

FR

CS

DA

DE

EN

FI

IT

NL

NO

PL

SK

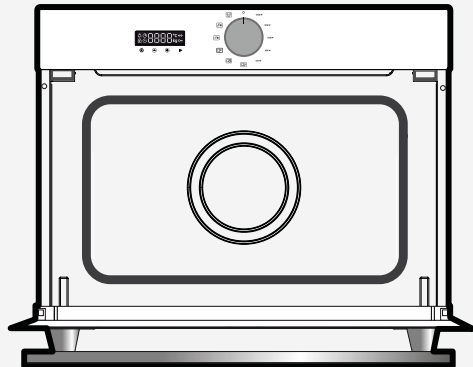
SV

Brandt



INSTRUKCJE UŻYTKOWNIKA PL

PIEKARNIK



BVCert.6011825

Drogi Kliencie,

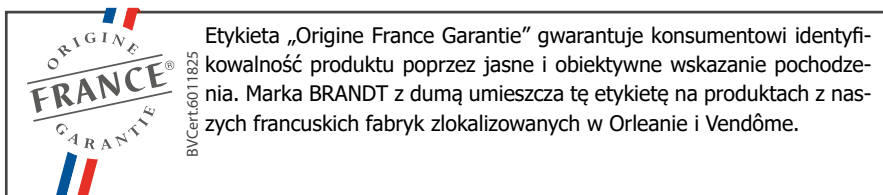
Właśnie zakupiłeś produkt marki **BRANDT** i dziękujemy za zaufanie jakim nas obdarzasz.

Zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy ten produkt z myślą o Tobie, Twoim stylu życia i potrzebach, tak aby jak najlepiej spełniał Twoje oczekiwania. Włożyliśmy w to nasze know-how, ducha innowacji i całą pasję, która napędza nas od ponad 60 lat.

W nieustannych staraniach, aby lepiej spełniać Twoje wymagania, nasz dział obsługi klienta jest do Twojej dyspozycji i jest do Twojej dyspozycji, aby odpowiedzieć na wszystkie Twoje pytania lub sugestie.

Połącz się również z naszą stroną internetową **www.brandt.com**, gdzie znajdziesz nasze najnowsze innowacje, a także przydatne i dodatkowe informacje.

BRANDT z przyjemnością towarzyszy Ci na co dzień i życzy Ci pełnego zadowolenia z zakupu.



WAŻNY :

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji w celu szybszego zapoznania się z jego obsługą.



Instrukcje bezpieczeństwa	4
ŚRODOWISKO I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	7
Środowisko	7
instalowanie urządzenia	8
Wybór lokalizacji i instalacji	8
Podłączenie elektryczne	9
Opis twojego urządzenia	10
Prezentacja piekarnika	10
Klawisze wyświetlacza i sterowania	10
Zasada działania	11
Akcesoria	11
Korzystanie z urządzenia	13
Ustawienia	13
Menu ustawień	14
Metody gotowania	15
Rozpoczęcie gotowania	16
Funkcje automatyczne	16
Tradycyjne funkcje gotowania	17
Korzystanie z tradycyjnych funkcji gotowania	18
Dbanie o urządzenie	19
Wnętrze - czyszczenie zewnętrzne	19
Anomalie i rozwiązania	19
Obsługa posprzedażowa	20
Rozmowy	20
POMOC DO GOTOWANIA	21
Zdolność do testów funkcjonalnych	21



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowa-

nego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



OSTRZEŻENIE:

Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy. Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, mo-



telowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE :

Urządzenie i jego elementy dostępne podczas użytkowania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie

kombinowanym, zaleca się, by dzieci korzystały z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów.

Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE:

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

— W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

— W przypadku pojawienia się



dymu należy kuchenkę wyłączyć i odłączyć od zasilania oraz pozostawić zamknięte drzwiczki w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

— Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu i z tego względu trzeba zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu naczyń.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt należy rozmieszczać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę przed podaniem do zjedzenia, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania w kuchenke mikrofalowej jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenia kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru wyłącznie jeżeli otrzymały uprzednio odpowiednie wskazówki, dzięki którym mogą to zrobić w bezpieczny sposób i zrozumieć zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



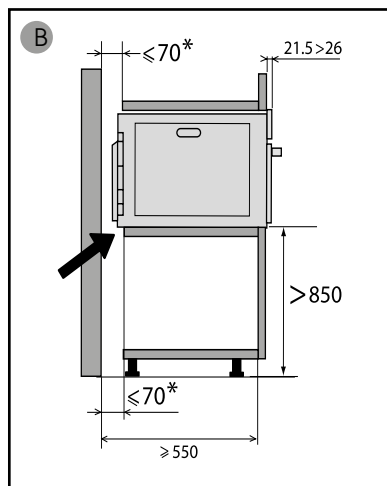
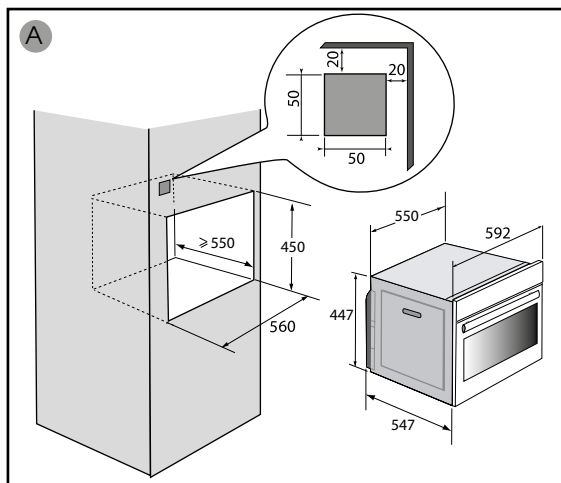
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Schematy określają wymiary mebla, w którym zmieści się Państwa piec. Urządzenie to może być zainstalowane w kolumnie (rys. A i B). W tym celu należy wywiercić w ścianie korpusu otwór $\varnothing 2$ mm, aby zapobiec rozszczepianiu się drewna. Przymocować piekarnik za pomocą 2 śrub (2).



Rada :

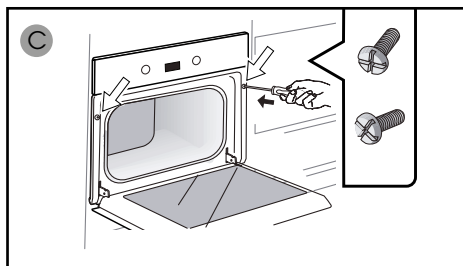
Aby mieć pewność, że instalacja jest zgodna z wymaganiami, nie wahaj się wezwać specjalisty od urządzeń.



UWAGA:

To urządzenie musi być zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od podłogi. Może być zainstalowany w kolumnie, jak pokazano na schemacie montażowym (rys. A).

Jeżeli dno szafki jest otwarte, przestrzeń pomiędzy ścianą a płytą, na której spoczywa piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B).





POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Piekarnik należy podłączyć za pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 przewodami o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 faza + 1 N + uziemienie), który należy podłączyć do sieci $220 \sim 240 \text{ V}$ poprzez gniazdo. Norma IEC 60083 lub wielobiegunowe urządzenie odłączające zgodnie z zasady instalacji.

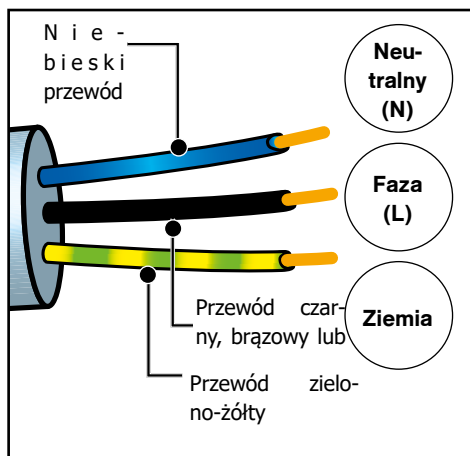
OSTRZEŻENIE

Przewód ochronny (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku urządzenia i musi być połączony z uziemieniem instalacji. Bezpiecznik instalacyjny musi mieć 16 amperów.

