

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



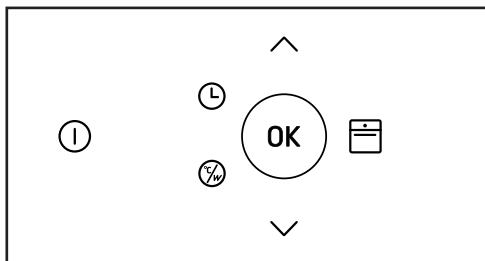
-  Tilberedningstid
-  Sluttidspunkt
-  Spærring af tastatur
-  Minutur
-  Indikator for vægt




SKÆRM TIL VENSTRE






-  Temperaturindikator
-  Styrkeindikator
-  Indikator for Tilberedningsguide
-  Stop af drejplade

1.3 TASTER



-  **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.

• Bradepande i glas (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 + bradepande i glas (1.4.3)

Sæt risten på bradepanden 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 forudset 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 tilfælde er det nødvendigt at dreje beholderen eller

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.

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.

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



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 lydssignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydssignalet.

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**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****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.

**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 UDSKUPT 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  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 OVNE 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 jævnlige 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. Kontroller, 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

Du kan kontakte os:

> Via vores website, www.brandt.com

Rubrikken "SERVICE".

> Via e-mail til følgende adresse:

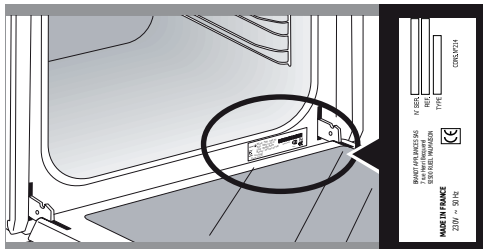
relations.consommateurs@groupebrandt.com

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