťte na popredajný servis alebo kvalifikovaného odborníka značky.

## 8



## Nastavenia

**8.1 PONUKA**

Môžete zmeniť rôzne parametre rúry. Postup:

Tlačidlo ☉ stláčajte dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „PONUKA“, aby ste sa dostali do režimu nastavenia, a potom znova stlačte tlačidlo ☉, aby ste vybrali rôzne nastavenia.

Rôzne parametre aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel ∨ a ∧, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku. Ak chcete opustiť režim „PONUKA“, tlačidlo ☉ stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí čas.

|              |                                                                                                                         |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sb on</b> | Aktivovať/deaktivovať pripnutia tlačidiel                                                                               |
| <b>Sd of</b> | Aktivovať/deaktivovať nastavenia ukážky                                                                                 |
| <b>SN on</b> | Aktivovať/deaktivovať režim pamäte                                                                                      |
| <b>Sh of</b> | Funkcia Udržiavanie v teple:<br>Poloha ON (ZAP.), funkcia je aktivovaná.<br>Poloha OFF (VYP.), funkcia je deaktivovaná. |

**FUNKCIA UDRŽIAVANIE V TEPLE**

Ak sa dvere neotvoria po skončení pečenia, po 2 minútach prejde rúra do funkcie Udržiavanie v teple po dobu 15 minút a na displeji sa zobrazí „HH“.

## 9



## Anomálie a riešenia

Niektoré malé anomálie si môžete odstrániť sami:

**Rúra sa nezohrieva.** Skontrolujte, či je rúra dobre pripojená alebo či poistka inštalácie nie je vyradená z prevádzky. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu ukážky (pozrite odsek o nastaveniach).

**Svetlo rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená.

**Chladiaci ventilátor sa naďalej točí aj po vypnutí rúry.** Je to normálne, ventilátor sa môže otáčať maximálne 1 hodinu po varení, aby sa postupne znížila teplota vnútri aj na povrchu rúry. Ak to trvá dlhšie, obráťte sa na popredajný servis.



10



## Životné prostredie

## 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.

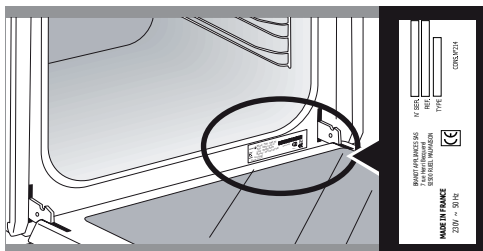
Recyklácia zariadenia, ktorú organizuje výrobca, bude v súlade s ustanoveniami európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

## ZÁSADY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník značky. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodnú referenciu, referenciu servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



11



## Popredajný servis

## VZŤAHY SO ZÁKAZNÍKMI

Ak chcete vedieť o našich produktoch viac, môžete si pozrieť našu lokalitu:

**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

Môžete nás kontaktovať:

> Prostredníctvom našej lokality **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)** rubrika „SLUŽBY“.

> E-mailom prostredníctvom nasledujúcej adresy:

**[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)**

|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Obchodná referencia

C: Referencia servisu

H: Sériové číslo

## ORIGINÁLNE DIELY

Pri údržbe požiadajte o používanie výlučne **certifikovaných originálnych náhradných dielov.**



## TEST VHODNOSTI FUNKCIE

Skúšky vhodnosti funkcie podľa normy CEI/EN/NF EN 60705;

Medzinárodná elektrotechnická komisia, SC.59K, stanovila normu pre porovnávacie skúšky výkonov vykonávané na rôznych mikrovlnných rúrach.

Pre toto zariadenie odporúčame:

