



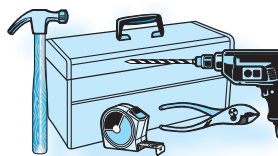
## INSTALLATION



### INSTALLATION AV PRODUKTEN



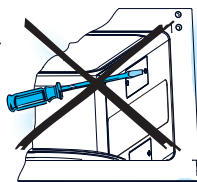
**FÖLJ MEDFÖLJANDE** separata monteringsanvisningar för att installera produkten.



### FÖRE NÄTANSLUTNING

**FÖRSÄKRA DIG OM ATT SPÄNNINGEN** som anges på typskylten överensstämmer med spänningen i din bostad.

**TA INTE BORT SKYDDSPLATTORNA** som sitter över mikrovågsinloppet på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna förhindrar att fett och matsmulor tränger in i mikrovågskanalerna.



**SE TILL** att ugnsutrymmet är tomt före installationen.

**KONTROLLERA ATT PRODUKTEN INTE ÄR SKADAD.** Kontrollera att det går att stänga luckan ordentligt och att luckans tätningslist inte är skadad. Töm ugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

**ANVÄND INTE PRODUKTEN** om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om produkten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt, t.ex. efter att ha fallit ned på golvet. Doppa inte ned nätkabeln eller stickkontakten i vatten. Håll nätkabeln borta från heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

**ANVÄND INTE FÖRLÄNGNINGSKABLAR:**



**OM NÄTKABELN ÄR FÖR KORT,** låt en behörig elektriker eller servicetekniker installera ett eluttag nära produkten.

### EFTER NÄTANSLUTNING

**UGNEN FUNGERAR ENDAST** när luckan är ordentligt stängd.

**DENNA PRODUKT MÅSTE VARA** jordad. Tillverkaren ansvarar inte för personskador eller skador på djur eller egendom som uppstår på grund av att produkten inte har jordats på korrekt sätt.

**NÄR UGNEN SÄTTS PÅ FÖRSTA GÅNGEN** uppmanas du att ställa in språk och aktuell tid. Följ anvisningarna i avsnittet "Ändra inställningar" i denna bruksanvisning. Ugnen är klar att användas när dessa två inställningar har gjorts.

**Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.**



## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS

**VÄRM INTE UPP OCH ANVÄND INTE BRANDFARLIGA MATERIAL** i eller nära ugnen. Ångor kan skapa en risk för brand eller explosion.

**ANVÄND INTE DIN MIKROVÅGSUGN** för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Brand kan uppstå.

**OM MATERIAL INUTI ELLER UTANFÖR UGNEN ANTÄNDS ELLER OM DU SER RÖK**, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Koppla loss ugnen från eluttaget eller stäng av strömmen med säkringen eller huvudströmbrytaren.

**UNDVIK ATT ÖVERKOKA MAT.** Brand kan uppstå.

**LÄMNA INTE UGNEN UTAN TILLSYN**, särskilt när du använder papper, plast eller andra brännbara material under tillagningen. Papper kan förkolna eller brinna och vissa plaster kan smälta när de används vid uppvärmning av mat.

**ANVÄND INTE** korrosiva kemikalier eller ångor i denna produkt. Ugnar av denna typ är endast avsedda för uppvärmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.

**ÄGG**

**ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN** för att koka eller värma hela ägg, varken med eller utan skal. De kan explodera, även efter avslutad tillagning.



**DENNA PRODUKT KAN ANVÄNDAS** av barn som är minst 8 år gamla och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner i en säker användning av produkten och förstår riskerna i samband med produktens användning.

**BARN FÅR INTE LEKA** med produkten.

**BARN FÅR ENDAST ANVÄNDA, RENGÖRA OCH UTFÖRA UNDERHÅLL** på produkten om de är minst 8 år gamla och står under uppsikt.



## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



### VARNING!

**PRODUKTEN OCH DESS TILLBEHÖR KAN BLI HETA** under användning.

**VAR NOGA MED ATT INTE** vidröra värmeelementen.

**BARN UNDER 8 ÅR** skall hållas på säkert avstånd från produkten såvida de inte står under kontinuerlig uppsikt.

**ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN** för att värma mat eller vätskor i lufttåta behållare. Övertrycket som skapas i behållaren kan orsaka skador när den öppnas eller få den att explodera.



**NÄTKABELN FÅR ENDAST BYTAS UT** med en identisk nätkabel som kan beställas genom vår serviceorganisation.

Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.

**SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV EN BEHÖRIG SERVICETEKNIKER.**

Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

**AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA.**

**KONTROLLERA REGELBUNDET** att luckans tätninglistor och ytorna runt luckan inte är skadade. Om dessa områden skadas får produkten inte användas förrän den har reparerats av en behörig servicetekniker.





## VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



### ALLMÄNT

**DENNA PRODUKT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK!**

**DENNA PRODUKT ÄR AVSEDD** att byggas in. Använd den inte som en fristående produkt.

**DENNA PRODUKT ÄR AVSEDD** för uppvärmning av mat och drycker. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor, slippers, svampar, fuktiga dukar och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand.

**PRODUKTEN FÅR INTE ANVÄNDAS** för mikrovågstillagning utan att det finns mat i den. Annars är risken stor att den skadas.

**STÄLL ETT GLAS VATTEN I UGNEN** när du skall öva på olika inställningar och funktioner. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att ugnen inte skadas.

**ANVÄND INTE UGNSUTRYMMET** för förvaring.

**TA BORT KLÄMMOR OCH FÖRSLUTNINGAR** som innehåller metalltrådar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen.



### FRITERING

**ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN** för fritering. Det är omöjligt att kontrollera oljans temperatur.



