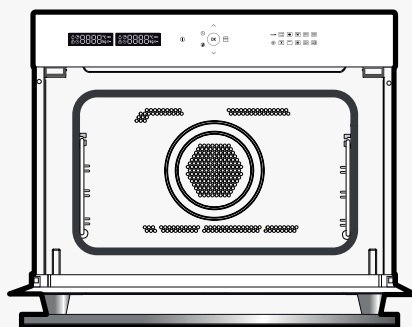


# Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

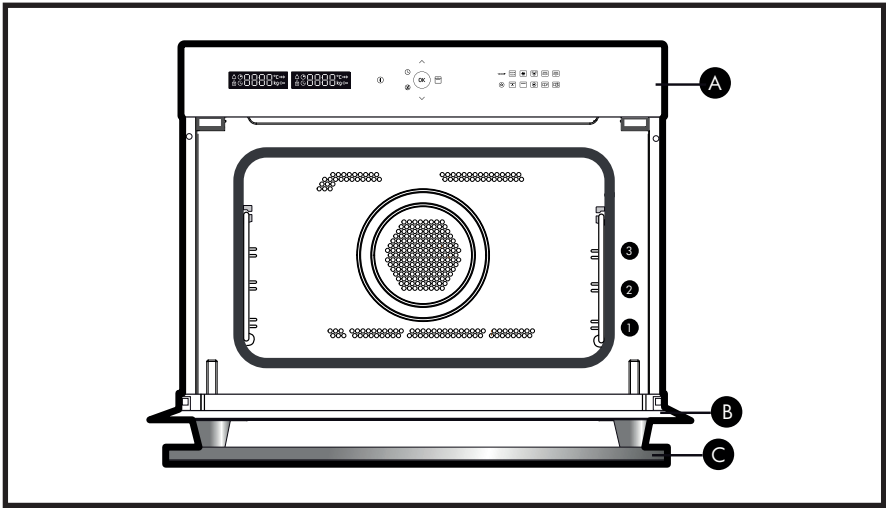
Kuchenka mikrofalowa  
kombinowana



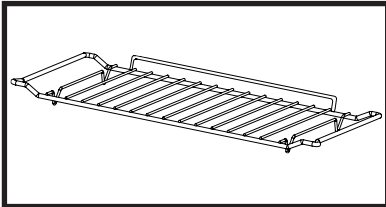
BKC7153BB

# 1

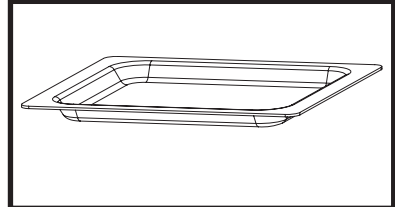
## 1.1



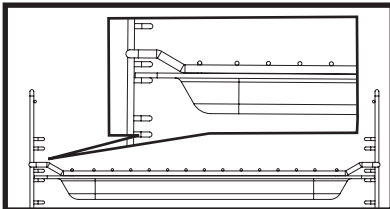
## 1.4



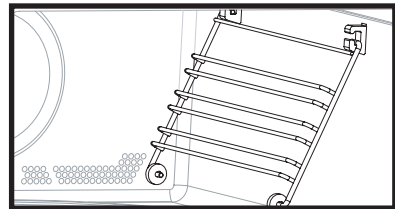
1.4.1



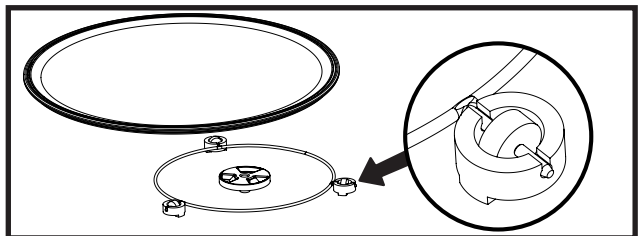
1.4.2



1.4.3



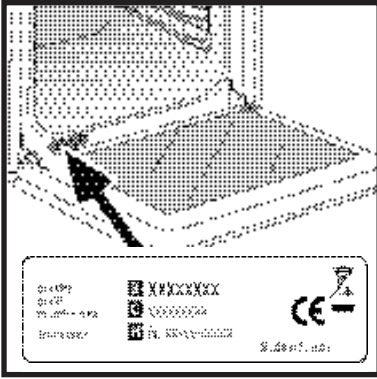
1.4.4



1.4.5