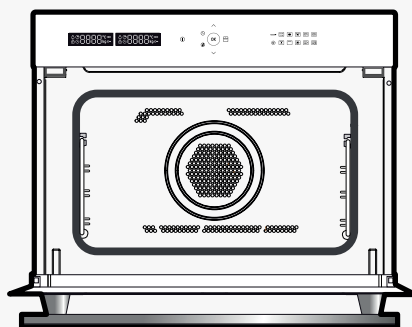
| Skúška                            | Hmotnosť | Prib. doba  | Volič výkonu                               | Nádoby/tipy                                                                               |
|-----------------------------------|----------|-------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaječný krém<br>(12.3.1)          | 1 000 g  | 16 – 18 min | 500 W                                      | Varné sklo 227<br>Na točni                                                                |
|                                   | 750 g    | 13 – 15 min |                                            | Varné sklo 220<br>Na točni                                                                |
| Savojský koláč<br>(12.3.2)        | 475 g    | 6 – 7 min   | 700 W                                      | Varné sklo 827<br>Na točni                                                                |
| Sekaná<br>(12.3.3)                | 900 g    | 14 min      | 700 W                                      | Varné sklo 838<br>Zakryť plastovou fóliou.<br>Na točni                                    |
| Rozmrazovanie<br>mäsa<br>(13.3)   | 500 g    | 11 – 12 min | 200 W                                      | Na točni                                                                                  |
| Rozmrazovanie<br>malín<br>(B.2.1) | 250 g    | 6 – 7 min   | 200 W                                      | Na plytkom tanieri<br>Na točni                                                            |
| Zapekané<br>zemiaky<br>(12.3.4)   | 1 100 g  | 23 – 25 min | Stredný gril<br>+ 700 W                    | Varné sklo 827<br>Na točni                                                                |
| Kurča<br>(12.3.6)                 | 1 200 g  | 24 – 26 min | Silný gril<br>+ 500 W                      | Položte na celý gril + panvica<br>45mm<br>Vložte na úroveň 1 odspodu<br>V polovici otočte |
|                                   |          | 35 – 40 min | Varenie s ventilátorom<br>200°C<br>+ 200 W | V smaltovanom pekáči<br>Položiť na rošt vložený na<br>úrovni 1 zospodu                    |
| Koláč<br>(12.3.5)                 | 700 g    | 20 min      | Varenie s ventilátorom<br>220°C<br>+ 200 W | Varné sklo 828<br>Položiť na rošt na úrovni 1                                             |

# Brandt



ANVÄNDARMANUAL SV

Kombinerad mikrovågsugn



## SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGGRANT OCH FÖRVARA FÖR KOMMANDE ANVÄNDNINGAR.

Den här bruksanvisningen går att hämta på märkets webbplats.



**Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.**

Denna apparat skall installeras minst 850 mm över golvnivån.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel.

Materialet i inbygggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material).

Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål för högre stabilitet.



**Det skall vara möjligt att koppla ifrån apparaten från nätuttaget, antingen via en stickkontakt, eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna, i enlighet med vedertagna installationsregler.**

— Det måste gå att komma åt kontakten efter att apparaten

har installerats.

— Om strömskabeln är skadad, skall den ersättas av tillverkaren, dess efterservice eller av någon med likvärdig kompetens för att undvika all fara.

— Denna apparat är avsedd att tillreda mat med luckan stängd.

— Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— IBarn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.



### VARNING:

apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning.

Var noga med att inte vidröra

## SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

någon värmande del inuti ugnen.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständigt tillsyn.

— Alla tillbehör och större stänkska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning. Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

— Använd inga rengöringsapparater som använder ånga.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av livsmedel eller för att förvara föremål av något slag efter användning.



**WARNING:** Se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan lampan byts för att undvika all risk för stötar. Utför bytet när apparaten väl svalnat. För att skruva loss lampglaset och lampan, använd en gummihandske för att underlätta demonteringen.

— Använd inget skurpulver eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

# 1 Presentation av ugnen

## 1.1 PRESENTATION AV UGNEN

- A** Manöverpanel
- B** Lucka
- C** Handtag

Ugnen har en ugnsstige med tre lägen för tillbehör: nivå 1 till 3.

## 1.2 DISPLAY

### HÖGER SKÄRM



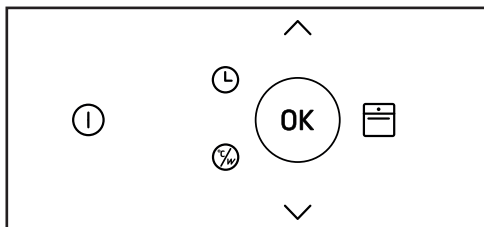
-  Tillagningstid
-  Sluttid för tillagning
-  Låsning av tangentbord
-  Timer
-  Viktindikering

### VÄNSTER SKÄRM



-  °C Temperaturindikering
-  W Effektindikering
-  Indikering för Matlagningsguide
-  Stoppa roterande plattan

## 1.3 KNAPPAR



-  **Start** (kort tryckning) och **Stopp** (lång tryckning)
-  Inställning av tid
-  Inställning av temperatur/Inställning av effekt

-  Knappen +, navigeringsmeny
-  Knappen -, navigeringsmeny
-  Tillagningsfunktioner
- OK** Bekräfta

## 1.4 TILLBEHÖR (beroende på modell)

### • Galler (1.4.1)

För att rosta, gratinera eller grilla. Gallret får aldrig användas med andra metallkärl med funktionerna mikrovågor, grill + mikrovågor eller varmluft + mikrovågor.

