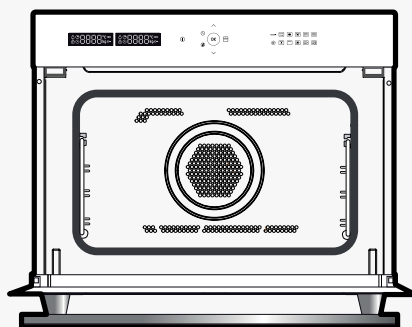


Brandt



ANVÄNDARMANUAL SV

Kombinerad mikrovågsugn



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGGRANT OCH FÖRVARA FÖR KOMMANDE ANVÄNDNINGAR.

Den här bruksanvisningen går att hämta på märkets webbplats.



Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.

Denna apparat skall installeras minst 850 mm över golvnivån.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel.

Materialet i inbyggadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material).

Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål för högre stabilitet.



Det skall vara möjligt att koppla ifrån apparaten från nätuttaget, antingen via en stickkontakt, eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna, i enlighet med vedertagna installationsregler.

— Det måste gå att komma åt kontakten efter att apparaten

har installerats.

— Om strömskabeln är skadad, skall den ersättas av tillverkaren, dess efterservice eller av någon med likvärdig kompetens för att undvika all fara.

— Denna apparat är avsedd att tillreda mat med luckan stängd.

— Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— IBarn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.



VARNING:

apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning.

Var noga med att inte vidröra

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

någon värmande del inuti ugnen.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständigt tillsyn.

— Alla tillbehör och större stänkska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning. Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

— Använd inga rengöringsapparater som använder ånga.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av livsmedel eller för att förvara föremål av något slag efter användning.



WARNING: Se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan lampan byts för att undvika all risk för stötar. Utför bytet när apparaten väl svalnat. För att skruva loss lampglaset och lampan, använd en gummihandske för att underlätta demonteringen.

— Använd inget skurpulver eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

1



Presentation av ugnen

1.1 PRESENTATION AV UGNEN

A Manöverpanel

B Lucka

C Handtag

Ugnen har en ugnsstige med tre lägen för tillbehör: nivå 1 till 3.

1.2 DISPLAY

HÖGER SKÄRM



⌚ Tillagningstid

⌚ Sluttid för tillagning

🔒 Låsning av tangentbord

🕒 Timer

g Viktindikering

VÄNSTER SKÄRM



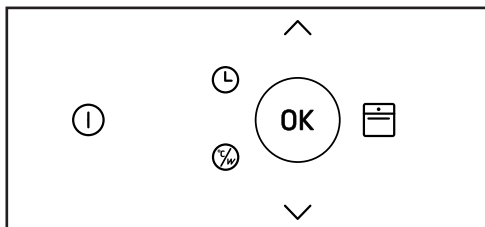
°C Temperaturindikering

W Effektindikering

📖 Indikering för Matlagningsguide

🌀 Stoppa roterande plattan

1.3 KNAPPAR

① **Start** (kort tryckning) och **Stopp** (lång tryckning)

⌚ Inställning av tid

🌡️ Inställning av temperatur/Inställning av effekt

^ Knappen +, navigeringsmeny

v Knappen -, navigeringsmeny

☰ Tillagningsfunktioner

OK Bekräfta

1.4 TILLBEHÖR (beroende på modell)

• **Galler** (1.4.1)

För att rosta, gratinera eller grilla. Gallret får aldrig användas med andra metallkärl med funktionerna mikrovågor, grill + mikrovågor eller varmluft + mikrovågor.

Man kan emellertid värma livsmedel i en aluminiumform genom att isolera den från gallret med hjälp av en tallrik.

• **Dropplåt i glas** (1.4.2)

Den kan användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad med varmluftsfunktionen. Den kan användas som tillagningsfat.

**Anmärkning:**

Var noga med att skjuta in dropplåten mitt i ugnsstegarna så att luftcirkulationen inte påverkas.

• **Galler + dropplåt i glas** (1.4.3)

Lägg gallret på dropplåten för att ugnssteka och samla upp stekskyn.

• **Ugnsstegar** (1.4.4)

Två ugnsstegar som hakas fast och gör att man kan använda gallret på tre nivåer.

• **Roterande platta** (1.4.5)

Den roterande plattan gör att tillagningen blir maten blir jämnt tillagad utan att man behöver röra något.

Den kan rotera åt ena eller andra hållet. Kontrollera att alla delar sitter rätt på plats om den inte roterar. Den kan användas som tillagningsfat. Ta ut den genom att använda de särskilda urtag som finns i ugnsutrymmet.

