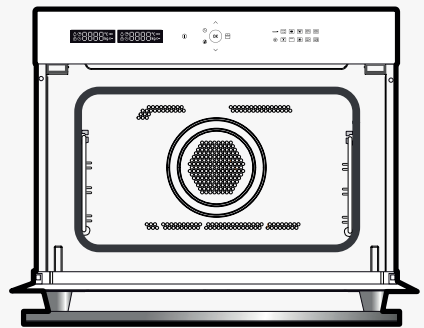


# Brandt



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 tilgjengelig 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.

— Ovnens 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 lypæren, bør du bruke gum-mihansker 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 rengjøringsapparatet med dampfunksjon.

Dette apparatets karakteristikk-er må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

# 1 Presentasjon av ovnen

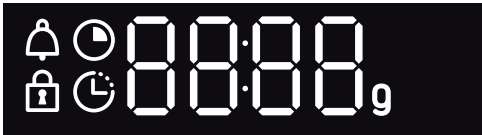
## 1.1 PRESENTASJON AV OVNEN

- A** Kontrollpanel
- B** Dør
- C** Håndtak

Denne ovnen har 3 rilleposisjoner for tilbehør: riller 1 til 3.

## 1.2 DISPLAY

### HØYRE SKJERM



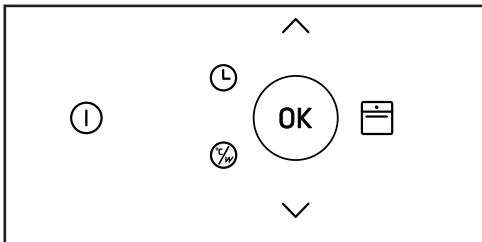
- Steketid
- Stekeslutt
- Tastelås
- Minuttnedtelling
- Vektindikator

### VENSTRE SKJERM



- °C** Temperaturindikator
- W** Styrkeindikator
- Indikator for Tilberedningsguide
- Stans av dreieplaten

## 1.3 TASTER



- I** 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.

### • Stekebrett i glass (1.4.2)

Dette kan brukes halvfyllt med vann for tilberedning i vannbad på varmluftsfunksjonen. Det kan også brukes som stekefat.

### **Merk:**

**Vær nøye med å plassere stekebrettet på midten av sideristene slik at luftsirkulasjonen ikke blir påvirket.**

### • Risten + stekebrettet i glass (1.4.3)

For å steke og samle opp stekesjy, plasser risten på stekebrettet.

### • 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 fordyppingene 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 eller røre i innholdet halvveis i programmet.

## 1.5 DRIFTSPRINSIPP

Mikrobølgene 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 molekylene 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 mikrobølgene 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 leveringsseddelen 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

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.**

## 3



## Innstilling av klokke

## 3.1 INNSTILLING AV KLOKKESLETTET

Når ovnen kobles til stikkkontakten, blinker klokkeslettet 12:00.

Still klokkeslettet med tastene  $\checkmark$  og  $\wedge$ .  
Bekreft med **OK**.

## 3.2 ENDRING AV KLOKKESLETTET

Stekeovnen skal være slått av.

Trykk 2 ganger på tasten,  $\ominus$  klokkeslettet blinker og kan nå endres.

Still klokken med tastene  $\checkmark$  eller  $\wedge$ .  
Bekreft med **OK**.

## 3.3 TIDSUR

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

Trykk på tasten  $\ominus$ . Tidsuret blinker. Still tidsuret med tastene  $\checkmark$  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 minuttne dtelling og stille uret på 00:00.

## 3.4 TASTELÅS

Når stekeovnen er slått av, trykk samtidig på tastene  $\checkmark$  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  $\text{⏏}$  og  $\text{⌚}$  for å stanse rotasjonen av platen. En pipelyd bekrefter at den er stanset.

For å sette den i gang igjen, trykk samtidig på tastene  $\text{⏏}$  og  $\text{⌚}$ .



## 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

## 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



## 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).

**TilberedningsGUIDE**

Funksjonen "Smaksguide" velger stekeinnstillingene som egner seg best for typen matvarer og vekt.

**AUTOMATISK TINING**

**Automatisk tining**sfunksjon ut i fra vekt

Tine opp dypfrosne matvarer ved hjelp av mikrobølgeovnen gjør at du sparer mye tid.

**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).

## 4.1 BRUK AV MIKROBØLGEFUNKSJONEN

**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.

Velg funksjonen 1000W med tasten

En standardtid (1,30 minutter) vises og maksimumstyrken (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.

**GRILL M/VARMLUFT**

Funksjonen grill m/varmluft gjør det mulig å få til en sprø overflate på steker og fjærkre, samt kjernesteke lammesteke 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.




## 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 tiningfunksjonene 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 tiningfunksjon .

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 ON-posisjon, aktivert funksjon. 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.

10



Miljø

## RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.



Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med

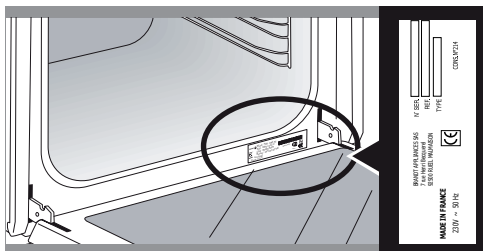
europaisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

## REPARASJONER

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.



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

B: Salgsreferanse

C: Servicereferanse

H: Serienummer

11



Kundeservice

## KUNDESERVICE

Du finner mer informasjon om våre produkter på vår hjemmeside:

[www.brandt.com](http://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](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

## OPPRINNELIGE DELER

Hvis deler skal skiftes ut, må det kun brukes sertifiserte, originale reserverdeler.



## 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 (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 På dreieplaten
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 På dreieplaten
Sukkerbrød (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 På dreieplaten
Kjøttpudding (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Dekk til med plastfolie. På dreieplaten
Tining av kjøtt (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	På dreieplaten
Tining av bringebær (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	På en tallerken På dreieplaten
Gratinerte poteter (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Medium grill + 700 W	Pyrex 827 På dreieplaten
Kylling (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Kraftig grill + 500 W	Plasser på rist + stekebrett Sett inn på nivå 1 nedenfra Snu halvveis i steketiden
		35 - 40 min	Varmluft 200°C + 200 W	I et glasert terracotta-fat Plasser på risten satt inn på nivå 1 nedenfra
Kake (12.3.5)	700 g	20 min	Varmluft 220°C + 200 W	Pyrex 828 Plasser på risten på nivå 1