Man kan emellertid värma livsmedel i en aluminiumform genom att isolera den från gallret med hjälp av en tallrik.

### • Multifunktionsbricka, droppbricka, 45 mm (1.4.2)

Den kan användas halvt fylld med vatten för att koka mat med fläktvärme. Den kan användas som matlagningsfat.



### Anmärkning:

**Var noga med att skjuta in dropplåten mitt i ugnsstegarna så att luftcirkulationen inte påverkas.**

### • Grillgaller + multifunktionell bricka, droppbricka, 45 mm (1.4.3)

För att steka och spara matlagningssaften kan du placera grillgallret på droppbrickan, 45 mm.

### • Ugnsstegar (1.4.4)

Två ugnsstegar som hakas fast och gör att man kan använda gallret på tre nivåer.

### • Roterande platta (1.4.5)

Den roterande plattan gör att tillagningen blir maten blir jämnt tillagad utan att man behöver röra något.

Den kan rotera åt ena eller andra hållet. Kontrollera att alla delar sitter rätt på plats om den inte roterar. Den kan användas som tillagningsfat. Ta ut den genom att använda de särskilda urtag som finns i ugnsutrymmet.

Medföraren gör att glasplattan kan rotera.

Låt inte vatten komma in i hålet för motoraxeln om du tar ut medföraren.

Glöm inte att sätta tillbaka medföraren, stödet med hjul och den roterande glasplattan.

Försök inte föra runt glasplattan för hand – du

riskerar att skada drivsystemet. Kontrollera att det inte finns några främmande föremål under plattan om denna roterar dåligt.

Med plattan i stoppat läge kan man använda stora fat på hela ugnens yta. I så fall måste man halvgås genom programmet vända kärlet eller röra om

i installationsritningen (2.2.1-2.2.3).

Använd inte apparaten omedelbart (vänta c:a 1-2 timmar) efter att ha flyttat den från ett kallt utrymme till ett varmt, eftersom kondensen kan orsaka en felfunktion.

Centrera ugnen i möbeln så att den garanterat är minst 10 mm från närmaste annan möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt med sådant material).

Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål för högre stabilitet.

## 2.3 ELANSLUTNING

**⚠ Observera:**

**Installationen får endast göras av behöriga installatörer och tekniker.**

Elsäkerheten måste garanteras genom en korrekt inbyggnad. Elanslutning ska göras innan apparaten sätts på plats i möbeln.

Verifiera följande:

– att installationens effekt är tillräcklig (16 ampere).

**⚠ Observera:**

**Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint  och ska anslutas till installationens jordning.**

**Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.**

**Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident som orsakas av att jordning saknas, är behäftad med fel eller inte är rätt gjord.**

**Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten.**

**Vid underhållsarbete ska apparaten vara fränkopplad elnätet och säkringarna fränslagna eller urtagna.**

## 1.5 FUNKTIONSPRINCIP

De mikrovågor som används för tillagningen är elektromagnetiska vågor. De är vanligt förekommande i vår miljö, som i form av radioelektriska eller ljusvågor eller infraröd strålning.

De har en frekvens på omkring 2 450 MHz.

Vågornas egenskaper:

- De reflekteras från metall.
- De tränger igenom andra material.
- De absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.

När ett livsmedel exponeras för mikrovågor ger det upphov till att molekylerna sätts i snabb rörelse, vilket gör att värme utvecklas.

Vågorna tränger in c:a 2,5 cm i livsmedlet och om detta är tjockare sker tillagningen i mitten genom konduktion, som vid traditionell tillagning.

Det är bra att känna till att mikrovågorna helt enkelt ger upphov till ett uppvärmningsfenomen inuti livsmedlet och att de inte är

## 2 Installation

### 2.1 UPPACKNING

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll på följesedeln och behåll ett exemplar av denna. Ta bort allt skyddsmaterial. Verifiera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten (2.1.1).