Medföraren gör att glasplattan kan rotera.

Låt inte vatten komma in i hålet för motoraxeln om du tar ut medföraren.

Glöm inte att sätta tillbaka medföraren, stödet med hjul och den roterande glasplattan.

Försök inte föra runt glasplattan för hand – du riskerar att skada drivsystemet. Kontrollera att det inte finns några främmande föremål under plattan

om denna roterar dåligt.

Med plattan i stoppat läge kan man använda stora fat på hela ugnens yta. I så fall måste man halv- vägs genom programmet vända kärlet eller röra om innehållet i den.

1.5 FUNKTIONSPRINCIP

De mikrovågor som används för tillagningen är elektromagnetiska vågor. De är vanligt förekommande i vår miljö, som i form av radioelektriska eller ljusvågor eller infraröd strålning.

De har en frekvens på omkring 2 450 MHz. Vågornas egenskaper:

- De reflekteras från metall.
- De tränger igenom andra material.
- De absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.

När ett livsmedel exponeras för mikrovågor ger det upphov till att molekylerna sätts i snabb rörelse, vilket gör att värme utvecklas.

Vågorna tränger in c:a 2,5 cm i livsmedlet och om detta är tjockare sker tillagningen i mitten genom konduktion, som vid traditionell tillagning.

Det är bra att känna till att mikrovågorna helt enkelt ger upphov till ett uppvärmningsfenomen inuti livsmedlet och att de inte är

i installationsritningen (2.2.1-2.2.3).

Använd inte apparaten omedelbart (vänta c:a 1-2 timmar) efter att ha flyttat den från ett kallt utrymme till ett varmt, eftersom kondensen kan orsaka en felfunktion.

Centrera ugnen i möbeln så att den garanterat är minst 10 mm från närmaste annan möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt med sådant material).

Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål för högre stabilitet.

2.3 ELANSLUTNING

⚠ Observera:

Installationen får endast göras av behöriga installatörer och tekniker.

Elsäkerheten måste garanteras genom en korrekt inbyggnad. Elanslutning ska göras innan apparaten sätts på plats i möbeln.

Verifiera följande:

– att installationens effekt är tillräcklig (16 ampere).

⚠ Observera:

Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint  och ska anslutas till installationens jordning.

Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident som orsakas av att jordning saknas, är behäftad med fel eller inte är rätt gjord.

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten.

Vid underhållsarbete ska apparaten vara fränkopplad elnätet och säkringarna fränslagna eller urtagna.

2 Installation

2.1 UPPACKNING

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll på följesedeln och behåll ett exemplar av denna. Ta bort allt skyddsmaterial. Verifiera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten (2.1.1).

2.2 VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

Denna apparat ska installeras på höjden som visas

3



Ställa klockan

3.1 STÄLLA KLOCKAN

Vid strömsättning blinkar 12:00 på displayen.
Ställ in klockslag med knapparna eller .

Bekräfta med **OK**.

3.2 ÄNDRA KLOCKAN

Ugnen måste vara avstängd.

Tryck två gånger på knappen – klockslaget blinkar och kan då ställas in.

Ställ in klockslaget med knapparna eller .

Bekräfta med **OK**.

3.3 TIMER

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

Tryck på knappen . Timern blinkar. Ställ in timern med knapparna och . Tryck på **OK** för att bekräfta och nedräkningen startar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS: Man kan när som helst ändra eller avbryta timerns programmering. Återgå till timerns meny och ställ in den på 00:00 för att avbryta.

3.4 LÅSA TANGENTBORDET

Med ugnen avstängd trycker du samtidigt på knapparna och tills symbolen visas på displayen. Gör likadant för att låsa upp.

3.5 STOPPA DEN Roterande PLATTAN

Om du bedömer att ditt fat är för stort för att gå runt ordentligt, programmerar du först tillagningsfunktionen och väljer sedan alternativet Stoppa roterande platta:

Tryck samtidigt på knapparna och för att stoppa plattans rotation. En ljudsignal bekräftar att den stannat.

Tryck samtidigt på knapparna och för att starta den igen.



Tips:

Halvvägs genom programmet måste man vända kärlet eller röra om i innehållet i den när alternativet Stoppa roterande platta är aktivt.



OBS: Stopp av roterande platta kan inte användas med upptiningfunktionerna.

4



Tillagning

TILLAGNINGSSÄTT

1 000 W

Snabbt värma drycker, vatten och rätter med som innehåller mycket vätska.

Tillaga livsmedel som innehåller mycket vatten (soppor, såser, tomater osv.).



900 W/100 W

800 W/700 W:

Tillaga färska eller djupfrysta grönsaker.