**ANVÄND GRYTLAPPAR ELLER UGNSVANTAR** för att undvika brännskador när du tar i behållare, ugnsdelar och kärl efter tillagning.

### VÄTSKOR

**TILL EXEMPEL DRYCKER, VATTEN.** Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk att den heta vätskan plötsligt kokar över.



Följ anvisningarna nedan för att undvika detta:

1. Använd inte kärl med raka sidor och smal hals.
2. Rör om vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och ställ en tesked i kärlet.
3. Låt kärlet stå en kort stund efter uppvärmningen och rör om igen innan du tar ut kärlet ur ugnen.

### VAR FÖRSIKTIG

**MER INFORMATION** finner du i en kokbok för mikrovågsugnar. Detta är speciellt viktigt när du skall laga eller värma mat som innehåller alkohol.

**NÄR DU HAR VÄRMT EN NAPPFLASKA eller en barnmatsburk i ugnen måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter.** Då kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risken för skällning eller brännskador.



**Ta av lock och nappar innan maten värms!**

### RATTAR MED TRYCKMEKANISM

**NÄR DU PACKAR UPP** denna mikrovågsugn är rattarna i linje med knapparna på panelen.

Om du trycker in rattarna hoppar de ut så att du kommer åt deras olika funktioner. Det är inte nödvändigt att ha dem utstickande från panelen när ugnen används.

Tryck bara in dem i panelen igen när du är klar med inställningarna.





## TILLBEHÖR



### ALLMÄNT

**PÅ MARKNADEN** finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

**KONTROLLERA ATT DE KÄRL DU TÄNKER ANVÄNDA** för matlagning är ugnssäkra och släpper igenom mikrovågor.



**SE TILL ATT MAT OCH TILLBEHÖR** som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar eller tak.

**Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall.**

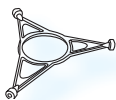
**OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALL** kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

**KONTROLLERA ALLTID** att glastallriken kan snurra obehindrat innan du startar ugnen.

### RULLSTÖD

**RULLSTÖDET SKALL SITTA** under den roterande glastallriken. Placera aldrig något annat tillbehör på detta stöd.

☞ Montera rullstödet i ugnen.



### ROTERANDE GLASTALLRIK

**DEN ROTERANDE GLASTALLRIKEN** skall användas för alla tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnen invändigt.

☞ Placera glastallriken på rullstödet.



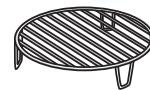
### BAKPLÅT

**ANVÄND BAKPLÅTEN** vid tillagning med varmluft. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.



### GALLER

**ANVÄND DET HÖGA GALLRET** när du grillar med grillfunktionerna.

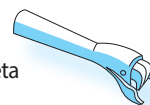


**STÄLL ALLTID MATEN PÅ DET LÅGA GALLRET** så att luften kan cirkulera runt maten när du använder varmluftsfunktionerna.



### CRISPHANDTAG

**ANVÄND DET MEDFÖLJANDE SPECIELLA CRISPHANDTAGET** för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.



### CRISPPANNA

**LÄGG MATEN DIREKT I CRISPPANNAN.**

Använd alltid glastallriken som underlag när du använder crisppannan.

**LÄGG INGA TILLBEHÖR** i crisppannan eftersom den snabbt blir mycket het, med stor risk att tillbehören skadas.

**CRISPPANNAN** kan förvärmas innan den används (max. 3 minuter). Använd alltid Crispfunktionen vid förvärmning av crisppannan.

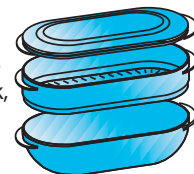


### ÅNGKOKARE

**ANVÄND ÅNGKOKAREN TILLSAMMANS MED DURKSLAGET** när du lagar fisk, grönsaker eller potatis.

**ANVÄND ÅNGKOKAREN UTAN DURKSLAGET** när du lagar t.ex. ris, pasta eller vita bönor.

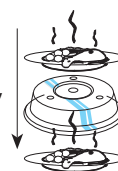
**PLACERA ALLTID** ångkokaren på glastallriken.



### TÄCKLOCK

**TÄCKLOCKET** skall endast användas för att täcka över maten under tillagning och uppvärmning med mikrovågor. Det skyddar ugnsutrymmet mot stänk, bevarar fukten i maten och reducerar även tillagningstiden.

**ANVÄND** täcklocket för uppvärmning i två nivåer.





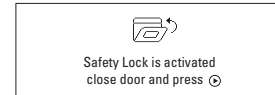
## STARTSKYDD



STARTSKYDDSFUNKTIONEN KOPPLAS IN EN MINUT EFTER att ugnen har återgått till viloläge.



FÖR ATT FRIGÖRA KNAPPLÅSET måste du öppna och stänga ugnsluckan, t.ex. för att ställa in mat.



## KNAPPLÅS



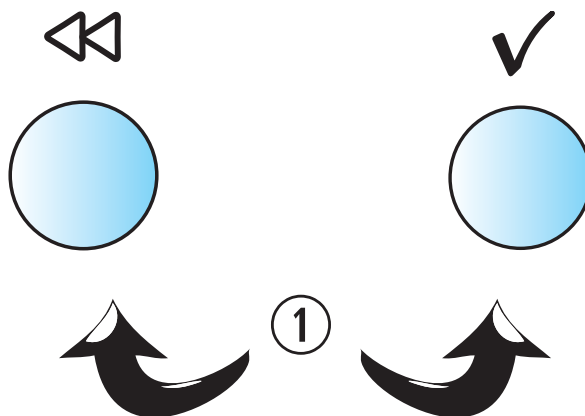
- 1 TRYCK SAMTIDIGT PÅ KNAPPARNA TILLBAKA OCH OK och håll dem intryckta tills två ljudsignaler hörs (3 sekunder).