### 2.2 VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

Denna apparat ska installeras på höjden som visas

## 3



## Ställa klockan

## 3.1 STÄLLA KLOCKAN

Vid strömsättning blinkar 12:00 på displayen. Ställ in klockslag med knapparna eller . Bekräfta med **OK**.

## 3.2 ÄNDRA KLOCKAN

Ugnen måste vara avstängd. Tryck två gånger på knappen – klockslaget blinkar och kan då ställas in. Ställ in klockslaget med knapparna eller . Bekräfta med **OK**.

## 3.3 TIMER

**Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.**

Tryck på knappen . Timern blinkar. Ställ in timern med knapparna och . Tryck på **OK** för att bekräfta och nedräkningen startar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

**OBS:** Man kan när som helst ändra eller avbryta timerns programmering. Återgå till timerns meny och ställ in den på 00:00 för att avbryta.

## 3.4 LÅSA TANGENTBORDET

Med ugnen avstängd trycker du samtidigt på knapparna och tills symbolen visas på displayen. Gör likadant för att låsa upp.

## 3.5 STOPPA DEN Roterande PLATTAN

Om du bedömer att ditt fat är för stort för att gå runt ordentligt, programmerar du först tillagningsfunktionen och väljer sedan alternativet Stoppa roterande platta:

Tryck samtidigt på knapparna och för att stoppa plattans rotation. En ljudsignal bekräftar att den stannat.

Tryck samtidigt på knapparna och för att starta den igen.



**Tips:** Halvvägs genom programmet måste man vända kärlet eller röra om i innehållet i den när alternativet Stoppa roterande platta är aktivt.



**OBS: Stopp av roterande platta kan inte användas med upptiningfunktionerna.**

## 4



## Tillagning

## TILLAGNINGSSÄTT



**Försiktighet : Använd inte emaljskålen när du endast använder mikrovågsugnen.**

## 1 000 W

Snabbt värma drycker, vatten och rätter med som innehåller mycket vätska.

Tillaga livsmedel som innehåller mycket vatten (soppor, såser, tomater osv.).



900 W/100 W

## 800 W/700 W:

Tillaga färska eller djupfrysta grönsaker.

## 600 W:

Smälta choklad.

## 500 W:

Tillaga fisk och skaldjur. Värma på två nivåer.

Tillaga torra grönsaker på svag värme. Värma eller tillaga känsliga livsmedel baserade på ägg.

## 400 W/300 W:

Tillaga mejeriprodukter, sylt på låg värme.

## 200 W:

Manuell upptining. Göra smör eller glass mjukare.

## 100 W:

Tina upp bakverk som innehåller grädde.



## UPPTINING



## VARMLUFT + MIKROVÅGOR

Denna kombinerade funktion förenar tillagning med mikrovågor med tillagning med varmluft och gör att du kan spara mycket tid.

Följande effektnivåer för mikrovågor är tillgängliga: 100 W – 200 W – 300 W.

Tillagningstemperaturen kan ställas in på 50-200 °C.



 **Observera : I kombinerad funktion med mikrovågsugn kan du använda emaljpannan med gallret.**



### KRAFTIG GRILL + MIKROVÅGOR

Denna kombinerade funktion gör att man samtidigt kan använda grill och mikrovågor, vilket ger en snabb tillagning. Man kan knyta vilken grillnivå som helst (1-4) med någon av de tillgängliga effektnivåerna för mikrovågor (100-700 W).



### MELLANGRILL + MIKROVÅGOR

Denna kombinerade funktion gör att man samtidigt kan använda grill och mikrovågor, vilket ger en snabb tillagning. Man kan knyta vilken grillnivå som helst (1-4) med någon av de tillgängliga effektnivåerna för mikrovågor (100-700 W).



### MEMO 1/2/3 (minnesfunktion)

Med minnesfunktionen kan man spara tre vanliga tillagningsprogram (eller för upptining) som man sedan kan använda genom snabbval.



### GRILLNING VARMLUFT

Med funktionen grillning med varmluft kan du få krispiga stekar och fjäderfä och genomstekta kylar och T-benstekar utan förvärmning. Tillagningen sker omväxlande med övervärmning och med hjälp av varmluftsfläkten. Tillagningstemperaturen kan ställas in på 50-200 °C.



### GRILL

Med grillfunktionen kan man steka och gratinera livsmedel som gratänger och kött. Beroende på recept kan den även användas före eller efter tillagningen. Det finns **fyra grillnivåer**: 1-4, som går från lätt grillning till mycket hård.