Nie możemy ponosić odpowiedzialności w przypadku wypadku lub zdarzenia wynikającego z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia lub w przypadku niewłaściwego podłączenia.

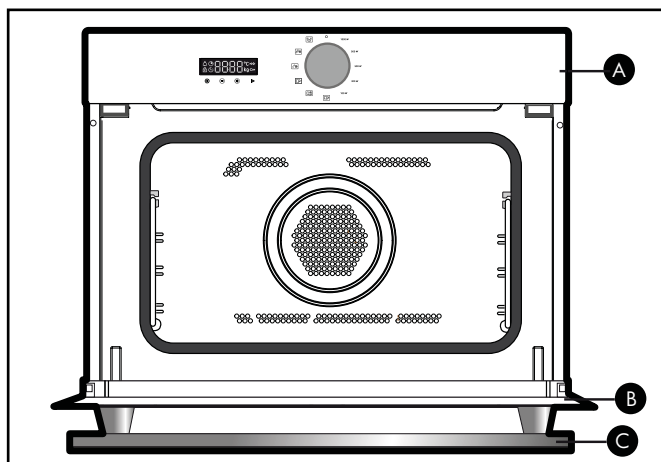
• Przed pierwszym użyciem

Nie należy używać aparatu natychmiast (należy odczekać około 1 do 2 godzin) po przeniesieniu go z zimnego do ciepłego miejsca, ponieważ kondensacja pary wodnej może spowodować nieprawidłowe działanie.





PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Panel sterowania
- B** Drzwi
- C** Uchwyt

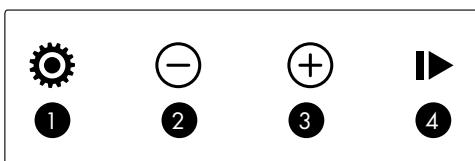
KLAWISZE WYŚWIETLACZA I STEROWANIA

• Wyświetlacz



- Czas gotowania
- Koniec gotowania
- Blokada klawiatury
- regulator czasowy
- g** Waga
- °C** Temperatura

• Klucze



- 1** Ustaw czas i czas trwania/Menu
- 2** dotyka -
- 3** przycisk +
- 4** Pauza wyjazdowa



ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofałe używane do gotowania to fale elektromagnetyczne. Powszechnie występują w naszym środowisku jako fale radiowe, światło lub promieniowanie podczerwone.

Ich częstotliwość mieści się w paśmie 2450 MHz.

Ich zachowanie:

- Odbijają się od metali.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Kiedy żywność jest wystawiona na działanie mikrofal, cząsteczki poruszają się szybko, co powoduje nagrzewanie.

Głębokość wnikania fal w żywność wynosi około 2,5 cm, jeśli żywność jest grubsza, gotowanie rdzenia odbywa się przez przewodzenie, tak jak w przypadku gotowania tradycyjnego.

Warto wiedzieć, że mikrofałe powodują proste zjawisko termiczne wewnątrz żywności i nie są szkodliwe dla zdrowia.

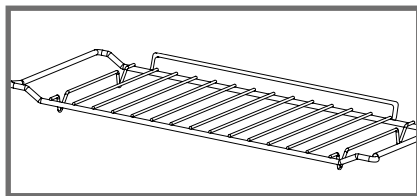
AKCESORIA

• Siatka zabezpieczająca przed przechyleniem

Pozwala opieką, opieką lub grillować.

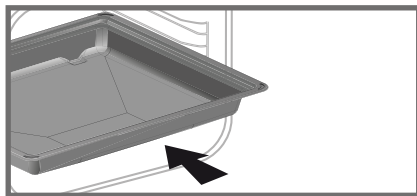
W żadnym wypadku nie należy używać grilla z innymi metalowymi pojemnikami w kuchence mikrofalowej, grill + mikrofała lub konwekcja + mikrofała.