ANVÄND DENNA FUNKTION för att hindra barn från att använda ugnen utan sällskap av en vuxen person.

ETT BEKRÄFTANDE MEDDELANDE visas i 3 sekunder innan ugnen återgår till att visa föregående fönster.

NÄR KNAPPLÅSET ÄR AKTIVERAT är alla knappar och rattar inaktiverade utom avstängningsknappen.

KNAPPLÅSET INAKTIVERAS genom att trycka på AV-knappen eller öppna luckan.





## TILLAGNINGSGRAD (ENDAST AUTOMATISKA FUNKTIONER)

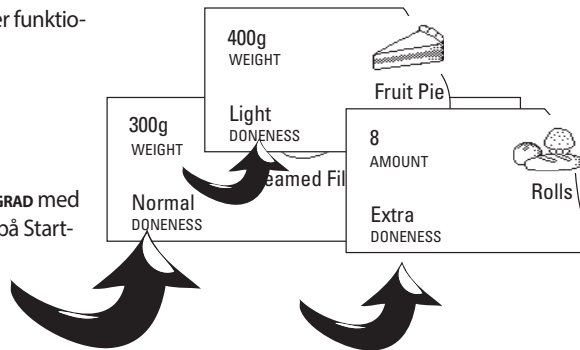


**DET GÅR ATT VÄLJA TILLAGNINGSGRAD** tillsammans med de flesta automatiska funktioner. Du kan själv styra slutresultatet med hjälp av funktionen Justera tillagningsgrad. Med denna funktion kan du ställa in en sluttemperatur som är högre eller lägre än standardinställningen.

**NÄR NÅGON** av dessa funktioner används väljer ugnen standardinställningen. Med denna inställning erhåller du normalt det bästa resultatet. Men om maten du värmdes blev för het för att ätas omedelbart kan du enkelt justera detta innan du använder funktionen nästa gång.

TILLAGNINGSGRAD	
NIVÅ	EFFEKT
<b>HÖG</b>	<b>GER DEN HÖGSTA SLUTTEMPERATUREN</b>
<b>NORMAL</b>	<b>STANDARDINSTÄLLNING</b>
<b>LÄG</b>	<b>GER DEN LÄGSTA SLUTTEMPERATUREN</b>

**DETTA GÖR DU GENOM ATT VÄLJA EN TILLAGNINGSGRAD** med upp- eller nedknappen innan du trycker på Startknappen.



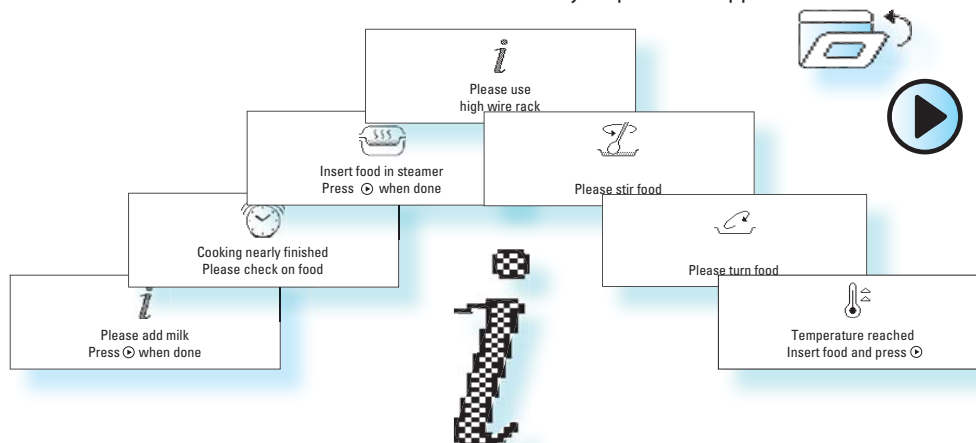
## MEDDELANDEN



**NÄR VISSA FUNKTIONER ANVÄNDS** kan ugnen stanna och uppmana dig att utföra en handling eller helt enkelt ge dig råd om vilka tillbehör som skall användas.

**NÄR ETT MEDDELANDE VISAS:**

- 🔔 Öppna luckan (om det behövs).
- 🔔 Utför handlingen (om så krävs).
- 🔔 Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på Start-knappen.

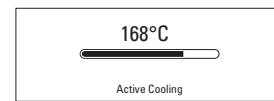
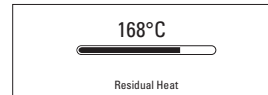




## AVKYLNING



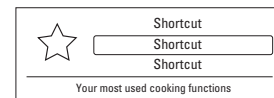
**NÄR EN FUNKTION HAR AVSLUTATS** kan ugnen köra ett avkylningsprogram. Detta är normalt.  
 När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt.  
**OM TEMPERATUREN ÄR ÖVER 100 °C** visas den aktuella temperaturen i ugnsutrymmet. Se till att du inte vidrör ugnens insida när du tar ut mat. Använd grytlappar.  
**OM TEMPERATUREN ÄR UNDER 50 °C** visas 24-timmarsklockan.  
**AVKYLNINGSPROCEDUREN** kan avbrytas utan att ugnen skadas genom att luckan öppnas.



## GENVÄGAR



**FÖR ATT UNDERLÄTTA ANVÄNDNINGEN** skapar ugnen automatiskt en lista över dina favoritgenvägar som du sedan kan använda.  
**NÄR DU** använder ugnen första gången består listan av 10 tomma positioner som kallas "genvägar". När ugnen används fyller den automatiskt på listan med genvägar till de funktioner du oftast använder.  
**NÄR DU ÖPPNAR GENVÄGSMENYN** väljs funktionen som du har använt oftast och som är placerad som genväg #1.  
**ANMÄRKNING:** Ordningen på funktionerna som presenteras på genvägsmenyn ändras automatiskt efter dina matlagningsvanor.



- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Genväg visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja din favoritgenväg. Funktionen som används oftast väljs automatiskt.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN / OK-KNAPPEN** för att göra nödvändiga justeringar.
- 5 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**

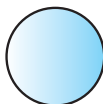


## PÅ/AV

DET GÅR ATT SLÅ PÅ OCH AV UGNEN med hjälp av PÅ/AV-knappen eller genom att vrida på funktionsratten.



NÄR UGNEN ÄR PÅ fungerar alla knappar och rattar på normalt sätt. 24-timmarsklockan visas inte.



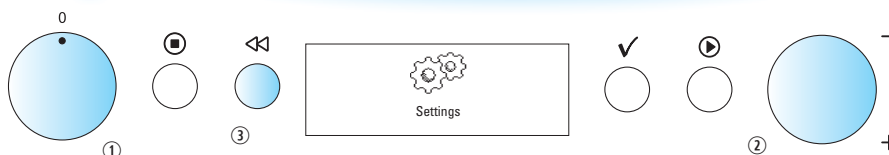
NÄR APPARATEN ÄR AVSTÄNGD, visas 24-timmarsklockan.

ANMÄRKNING: Ugnens uppförande kan skilja sig från ovanstående beskrivning, beroende på om EKO-funktionen är PÅ eller AV (se EKO för mer information).

BESKRIVNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING förutsätter att ugnen är PÅ.



## ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



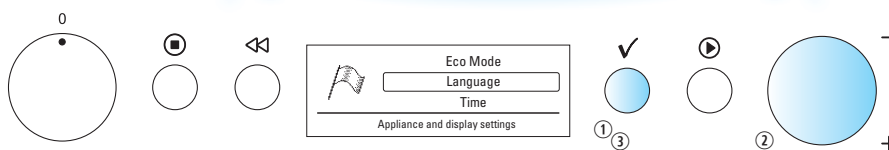
- 1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Inställningar visas.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja inställningen som skall justeras.

NÄR UGNEN SÄTTS PÅ FÖRSTA GÅNGEN uppmanas du att ställa in språk och aktuell tid.

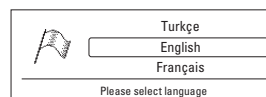
EFTER ETT STRÖMAVBROTT blinkar klockan och den måste då ställas igen.

UGNEN HAR ett antal funktioner som kan justeras enligt din personliga smak.

## SPRÅK

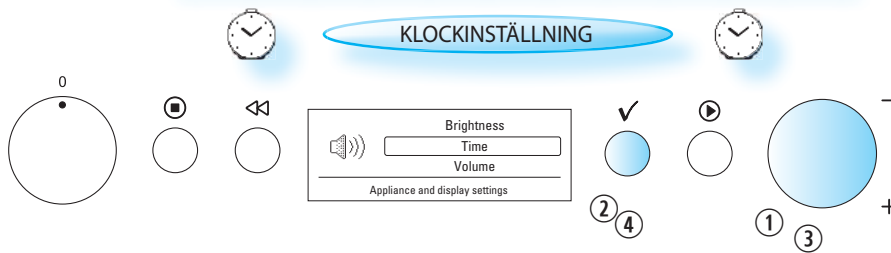


- 1 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja ett av de tillgängliga språken.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ändringen.



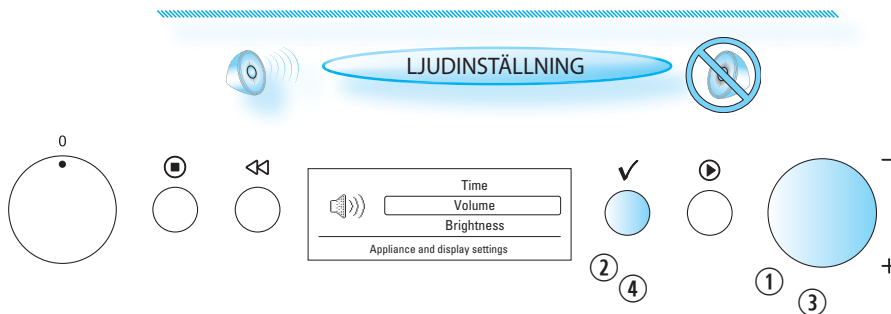
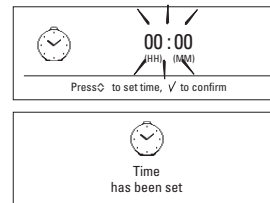


## ÄNDRA INSTÄLLNINGAR

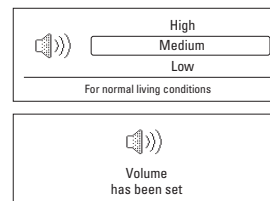


- 1 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills Tid visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.** (Siffrorna blinkar.)
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa 24-timmarsklockan.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

**KLOCKAN ÄR INSTÄLLD OCH FUNGERAR.**

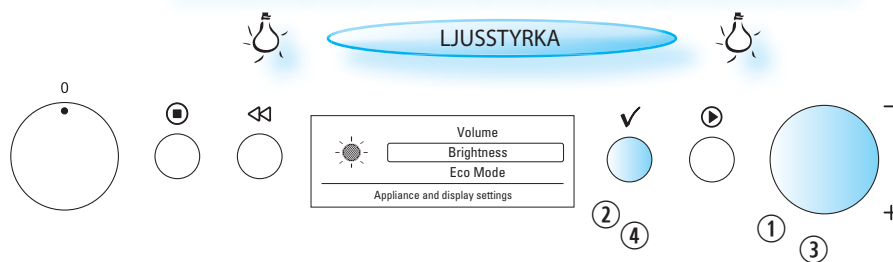


- 1 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills Volym visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad volym: hög, medel, låg eller tyst.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