### VARMLUFT

Med varmluftsfunktionen kan man steka och gratinera livsmedel som i en traditionell ugn. Tillagning sker med hjälp av undervärmen och varmluftsfläkten.

Tillagningstemperaturen kan ställas in på 50-200 °C.



### MatlagningsGUIDE

Funktionen Matlagningsguide väljer lämpliga tillagninginställningar åt dig, beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger.



### AUTOMATISK UPPTINING

**Automatisk funktion för att tina upp beroende på vikt**

Du kan spara mycket tid genom att tina upp djupfrysta livsmedel med mikrovågsugnen.

## 4.1 ANVÄNDA MIKROVÅGSFUNKTIONEN

Välj funktionen 1 000 W med knappen . En tid visas som standard (1:30 minuter) och maximal effekt (1 000 W) är förprogrammerad.

Tryck på knappen  och sedan på knapparna  och  för att ändra denna tid.

Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

Med funktionen 900 W/100 W kan du välja effektnivå.

Tryck på knappen  för att ändra effektnivå och ställ sedan in effekten med knapparna  och .

Man kan också ställa in tiden genom att trycka på knappen  och sedan på knapparna  och .

Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

## 4.2 ANVÄNDA FUNKTIONERNA

### KOMBINATIONER MED MIKROVÅGOR

Välj funktionen  med knappen . En tid visas som standard (30 minuter) på displayen till höger. Förprogrammerad effekt (300 W) och temperatur (200 °C) visas omväxlande på displayen till vänster. Tryck på knappen  för att ändra tiden och ställ sedan in den med knapparna  och . Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

Tryck på knappen  för att ändra effektnivå eller temperatur för mikrovågorna och justera sedan inställningarna med knapparna  och . Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

## 4.3 ANVÄNDA FUNKTIONERNA FÖR TRADITIONELL TILLAGNING:



Tryck på knappen  och välj en funktion för traditionell tillagning.

Din ugn rekommenderar en temperatur som kan ändras med knapparna  och .

Tryck på **OK** så startar tillagningen omedelbart.

Temperaturindikeringen blinkar tills temperaturbörvärdet uppnås.

Tryck på  för att ställa in temperaturen.

Ställ in temperaturen med  och . Bekräfta genom att trycka på **OK**.

Ugnen värms och temperaturindikeringen blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen

Tryck på knappen  – tillagningstiden blinkar på displayen för att ange att den går att ställa in.

Tryck på  och  för att ställa in tillagningstid.

Bekräfta med **OK**.

Ugnen har en **SMART ASSIST**-funktion som rekommenderar en tillagningstid som kan ändras beroende på valt tillagningssätt, när man programmerar tillagningstid.

Se tabellen nedan:

| TILLAGNINGSFUNKTION                                                                                         | REKOMMENDERAD TID |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  <b>GRILLNING VARMLUFT</b> | 15 min            |
|  <b>MEDIUM GRILL</b>       | 10 min            |
|  <b>VARMLUFT</b>           | 30 min            |

## 4.4 TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Gör som för en programmerad tid. Tryck på knappen  efter att ha ställt in tillagningstiden, så blinkar indikeringen av när tillagningen är klar.

Ställ då in vid vilket klockslag tillagningen ska vara klar med knapparna  och .

Bekräfta genom att trycka på **OK**. Displayen med klockslaget när tillagningen är klar slutar blinka.

## 4.5 FUNKTIONEN MEMO ACTIVE.

Ugnen är utrustad med funktionen **MEMO ACTIVE**, som fungerar så här:

– Om samma tillagningsfunktion använts vid de tre senaste tillagningarna, sparas denna funktion och föreslås automatiskt vid nästa tillagning.

– Om man ändrar rekommenderad temperatur tre gånger med samma börvärde, sparas detta som ny rekommenderad temperatur.