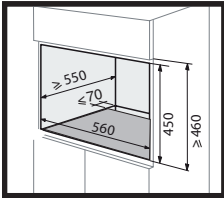
# 2

## 2.1

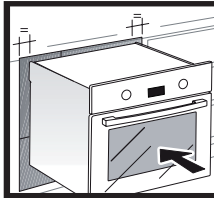


2.1.1

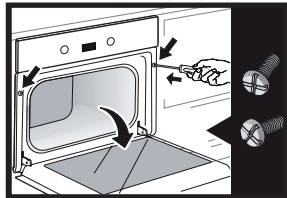
## 2.2



2.2.1



2.2.2



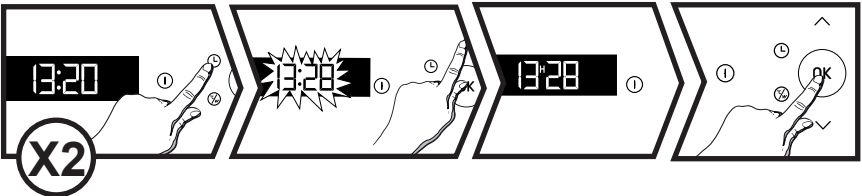
2.2.3

# 3

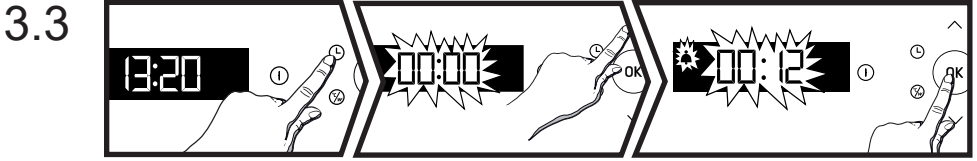
## 3.1



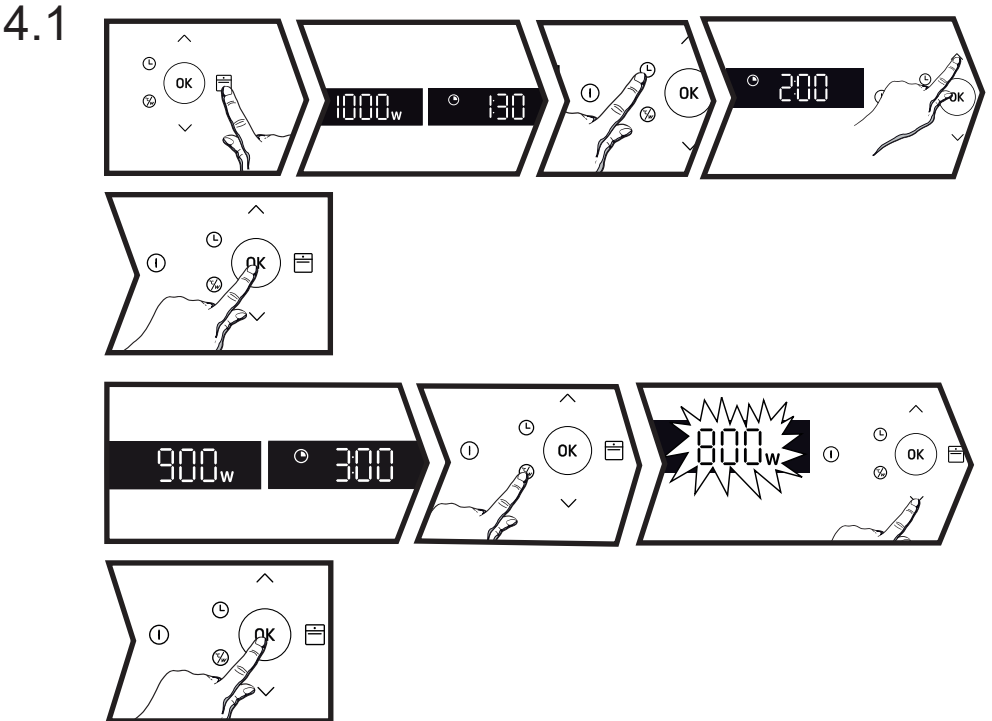
## 3.2



# 3



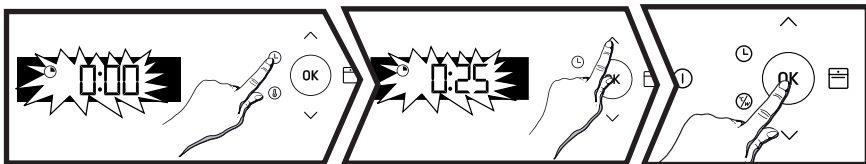
# 4



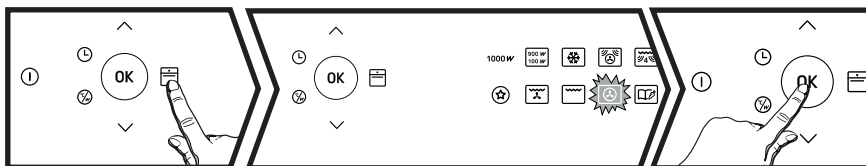
# 4



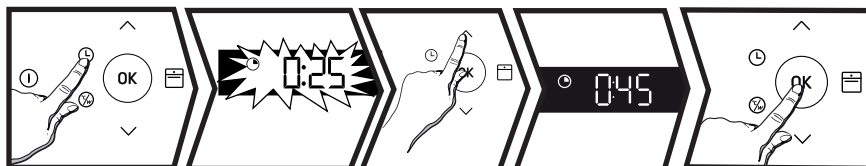
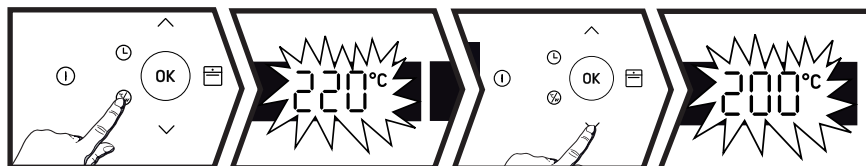
4.1