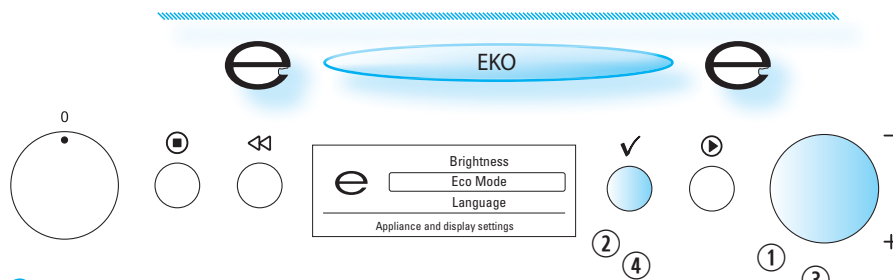
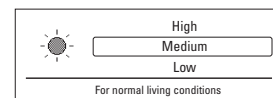




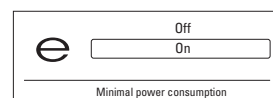
## ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



- 1 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills Ljusstyrka visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad Ljusstyrka.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ditt val.



- 1 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills Ekoläge visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att sätta på eller stänga av EKO-inställningen.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.



**NÄR EKO ÄR AKTIVERAD** kommer displayen automatiskt att sänka ljusstyrkan efter en stund för att spara energi. Den tänds automatiskt igen när en knapp trycks in eller när luckan öppnas.

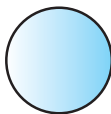
**OM DU DÄREMOT VÄLJER AV** sloknar inte displayen och 24-timmarsklockan visas permanent.



## ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



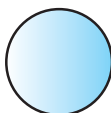
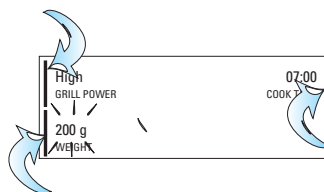
### UNDER TILLAGNING



#### NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT:

kan du enkelt öka tiden med 30 sekunder genom att trycka på Start-knappen. Varje tryck ökar tiden med 30 sekunder. Du kan också vrida på inställningsratten för att öka eller minska tiden.

MEH HJÄLP AV INSTÄLLNINGSRATTEN kan du växla mellan parametrarna och välja den parameter du vill ändra.

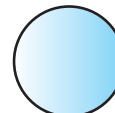


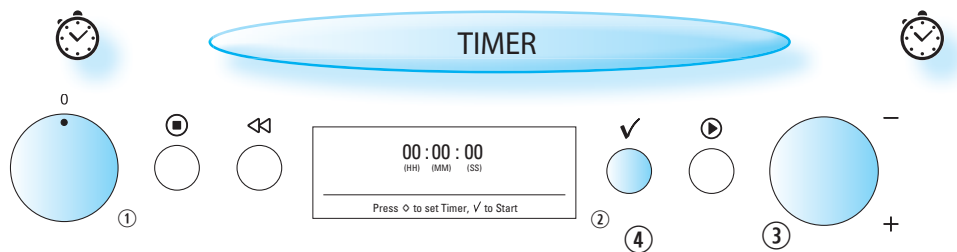
TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN** för att välja parameter och ändra den (när den blinkar). Vrid på inställningsratten för att ändra inställningen.

TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ditt val. Ugnen fortsätter automatiskt med den nya inställningen.



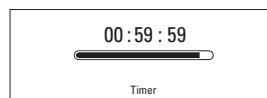
TRYCK PÅ **TILLBAKA-KNAPPEN** för att gå tillbaka till den senast ändrade parametern.



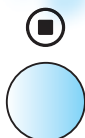
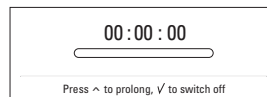


- 1 **STÄNG AV UGNEN** genom att vrida funktionsratten till nolläget eller genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad tid.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att starta timers nedräkning.

**ANVÄND DENNA FUNKTION** när du behöver en äggklocka för att kunna ställa in exakt tid när du kokar ägg, jäser degar, etc. **DENNA FUNKTION ÄR ENDAST TILLGÄNGLIG** när ugnen är avstängd eller i standby-läge.



**DET HÖRS EN LJUDSIGNAL** när timern har räknat ned tiden.



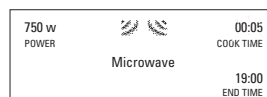
**OM PÅ/AV-KNAPPEN** trycks in innan timern har avslutat nedräkningen stängs timern av.



## TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Mikrovågor visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta din inställning.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in mikrovågseffekten.
- 5 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för normal matlagning och uppvärmning av t.ex. grönsaker, fisk, potatis och kött.