600 W:

Smälta choklad.

500 W:

Tillaga fisk och skaldjur. Värma på två nivåer.

Tillaga torra grönsaker på svag värme. Värma eller tillaga känsliga livsmedel baserade på ägg.

400 W/300 W:

Tillaga mejeriprodukter, sylt på låg värme.

200 W:

Manuell upptining. Göra smör eller glass mjukare.

100 W:

Tina upp bakverk som innehåller grädde.



UPPTINING



VARMLUFT + MIKROVÅGOR

Denna kombinerade funktion förenar tillagning med mikrovågor med tillagning med varmluft och gör att du kan spara mycket tid.

Följande effektnivåer för mikrovågor är tillgängliga: 100 W – 200 W – 300 W.

Tillagningstemperaturen kan ställas in på 50-200 °C.

**KRAFTIG GRILL + MIKROVÅGOR**

Denna kombinerade funktion gör att man samtidigt kan använda grill och mikrovågor, vilket ger en snabb tillagning. Man kan knyta vilken grillnivå som helst (1-4) med någon av de tillgängliga effektnivåerna för mikrovågor (100-700 W).

**MELLANGRILL + MIKROVÅGOR**

Denna kombinerade funktion gör att man samtidigt kan använda grill och mikrovågor, vilket ger en snabb tillagning. Man kan knyta vilken grillnivå som helst (1-4) med någon av de tillgängliga effektnivåerna för mikrovågor (100-700 W).

**MatlagningsGUIDE**

Funktionen Matlagningsguide väljer lämpliga tillagningstillställningar åt dig, beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger.

**AUTOMATISK UPPTINING**

Automatisk funktion för att tina upp beroende på vikt

Du kan spara mycket tid genom att tina upp djupfrysta livsmedel med mikrovågsugnen.

4.1 ANVÄNDA MIKROVÅGSFUNKTIONEN**MEMO 1/2/3 (minnesfunktion)**

Med minnesfunktionen kan man spara tre vanliga tillagningsprogram (eller för upptining) som man sedan kan använda genom snabbval.

**GRILLNING VARMLUFT**

Med funktionen grillning med varmluft kan du få krispiga stekar och fjäderfä och genomstekta kylar och T-benstekar utan förvärmning. Tillagningen sker omväxlande med övervärmning och med hjälp av varmluftsfläkten.

Tillagningstemperaturen kan ställas in på 50-200 °C.

**GRILL**

Med grillfunktionen kan man steka och gratinera livsmedel som gratänger och kött. Beroende på recept kan den även användas före eller efter tillagningen.

Det finns **fyra grillnivåer**: 1-4, som går från lätt grillning till mycket hård.

**VARMLUFT**

Med varmluftsfunktionen kan man steka och gratinera livsmedel som i en traditionell ugn. Tillagning sker med hjälp av undervärmen och varmluftsfläkten.

Tillagningstemperaturen kan ställas in på 50-200 °C.

Välj funktionen 1 000 W med knappen . En tid visas som standard (1:30 minuter) och maximal effekt (1 000 W) är förprogrammerad.

Tryck på knappen  och sedan på knapparna  och  för att ändra denna tid.

Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

Med funktionen 900 W/100 W kan du välja effektnivå.

Tryck på knappen  för att ändra effektnivå och ställ sedan in effekten med knapparna  och .

Man kan också ställa in tiden genom att trycka på knappen , och sedan på knapparna  och .

Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

4.2 ANVÄNDA FUNKTIONERNA

KOMBINATIONER MED MIKROVÅGOR

Välj funktionen  med knappen . En tid visas som standard (30 minuter) på displayen till höger. Förprogrammerad effekt (300 W) och temperatur (200 °C) visas omväxlande på displayen till vänster. Tryck på knappen  för att ändra tiden och ställ sedan in den med knapparna  och . Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

Tryck på knappen  för att ändra effektnivå eller temperatur för mikrovågorna och justera sedan inställningarna med knapparna  och . Bekräfta genom att trycka på knappen **OK**, så startar ugnen.

4.3 ANVÄNDA FUNKTIONERNA FÖR TRADITIONELL TILLAGNING:



Tryck på knappen  och välj en funktion för traditionell tillagning.

Din ugn rekommenderar en temperatur som kan ändras med knapparna  och .

Tryck på **OK** så startar tillagningen omedelbart.

Temperaturindikeringen blinkar tills temperaturbörvärdet uppnås.

Tryck på  för att ställa in temperaturen.

Ställ in temperaturen med  och . Bekräfta genom att trycka på **OK**.