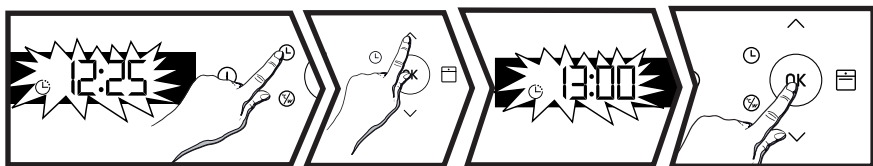
4.2



4.3

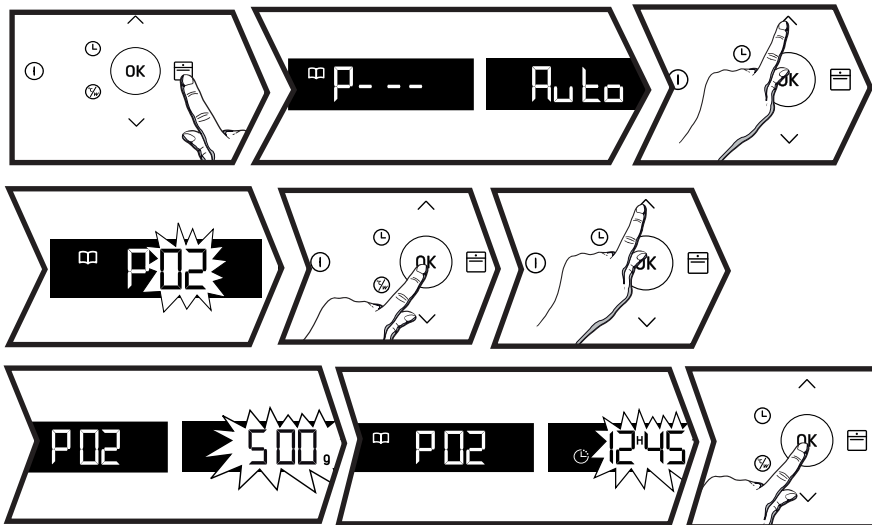


4.4



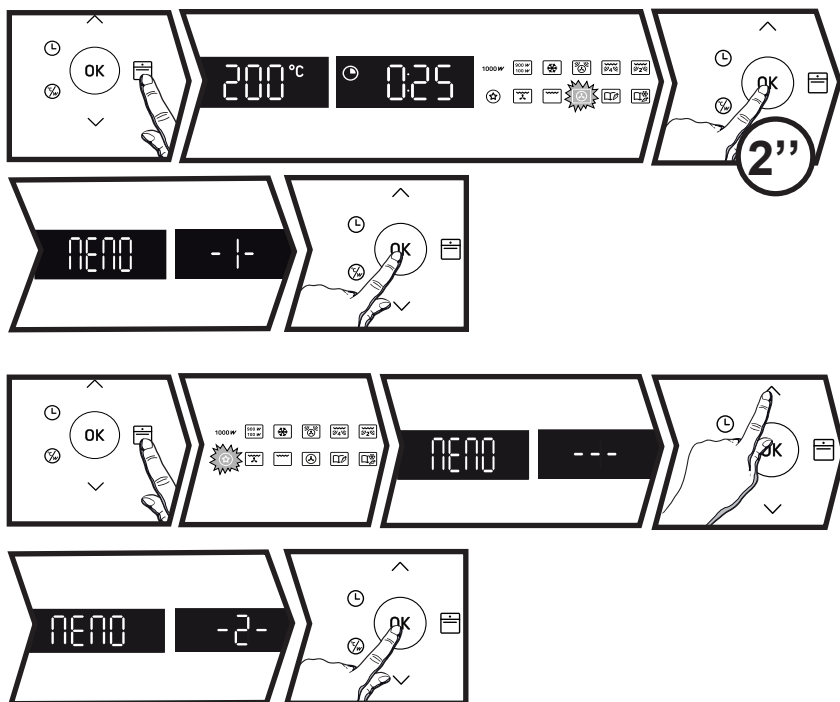
# 5

## 5.1



# 6

## 6.1





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**, 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 - 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 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.

Płyny 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 naczyń.

— 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 ściereczek.

## 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



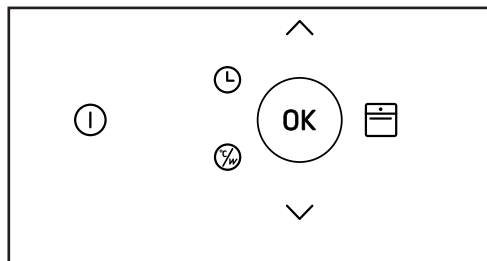
- Czas pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Wskaźnik wagi

EKRAN Z LEWEJ STRONY



- Wskaźnik temperatury
- Wskaźnik mocy
- Wskaźnik trybu Przewodnik Kulinaryny
- 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.

## • Szklana brytfanna (1.4.2)

Może stać 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 kratki bocznych, aby nie zakłócić przepływu powietrza.

## • Ruszt + szklana brytfanna (1.4.3)

W celu pieczenia i zbierania ociekającego soku, należy umieścić kratkę na brytfannie.

## • 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 wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

## 1.5 ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofałe 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 mikrofałe powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko ciepłne 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 WBUROWANIA

Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie,


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.