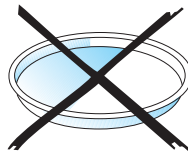
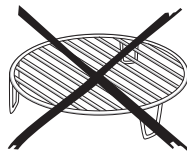


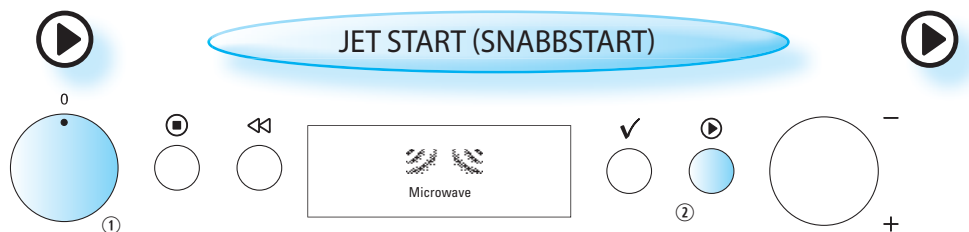
## TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



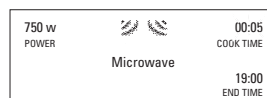
### EFFEKTIVÅ

ENDAST MIKROVÅGOR	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
<b>900 W</b>	<b>UPPVÄRMNING AV DRYCKER</b> , vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller gräddor bör ett lägre effektläge väljas.
<b>750 W</b>	<b>TILLAGNING AV GRÖNSAKER</b> , kött, etc.
<b>650 W</b>	<b>TILLAGNING AV fisk</b> .
<b>500 W</b>	<b>FÖRSIKTIG TILLAGNING</b> av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och ägggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter.
<b>350 W</b>	<b>SJUDNING AV STUVNINGAR</b> , smälta smör och choklad.
<b>160 W</b>	<b>UPPTINING</b> . Mjukgöring av smör och ost.
<b>90 W</b>	<b>MJUKGÖRING</b> av glass.
<b>0 W</b>	<b>NÄR ENDAST</b> timern används.



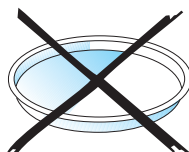
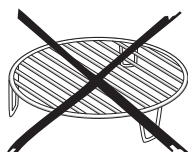


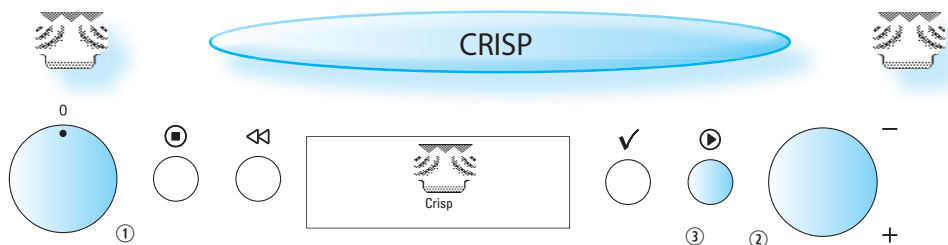
- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Mikrovågor visas.
- 2 **TRYCK PÅ PÅ/AV-KNAPPEN.**
- 3 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN FÖR ATT AUTOMATISKT STARTA** ugnen med full mikrovågseffekt och koktiden inställd på 30 sekunder. Varje tryck ökar tiden med 30 sekunder.



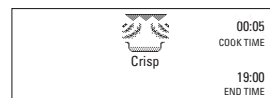
**ANVÄND DENNA FUNKTION** för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.

**DENNA FUNKTION ÄR ENDAST TILLGÄNGLIG** när ugnen är avstängd eller i standby-läge och funktionsratten är i mikrovågsläge.





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Crisp visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 3 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att värma upp eller tillaga pizza och annan degbaserad mat. Funktionen är också lämplig för att steka ägg och bacon, korv, hamburgare, etc.

**UGNEN ANVÄNDER AUTOMATISKT** både mikrovågor och grill för att värma crisppannan. På så sätt får crisppannan snabbt den temperatur som krävs för att maten skall få rätt färg och krispighet.

**VAR NOGA** med att placera crisppannan mitt på glastallriken.

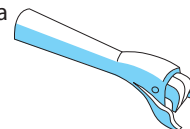


**UGNEN OCH CRISPPANNAN** blir mycket heta när denna funktion används.

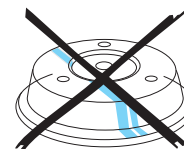
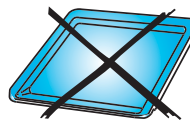
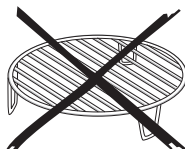
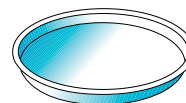
**PLACERA ALDRIG DEN HETA CRISPPANNAN** på värmekänsliga underlag.

**VAR FÖRSIKTIG** och vidrör inte grillelementet.

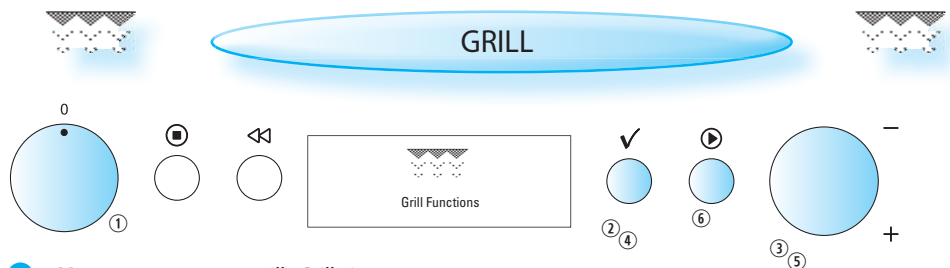
**ANVÄND GRYLAPPAR** eller det speciella crisphandtaget när du skall ta ut den heta crisppannan ur ugnen.



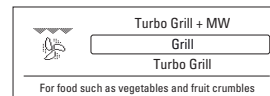
**ANVÄND ENDAST** den medföljande crisppannan tillsammans med denna funktion. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.







- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Grill visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta din inställning.
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta din inställning.
- 5 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in grilleffekten.
- 6 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att snabbt ge maten en aptitretande, gyllenbrun yta.