Można jednak podgrzewać żywność na aluminiowej tacy, izolując ją od rusztu za pomocą talerza.



• Uniwersalna patelnia emaliowana, taca ociekowa 45 mm

Napełniony do połowy wodą może być używany do gotowania w kąpielii wodnej z wykorzystaniem ciepła konwekcyjnego. Może służyć jako naczynie do pieczenia.

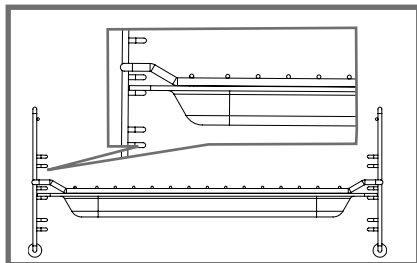


UWAGA :

Uważaj, aby tacka ociekowa znajdowała się centralnie w bocznych kratkach, aby nie zakłócać cyrkulacji powietrza.

• Grill + naczynie emaliowane

Aby upiec i zbierać sos, umieść ruszt na tacce ociekowej.

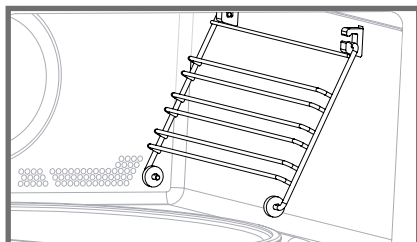




AKCESORIA

• Trybuny

2 półki do zawieszenia umożliwiają wykorzystanie rusztu na 3 poziomach.



• Gramofon

Talerz obrotowy umożliwia równomierne gotowanie żywności bez manipulacji.

Obraca się obojętnie w obie strony. Jeśli się nie obraca, sprawdź, czy wszystkie elementy są prawidłowo ustawione.

Może służyć jako naczynie do pieczenia. Aby go wyjąć, weź go, korzystając z obszarów dostępu przewidzianych we wnętrzu.

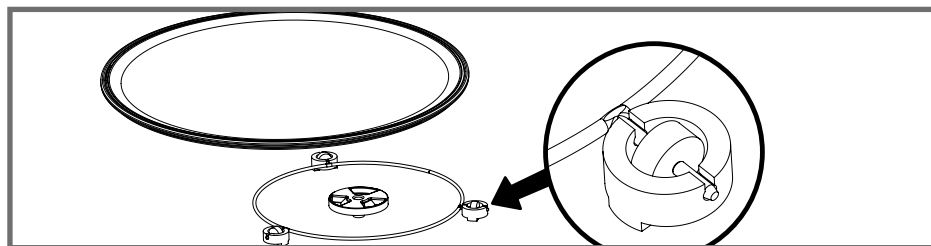
Sterownik umożliwia obracanie szklanej płyty.

Podczas wyjmowania sterownika uważaj, aby woda nie dostała się do otworu wału silnika.

Nie zapomnij wymienić trenażera, stojaka na kółkach i szklanego talerza obrotowego.

Nie próbuj ręcznie obracać szklanego talerza, ponieważ grozi to uszkodzeniem układu napędowego. W przypadku nieprawidłowego obrotu należy upewnić się, że pod płytą nie ma ciał obcych.

Blacha w pozycji wyłączonej pozwala na używanie dużych naczyń na całej powierzchni piekarnika. W takim przypadku konieczne jest obrócenie pojemnika lub wymieszanie jego zawartości w połowie.

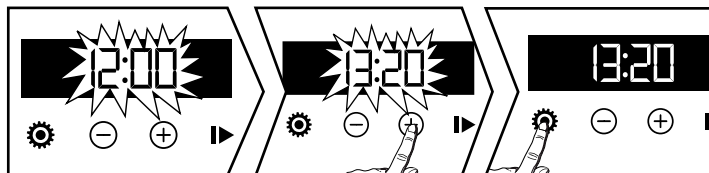




USTAWIENIA

• Ustawianie czasu

Po włączeniu wyświetlacz miga o godzinie 12:00.