 **Denna funktion är som standard avstängd. Den aktiveras i inställningsmenyn (se stycket om inställningar).**

## 5



## Matlagningsguide

## 5.1 FUNKTIONEN MATLAGNINGSGUIDE

Funktionen Matlagningsguide  väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger. Välj funktionen Matlagningsguide. Du måste välja ett förprogrammerat livsmedel från följande lista:

- P01:** Djupfryst färdig rätt
- P02:** Färsk färdig rätt (kombinerad funktion)
- P03:** Djupfryst pizza (kombinerad funktion)
- P04:** Djupfryst pizza (traditionell tillagning)
- P05:** Färsk pizza
- P06:** Quiche
- P07:** Matpaj
- P08:** Fågel
- P09:** Nötkött
- P10:** Fläskkött
- P11:** Färsk färdig rätt (mikrovågor)
- P12:** Fisk
- P13:** Färska fiberrika grönsaker
- P14:** Färska grönsaker
- P15:** Djupfrysta grönsaker

Välj funktion  med .

Välj livsmedel med  och  bekräfta genom att trycka på **OK**.

Beroende på vilket livsmedel som valts föreslås en vikt (eller en tillagningstid) och blinkar på displayen. Ändra önskat värde med knapparna  och  och bekräfta genom att trycka på **OK**.

**OBS:** För P06 och P07 kan tiden inte ändras. Genom att trycka på  kan du gå till inställning av när tillagning ska vara klar (fördröjd tillagning). Ställ vid behov in klockslaget med knapparna  och  och bekräfta igen genom att trycka på **OK**.

## FUNKTIONER FÖR AUTOMATISK UPPTNING

Funktionerna för automatisk upptining väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger. Välj ett förprogrammerat livsmedel från listan nedan:

- P01:** Upptining av kött, fågel och färdiga rätter \*
- P02:** Upptining av fisk \*
- P03:** Upptining av bröd \*

\* Med dessa lägen är fördröjd start inte möjlig.

Välj funktionen automatisk upptining .

Välj ett program och ange livsmedlets vikt med  och  (i steg om 50 g) och bekräfta genom att

trycka på **OK**. Ugnen startar.

Efter halva tillagningstiden signalerar ugnen med en ljudsignal och genom att visa **TURN** att du bör vända livsmedlen.

## 6



## Använda minnet

## 6.1 MEMO 1/2/3 (minnesfunktion)

Med minnesfunktionen kan man spara tre vanliga tillagningsprogram (eller för upptining) som man sedan kan använda genom snabbval.

## Programmera en minnesknapp

Programmera först önskad tillagning med knappen  (t.ex. varmluft).

Ställ in temperatur och effekt (t.ex. 220 °C) och sedan tillagningstid (t.ex. 25 minuter). Spara tillagningsprogrammet genom en **lång tryckning** på knappen **OK**, tills MEMO -1 visas på displayen.

Välj ett program som är ledigt för att spara: 1, 2 eller 3, med knapparna  och  för att gå från ett till nästa. Tiden blinkar. Bekräfta genom att trycka på **OK**, så bekräftar en ljudsignal att det sparats. Vill du i stället avbryta programmeringen gör du en lång tryckning på .

## Använda ett sparat program

Välj funktionen  med knappen .

MEMO --- visas på displayen.

Välj önskat minne, 1, 2 eller 3, med  och  för att gå från ett till nästa.

Tryck på knappen **OK**, så startar det sparade programmet direkt.

## Anmärkning:

Gör på samma sätt för att ersätta föregående programmering.

Man kan spara alla funktioner utom de automatiska programmen.

## 7



## Rengöring

## UTVÄNDIG RENGÖRING

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller svampar som repar.

**⚠ Viktigt**

**Använd inget skurpulver, svampar som repar eller metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka. Det skulle kunna repa ytan och orsaka sprickor i glaset.**

## INVÄNDIG RENGÖRING

Vi rekommenderar att man gör ugnen ren regelbundet och tar bort alla avsättningar av smuts in- och utvändigt på apparaten. Använd en svamp fuktad med tvålatten. Är luckan eller luckans tätning skadad får ugnen inte användas förrän den reparerats av en behörig person. Koka en kopp vatten med citronsaft eller vinäger tillsatt i två minuter om ugnen luktar illa eller är igensatt och rengör väggarna med lite diskmedel.

## BYTA GLÖDLAMPA

Kontakta serviceavdelningen eller behörig av märket godkänd fackman för allt arbete med

## 8



## Inställningar

## 8.1 MENY

Du kan ändra inställningarna för din ugn så här:

Tryck på knappen tills MENY visas för att gå till inställningsläget och tryck sedan på knappen igen för att välja de olika inställningarna.