Ugnen värms och temperaturindikeringen blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen

Tryck på knappen  – tillagningstiden blinkar på displayen för att ange att den går att ställa in.

Tryck på  och  för att ställa in tillagningstid.

Bekräfta med **OK**.

Ugnen har en **SMART ASSIST**-funktion som rekommenderar en tillagningstid som kan ändras beroende på valt tillagningssätt, när man programmerar tillagningstid.

Se tabellen nedan:

TILLAGNINGSFUNKTION	REKOMMENDERAD TID
 GRILLNING VARMLUFT	15 min
 MEDIUM GRILL	10 min
 VARMLUFT	30 min

4.4 TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Gör som för en programmerad tid. Tryck på knappen  efter att ha ställt in tillagningstiden, så blinkar indikeringen av när tillagningen är klar.

Ställ då in vid vilket klockslag tillagningen ska vara klar med knapparna  och .

Bekräfta genom att trycka på **OK**. Displayen med klockslaget när tillagningen är klar slutar blinka.

4.5 FUNKTIONEN MEMO ACTIVE.

Ugnen är utrustad med funktionen **MEMO ACTIVE**, som fungerar så här:

– Om samma tillagningsfunktion använts vid de tre senaste tillagningarna, sparas denna funktion och föreslås automatiskt vid nästa tillagning.

– Om man ändrar rekommenderad temperatur tre gånger med samma börvärde, sparas detta som ny rekommenderad temperatur.

 Denna funktion är som standard avstängd. Den aktiveras i inställningsmenyn (se stycket om inställningar).

5



Matlagningsguide

5.1 FUNKTIONEN MATLAGNINGSGUIDE

Funktionen Matlagningsguide  väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger. Välj funktionen Matlagningsguide. Du måste välja ett förprogrammerat livsmedel från följande lista:

- P01:** Djupfryst färdig rätt
- P02:** Färsk färdig rätt (kombinerad funktion)
- P03:** Djupfryst pizza (kombinerad funktion)
- P04:** Djupfryst pizza (traditionell tillagning)
- P05:** Färsk pizza
- P06:** Quiche
- P07:** Matpaj
- P08:** Fågel
- P09:** Nötkött
- P10:** Fläskkött
- P11:** Färsk färdig rätt (mikrovågor)
- P12:** Fisk
- P13:** Färska fiberrika grönsaker
- P14:** Färska grönsaker
- P15:** Djupfrysta grönsaker

Välj funktion  med .

Välj livsmedel med  och  bekräfta genom att trycka på **OK**.

Beroende på vilket livsmedel som valts föreslås en vikt (eller en tillagningstid) och blinkar på displayen. Ändra önskat värde med knapparna  och  och bekräfta genom att trycka på **OK**.

OBS: För P06 och P07 kan tiden inte ändras. Genom att trycka på  kan du gå till inställning av när tillagning ska vara klar (fördröjd tillagning). Ställ vid behov in klockslaget med knapparna  och  och bekräfta igen genom att trycka på **OK**.

FUNKTIONER FÖR AUTOMATISK UPPTNING

Funktionerna för automatisk upptining väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger. Välj ett förprogrammerat livsmedel från listan nedan:

- P01:** Upptining av kött, fågel och färdiga rätter *
- P02:** Upptining av fisk *
- P03:** Upptining av bröd *

* Med dessa lägen är fördröjd start inte möjlig.

Välj funktionen automatisk upptining .

Välj ett program och ange livsmedlets vikt med  och  (i steg om 50 g) och bekräfta genom att

trycka på **OK**. Ugnen startar.

Efter halva tillagningstiden signalerar ugnen med en ljudsignal och genom att visa **TURN** att du bör vända livsmedlen.

6



Använda minnet

6.1 MEMO 1/2/3 (minnesfunktion)

Med minnesfunktionen kan man spara tre vanliga tillagningsprogram (eller för upptining) som man sedan kan använda genom snabbval.

Programmera en minnesknapp

Programmera först önskad tillagning med knappen  (t.ex. varmluft).

Ställ in temperatur och effekt (t.ex. 220 °C) och sedan tillagningstid (t.ex. 25 minuter). Spara tillagningsprogrammet genom en **lång tryckning** på knappen **OK**, tills MEMO -1 visas på displayen.

Välj ett program som är ledigt för att spara: 1, 2 eller 3, med knapparna  och  för att gå från ett till nästa. Tiden blinkar. Bekräfta genom att trycka på **OK**, så bekräftar en ljudsignal att det sparats. Vill du i stället avbryta programmeringen gör du en lång tryckning på .

Använda ett sparat program

Välj funktionen  med knappen .