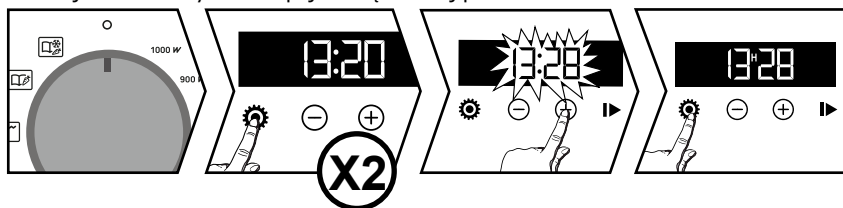


Ustaw godzinę za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem . W przypadku przerwy w dostawie prądu godzina miga.

• Zmiana czasu

Przełącznik funkcji musi znajdować się w położeniu 0.

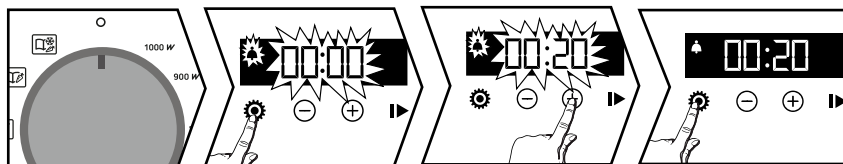
Naciśnij klawisz symbol pojawi się naciśnij ponownie .



Dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem . Zapisanie ustawionego czasu następuje automatycznie po kilku sekundach.

• regulator czasowy

Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.



Naciśnij klawisz symbol pojawia się. Minutnik miga.

Ustaw timer za pomocą przycisków + i -. Naciśnij klawisz aby potwierdzić, rozpoczyna się odliczanie.

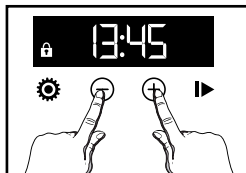
Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, naciśnij dowolny klawisz.

Godzina pojawi się ponownie na wyświetlaczu.

UWAGA: Masz możliwość modyfikacji lub anulowania programowania timera w dowolnym momencie. Aby anulować, wróć do menu timera i ustaw na 00:00.



• Blokada klawiatury (bezpieczeństwo dzieci)



Jednocześnie naciskaj przyciski + i -, aż pojawi się symbol  na ekranie. Aby odblokować, naciśnij jednocześnie przyciski + i -, aż pojawi się symbol  znika z ekranu.

MENU USTAWIEŃ

Możesz interweniować w różne parametry swojego piekarnika, w tym celu:

Naciśnij klawisz  kilka sekund, aż pojawi się „MENU”, aby wejść do trybu ustawień. Ponownie naciśnij przycisk  przewijać różne ustawienia.

Aktywuj lub dezaktywuj przyciskami + i - różne parametry, patrz tabela poniżej:

	Włącz/wyłącz dźwięki klawiszy
	Wyświetlacz w trybie gotowości: pozycji ON, wyświetlacz wyłącza się po 90 sekundach. Pozycja OFF, zmniejszenie jasności wyświetlacza po 90 sekundach.
	Włączanie/wyłączanie ustawienia demonstracji

Pour sortir du “MENU” appuyez de nouveau sur .

ZATRZYMANIE GRAMOFONU

Jeśli uważasz, że wielkość naczynia uniemożliwia jego prawidłowe obracanie się, zaprogramuj funkcję zatrzymania talerza obrotowego podczas gotowania.

Jednocześnie naciśnij klawisze  oraz - aby zatrzymać obrót talerza. Sygnał dźwiękowy potwierdza wyłączenie.

Aby przywrócić go do pracy, naciśnij przyciski  i - jednocześnie. Sygnał dźwiękowy potwierdza obrót talerza.



Korzystanie z urządzenia

METODY GOTOWANIA

1000W :

Szybkie podgrzewanie napojów, wody i potraw zawierających dużą ilość płynu. Gotowanie potraw z dużą ilością wody (zupy, sosy, pomidory itp.).

900W :

Gotowanie świeżych lub mrożonych warzyw.

700W :

Gotowanie ryb i skorupiaków.