## 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****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****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 włączy 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 włączy 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 „INTELIWENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje 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







## Przewodnik kulinarny



**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 włókniste
- 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




## Obsługa pamięci

**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.: termoobieg).

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 nablyszczających, 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 wodę 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 ciepłe: Położenie WŁ., funkcja włączona. 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 ciepłe - 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

11



Serwis po sprzedaży

**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.

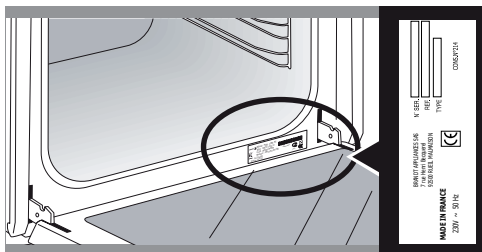
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

**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**

Eventualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie 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.



<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
SERVICE:	TYPE:	<b>G</b>
<b>E</b>	<b>F</b>	
Nr.	<b>H</b>	<b>I</b>

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 Na płycie obrotowej
	750 g	13 - 15 min.		Pyrex 220 Na płycie obrotowej
Ciasto biszkoptowe (12.3.2)	475 g	6 - 7 min.	700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Pasztet mięsny (12.3.3)	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11 - 12 min.	200 W	Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min.	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min.	Grill średni + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min.	Grill mocny + 500 W	Umieścić na zestawie kratka + brytfanna Wstawić 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