MEMO --- visas på displayen.

Välj önskat minne, 1, 2 eller 3, med  och  för att gå från ett till nästa.

Tryck på knappen **OK**, så startar det sparade programmet direkt.

Anmärkning:

Gör på samma sätt för att ersätta föregående programmering.

Man kan spara alla funktioner utom de automatiska programmen.



Rengöring

UTVÄNDIG RENGÖRING

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller svampar som repar.

⚠ Viktigt

Använd inget skurpulver, svampar som repar eller metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka. Det skulle kunna repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

INVÄNDIG RENGÖRING

Vi rekommenderar att man gör ugnen ren regelbundet och tar bort alla avsättningar av smuts in- och utvändigt på apparaten. Använd en svamp fuktad med tvålatten. Är luckan eller luckans tätning skadad får ugnen inte användas förrän den reparerats av en behörig person. Koka en kopp vatten med citronsaft eller vinäger tillsatt i två minuter om ugnen luktar illa eller är igensatt och rengör väggarna med lite diskmedel.

BYTA GLÖDLAMPA

Kontakta serviceavdelningen eller behörig av märket godkänd fackman för allt arbete med



Inställningar

8.1 MENY

Du kan ändra inställningarna för din ugn så här:

Tryck på knappen tills MENY visas för att gå till inställningsläget och tryck sedan på knappen igen för att välja de olika inställningarna.

Slå på eller av de olika inställningarna med knapparna och . Se tabellen nedan. Lämna MENY-läget genom att trycka på knappen tills klockslaget visas.

	Slå på/av ljudsignaler för knapparna
	Slå på/av demoinställning
	Slå på/av demoläge
	Varmhållningsfunktion: Läge ON, funktionen på. Läge OFF, funktionen avstängd.

VARMHÅLLNINGSFUNKTION

Öppnas inte luckan efter avslutad tillagning, övergår ugnen efter två minuter till funktionen varmhållning i en kvart. HH visas på displayen.



Problem och lösningar

Vissa småfel kan du åtgärda själv:

Ugnen blir inte varm. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i demoläge (se stycket om inställningar).

Ugnslampan fungerar inte. Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet.

Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat. Det är normalt att fläkten kan gå upp till högst en timme efter tillagning, för att sänka ugnens in- och utvändiga temperatur. Kontakta kundservice om den är på längre än en timme.

10



Miljö

RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Medverka till att det återvinns och bidra därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.



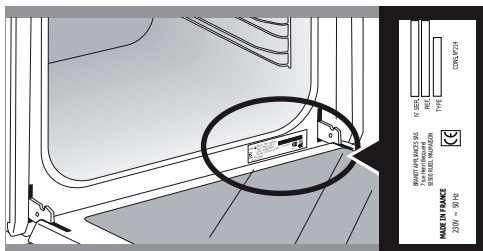
Då kan den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten.



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

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade **originalreservdelar** används.



11



Kundservice

KONSUMENTKONTAKT

För att veta mer om våra produkter kan du besöka vår webbplats:

www.brandt.com

Du kan kontakta oss:

> Via vår webbplats, **www.brandt.com**

under rubriken SERVICE.

> per e-post på följande adress:

relations.consommateurs@groupebrandt.com

FUNKTIONSTEST

Funktionsprovning enligt standarden SS-EN 60705:

International Electrotechnical Commission, SC.59K, har slagit fast en standard för funktionsprovning av mikrovågsugnar för hushållsbruk.

Vi rekommenderar följande för denna apparat:

Provning	Kvantitet	Ungefärlig tid	Effektväljare	Kärl/Tips
Brylépudding (12.3.1)	1 000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 På den roterande plattan
	750 g	13-15 min		Pyrex 220 På den roterande plattan
Sockerkaka (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 På den roterande plattan
Köttfärslimpa (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Täck med plastfilm. På den roterande plattan
Upptining av köttet (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	På den roterande plattan
Upptining av hallon (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	På en platt tallrik På den roterande plattan
Potatis- gratäng (12.3.4)	1 100 g	23-25 min	Medium grill + 700 W	Pyrex 827 På den roterande plattan
Kyckling (12.3.6)	1 200 g	24-26 min	Stark grill + 500 W	Ställ på enhet med galler + dropplåt Ställ in på nivå 1 underifrån räknat Vänd efter halva tiden
		35-40 min	Varmluft 200 °C + 200 W	På ett fat av glaserat lergods Ställ på gallret på nivå 1 under- ifrån räknat
Kaka (12.3.5)	700 g	20 min	Varmluft 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Ställ på gallret på nivå 1