Gotowanie pulsacyjne na małym ogniu. Odgrzewanie lub gotowanie delikatnych potraw na bazie jaj.

500W :

Powolne gotowanie produktów mlecznych, dżemów.

200W :

Rozmrażanie wypieków zawierających śmietanę.

TRADYCYJNE METODY GOTOWANIA



GRILL PULSACYJNY

Funkcja pulsacyjnego grilla pozwala uzyskać chrupiącą pieczeń i drób oraz ugotować nogi, żeberka wołowe bez podgrzewania. Gotowanie odbywa się naprzemiennie grzałką górną i wentylatorem obiegu powietrza.

Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 200°C.



GRILL

Funkcja grilla umożliwia gotowanie i przyrumienianie potraw, takich jak zapiekanki i mięsa. Można go stosować przed lub po gotowaniu, w zależności od przepisu.

Istnieją 4 poziomy grilla: od 1 do 4, od niskiego do bardzo wysokiego grilla.



KONWEKCJA

Funkcja konwekcji umożliwia gotowanie i przyrumienianie potraw jak w tradycyjnym piekarniku. Pieczenie odbywa się za pomocą elementu grzejnego znajdującego się w dolnej części piekarnika oraz wentylatora obiegu powietrza.

Temperaturę gotowania można regulować w zakresie od 50°C do 220°C.



PRZEWODNIK KULINARNY

Funkcja „Przewodnik po smakach” dobiera odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi.



AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

Funkcja automatycznego rozmrażania według wagi

Rozmrażanie zamrożonej żywności za pomocą kuchenki mikrofalowej pozwala zaoszczędzić dużo czasu.

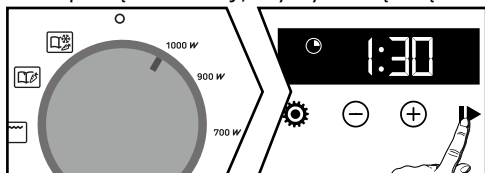


Korzystanie z urządzenia

• KORZYSTANIE Z FUNKCJI MIKROFAL

• Rozpoczęcie gotowania

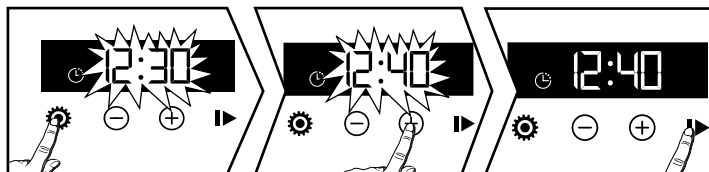
Obróć przełącznik funkcji, aby wybrać żądaną moc.



Wyświetlacz miga. Czas gotowania jest wyświetlany zgodnie z wybraną mocą. Potwierdź kluczem ►, rozpocznie się gotowanie, pojawi się odliczanie czasu. Czas gotowania można zmienić za pomocą przycisków + i -.

• Zmiana czasu zakończenia gotowania

Wybierz gotowanie. W razie potrzeby zmień czas trwania. Naciśnij klawisz , koniec symbolu gotowania  miga, wskazując, że regulacja jest możliwa.



Możesz zmienić koniec czasu gotowania za pomocą przycisków + i -. Potwierdź za pomocą klucza ►.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Funkcje automatyczne wybierają odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi. Wybierz zaprogramowaną potrawę z poniższej listy:

 : **Przewodnik kulinarny**

Funkcja „Przewodnik kulinarny”. » dobrze dla Ciebie odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi. Wybrać funkcję „Przewodnik kulinarny”. Należy wybrać wstępnie zaprogramowaną żywność z poniższej listy:

P01: Świeże warzywa włókniste

P02: Świeże warzywa

P03: Mrożone warzywa

P04: Drób

P05: Wołowina

P06: Ryba

P07: Świeża pizza

P08: Mrożona pizza (FctGrill MO)

P09: mrożona pizza (Fct Combi)

P10: Świeżo przygotowane danie (Fct MO)