**PLACERA MAT SOM OSTSMÖRGÅSAR, SKIVOR AV KÖTT OCH KORVAR** på gallret.

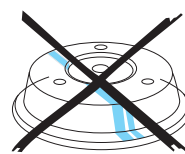
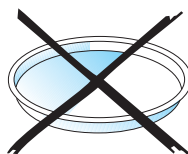
**KONTROLLERA ATT KÄRLEN** som skall användas för grillning är värmeresistenta och ugnsäkra.

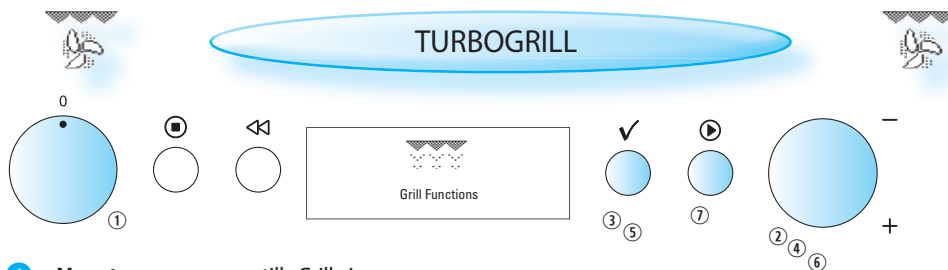
**ANVÄND INTE PLASTTILLBEHÖR** när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

## VAL AV EFFEKTNIVÅ

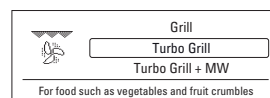
**FÖRVÄRM GRILLEN** i 3 - 5 minuter på hög grilleffekt.

GRILL	
ANVÄNDNING:	EFFEKT
<b>VARM OSTSMÖRGÅS</b> , fisk i skivor och hamburgare	<b>HÖG</b>
<b>KORV</b> och grillspett	<b>MEDEL</b>
<b>LÄTT BRYNING</b> av matens yta	<b>LÅG</b>





- 1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Grill visas.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills Turbogrill visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 4 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tillagningstiden.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 6 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in grilleffekten.
- 7 TRYCK PÅ START-KNAPPEN.



ANVÄND DENNA FUNKTION för att tillaga rätter som kycklingfiléer, gratinerade grönsaker och frukt.

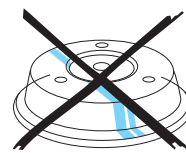
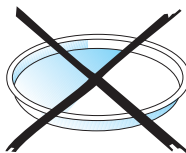
LÄGG MATEN på gallret.

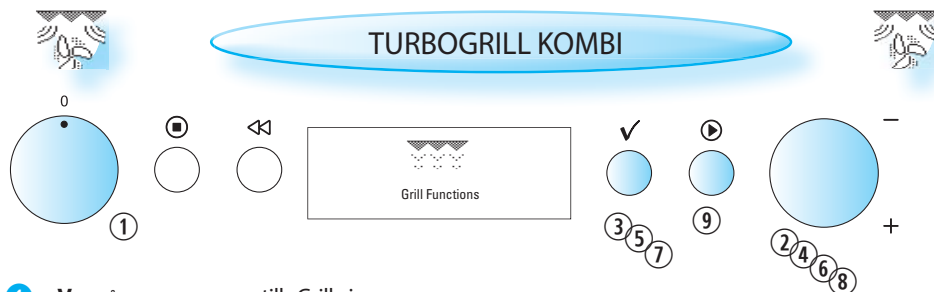
KONTROLLERA ATT KÄRLEN som skall användas för grillning är värmeresistenta och ugnssäkra.

ANVÄND INTE PLASTTILLBEHÖR när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

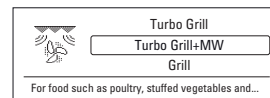
### VAL AV EFFEKTNIVÅ

TURBOGRILL	
ANVÄNDNING:	EFFEKT
KYCKLINGFILÉER, gratinerat potatismos.	HÖG
GRATINERADE tomater	MEDEL
FRUKTGRATÄNG, bryning av matens yta	LÅG





- 1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Grill visas.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills Turbo grill + MV visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 4 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tillagningstiden.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 6 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in turbogrilleffekten.
- 7 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 8 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9 TRYCK PÅ START-KNAPPEN.



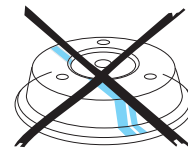
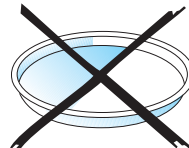
ANVÄND DENNA FUNKTION för att tillaga rätter såsom fyllda grönsaker och kyckling i bitar.

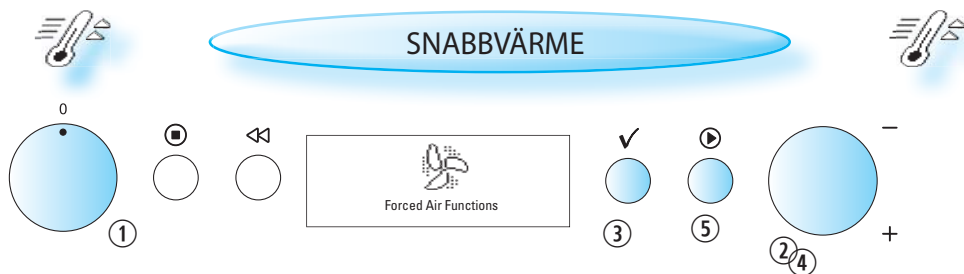
## VAL AV EFFEKTNIVÅ

NÄR "TURBOGRILL KOMBI" används är mikrovågseffekten begränsad till en fabriksinställd nivå.