Slå på eller av de olika inställningarna med knapparna och . Se tabellen nedan. Lämna MENY-läget genom att trycka på knappen tills klockslaget visas.

|  |                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Slå på/av ljudsignaler för knapparna                                                |
|  | Slå på/av demoinställning                                                           |
|  | Slå på/av demoläge                                                                  |
|  | Varmhållningsfunktion:<br>Läge ON, funktionen på.<br>Läge OFF, funktionen avstängd. |

## VARMHÅLLNINGSFUNKTION

Öppnas inte luckan efter avslutad tillagning, övergår ugnen efter två minuter till funktionen varmhållning i en kvart. HH visas på displayen.

## 9



## Problem och lösningar

Vissa småfel kan du åtgärda själv:

**Ugnen blir inte varm.** Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i demoläge (se stycket om inställningar).

**Ugnslampan fungerar inte.** Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet.

**Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.** Det är normalt att fläkten kan gå upp till högst en timme efter tillagning, för att sänka ugnens in- och utvändiga temperatur. Kontakta kundservice om den är på längre än en timme.

10



Miljö

## RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Medverka till att det återvinns och bidra därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.



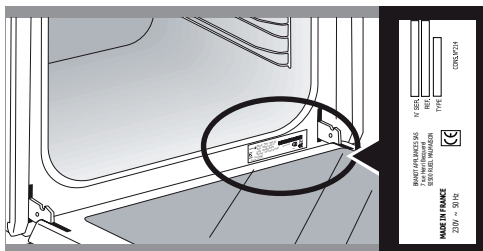
Då kan den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

## ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten.



11



Kundservice

## KONSUMENTKONTAKT

För att veta mer om våra produkter kan du besöka vår webbplats:

**[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

Du kan kontakta oss:

> Via vår webbplats, **[www.brandt.com](http://www.brandt.com)**

under rubriken SERVICE.

> per e-post på följande adress:

**[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)**

|            |  |         |  |   |  |
|------------|--|---------|--|---|--|
| A          |  | B       |  | G |  |
| SERVICE: C |  | TYPE: D |  |   |  |
| E          |  | F       |  |   |  |
| Nr. H      |  |         |  | I |  |

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

## ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade **originalreservdelar** används.



## FUNKTIONSTEST

Funktionsprovning enligt standarden SS-EN 60705:

International Electrotechnical Commission, SC.59K, har slagit fast en standard för funktionsprovning av mikrovågsugnar för hushållsbruk.

Vi rekommenderar följande för denna apparat:

| Provning                          | Kvantitet | Ungefärlig tid | Effektväljare                 | Kärl/Tips                                                                                           |
|-----------------------------------|-----------|----------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brylépudding<br>(12.3.1)          | 1 000 g   | 16-18 min      | 500 W                         | Pyrex 227<br>På den roterande plattan                                                               |
|                                   | 750 g     | 13-15 min      |                               | Pyrex 220<br>På den roterande plattan                                                               |
| Sockerkaka<br>(12.3.2)            | 475 g     | 6-7 min        | 700 W                         | Pyrex 827<br>På den roterande plattan                                                               |
| Köttfärslimpa<br>(12.3.3)         | 900 g     | 14 min         | 700 W                         | Pyrex 838<br>Täck med plastfilm.<br>På den roterande plattan                                        |
| Upptining<br>av köttet<br>(13.3)  | 500 g     | 11-12 min      | 200 W                         | På den roterande plattan                                                                            |
| Upptining av<br>hallon<br>(B.2.1) | 250 g     | 6-7 min        | 200 W                         | På en platt tallrik<br>På den roterande plattan                                                     |
| Potatis-<br>gratäng<br>(12.3.4)   | 1 100 g   | 23-25 min      | Medium grill<br>+ 700 W       | Pyrex 827<br>På den roterande plattan                                                               |
| Kyckling<br>(12.3.6)              | 1 200 g   | 24-26 min      | Stark grill<br>+ 500 W        | Placera den på grillgallret + dropplåda, 45 mm.<br>Sätt in på nivå 1 underifrån.<br>Vänd på halvtid |
|                                   |           | 35-40 min      | Varmluft<br>200 °C<br>+ 200 W | På ett fat av glaserat lergods<br>Ställ på gallret på nivå 1 underifrån räknat                      |
| Kaka<br>(12.3.5)                  | 700 g     | 20 min         | Varmluft<br>220 °C<br>+ 200 W | Pyrex 828<br>Ställ på gallret på nivå 1                                                             |