P11: Gotowy mrożony posiłek

P12: Świeżo przygotowane danie (Fct Combi)

P13: Pikantna tarta

P14: Quiche



Korzystanie z urządzenia

• FUNKCJE AUTOMATYCZNE



:Automatyczne funkcje odszraniania

Funkcje automatycznego rozmrażania dobierają odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej żywności i jej wagi. Wybierz zaprogramowaną potrawę z poniższej listy:

P01 : Rozmrażanie mięsa, drobiu i dań gotowych*

P02 : Rozmrażanie ryb*

P03 : Rozmrażanie chleba*

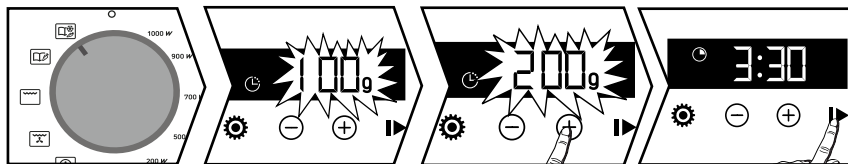
** Pozycje te nie pozwalają na opóźniony start.*

W połowie czasu gotowania piekarnik podpowiada, aby obrócić potrawę, wydając sygnał dźwiękowy i wyświetlając „OBRÓĆ”.

Przekręć przełącznik funkcji na wybraną funkcję automatyczną.

Wprowadź wagę żywności za pomocą + i - (w odstępach co 50 g), a następnie zatwierdź, naciskając ► . Piekarnik uruchamia się.

Naciskając ⚙ masz dostęp do ustawienia zakończenia pieczenia (patrz rozdział Opóźnione gotowanie).

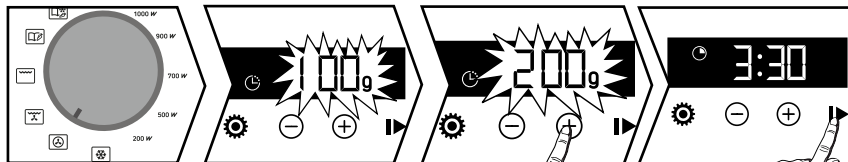


• KORZYSTANIE Z TRADYCYJNYCH FUNKCJI GOTOWANIA

• Rozpoczęcie gotowania

Wybierz tradycyjną funkcję gotowania. Twoja wątroba zaleca temperaturę, którą można modyfikować za pomocą przycisków + i -. Potwierdź za pomocą klucza ► gotowanie rozpocznie się natychmiast.

Wskaźnik temperatury miga do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.





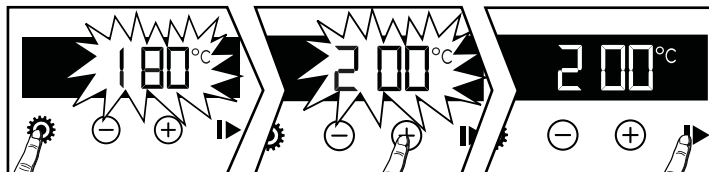
• KORZYSTANIE Z TRADYCYJNYCH FUNKCJI GOTOWANIA

• Zmiana temperatury

Aby wyregulować temperaturę, naciśnij przycisk 

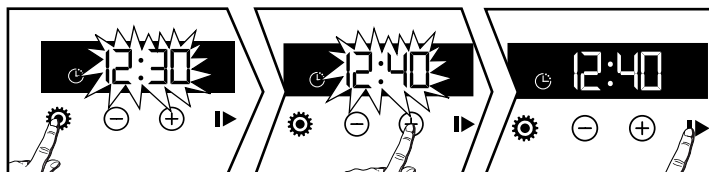
Dostosuj temperaturę za pomocą przycisków + i -. Potwierdź za pomocą klucza ►.

Piekarnik nagrzewa się, funkcja gotowania miga. Gdy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę, rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych.



• Zmiana czasu zakończenia gotowania

Naciśnij klawisz dwa razy , wyświetlacz czasu gotowania miga, wskazując, że ustawienie jest możliwe. Ustaw czas gotowania przyciskami + i -. Potwierdź za pomocą klucza ►.



Piekarnik jest wyposażony w funkcję „**SMART ASSIST**”, która podczas programowania czasu trwania zaproponuje czas pieczenia, który można zmodyfikować w zależności od wybranego trybu pieczenia.



Ta funkcja jest domyślnie wyłączona. Aby go aktywować, przejdź do menu ustawień (patrz akapit dotyczący us-

FUNKCJA GOTOWANIA	REKOMENDACJE CZASU
 GRILL PULSACYJNY	15 min
 ŚREDNI GRILL	7 min
 KONWEKCJA	30 min



• SPRZĄTANIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE

CZYSZCZENIE WNĘKI

Zaleca się regularne czyszczenie piekarnika i usuwanie wszelkich pozostałości jedzenia wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Użyj wilgotnej, namydlonej gąbki. Jeśli drzwi lub uszczelka drzwi są uszkodzone, nie wolno używać piekarnika, dopóki nie zostanie naprawiony przez kompetentną osobę. W przypadku nieprzyjemnego zapachu lub zabrudzonego piekarnika zagotuj wodę z sokiem z cytryny lub octem w filiżance przez 2 minuty i umyj ściany niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

⚠ OSTROŻNOŚĆ

Nie używaj środków do szorowania, szorstkich gąbek ani metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

• ANOMALIE I ROZWIĄZANIA

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony lub czy bezpiecznik w Twojej instalacji nie jest przepalony. Zwiększ wybraną temperaturę.

Oświetlenie piekarnika nie działa.

Skontaktuj się z obsługą posprzedażową. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

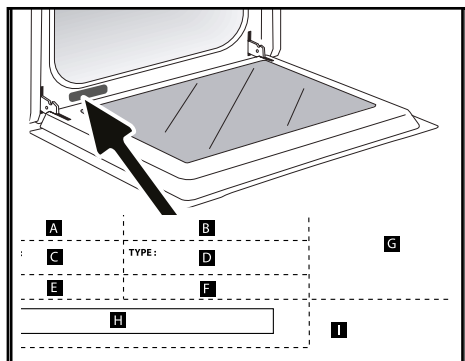
Wentylator chłodzący nadal pracuje, gdy piekarnik jest wyłączony.

Jest to normalne, wentylacja może działać maksymalnie do 1 godziny po zakończeniu gotowania, aby obniżyć temperaturę wewnątrz i na zewnątrz piekarnika. Po godzinie skontaktuj się z serwisem technicznym.



PRZEMÓWIENIA

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest właścicielem marki. Podczas rozmowy telefonicznej, w celu ułatwienia obsługi Twojej prośby, przynieś pełne dane referencyjne swojego urządzenia (numer handlowy, numer referencyjny usługi, numer seryjny). Ta informacja jest na tabliczce znamionowej.



B: Odniesienie handlowe

C: Numer referencyjny usługi

H: Numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas interwencji żądaj wyłącznego korzystania z certyfikowanych oryginalnych części zamiennych.



PRZYDATNOŚĆ DO TESTÓW FUNKCJONALNYCH

Testy umiejętności funkcjonalnych zgodnie z normami IEC/EN/NF EN 60705;

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna, SC.59K, ustanowiła standard porównawczych testów wydajności różnych kuchenek mikrofalowych.

W przypadku tego urządzenia zalecamy:

Test	Obciążenie	Czas ok	Przełącznik mocy	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min.	500 W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
	750 g	13 - 15 min.		Pyrex 220 Na płycie obrotowej
Ciasto biszkopowe (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Pasztet mięsny (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Grill średni + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Grill mocny + 500 W	Umieścić na kratce z brytfanną 45mm Ustawić na poziomie 1 od dołu Obrócić w połowie czasu pieczenia
		35 - 40 min.	Termoobieg 200°C + 200 W	W naczyniu ceramicznym emaliowanym Wstawić na ruszcie ustawionym na poziomie 1 od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min.	Termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustawić na ruszcie na poziomie 1