LÄGG MATEN på gallret eller på glastallriken.

TURBOGRILL KOMBI		
ANVÄNDNING:	GRILLEFFEKT	MIKROVÅGSEFFEKT
KYCKLINGHALVOR	MEDEL	350 - 500 W
FYLDA GRÖNSAKER	MEDEL	500 - 650 W
KYCKLINGLÅR	HÖG	350 - 500 W
UGNSBAKADE ÄPPLEN	MEDEL	160 - 350 W
UGNSSTEKT FISK	HÖG	160 - 350 W





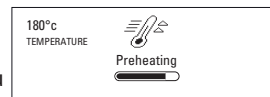
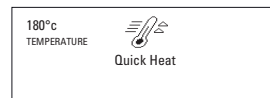
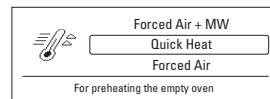
1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills du kommer till funktionen Varmluft.

2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills Snabbvärme visas.

3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.

4 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in temperaturen.

5 TRYCK PÅ START-KNAPPEN.

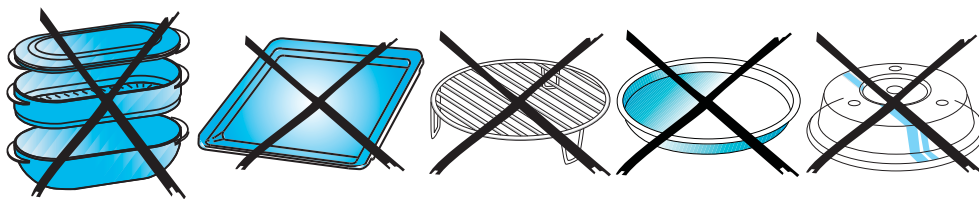


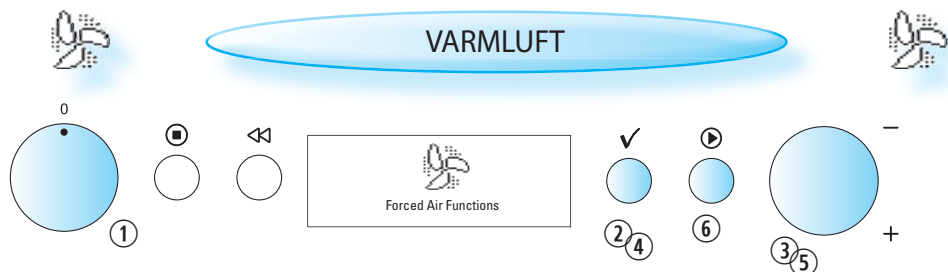
ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT FÖRVÄRMA den tomma ugnen.

FÖRVÄRMNINGEN skall alltid göras med tom ugn, precis som du gör med en konventionell ugn innan du lagar mat eller bakar.

STÄLL INGEN MAT I UGNEN före eller under förvärmningen. Den intensiva hettan bränner maten. När uppvärmningsprocessen har startat kan temperaturen lätt justeras med upp/nedknapparna.

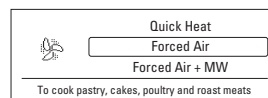
NÄR DEN INSTÄLLDA TEMPERATUREN UPPNÅS upprätthåller ugnen temperaturen i 10 minuter innan den stängs av. Under denna tid väntar ugnen på att du ställer in maten och väljer en varmluftsfunction för att starta tillagningen.





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills du kommer till funktionen Varmluft.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 5 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in temperaturen.
- 6 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**

**ANVÄND DENNA FUNKTION** för tillagning av maränger, bakverk, sockerkakor, souffléer, fågel och stekar.



**NÄR UPPVÄRMNINGEN HAR BÖRJAT** kan tillagningstiden enkelt justeras med hjälp av inställningsratten. Använd Tillbaka-knappen för att återgå till läget där du kan ändra sluttemperaturen.





## VARMLUFT



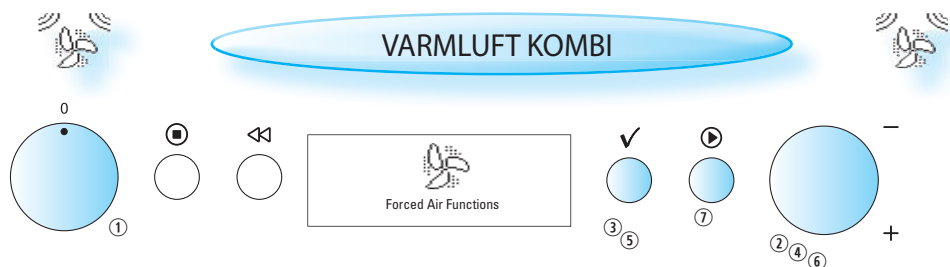
**PLACERA ALLTID MATEN** på bakgallret så att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

**ANVÄND BAKPLÅTEN** vid gräddning av små bakverk såsom kakor och småfranska.

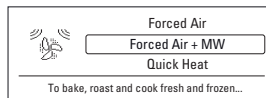


MAT	TILLBEHÖR	UGNSTEMP. °C	KOKTID
<b>ROSTBIFF, MEDIUM</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>FORM</b> på galler	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
<b>SKINKSTEK</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>FORM</b> på galler	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
<b>HEL KYCKLING</b> (1,0 - 1,2 kg)	<b>FORM</b> på galler	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
<b>SOCKERKAKA</b> (tung)	<b>KAKFORM</b> på galler	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
<b>SOCKERKAKA</b> (lätt)	<b>KAKFORM</b> på galler	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
<b>KAKOR</b>	<b>BAKPLÅT</b>	170 - 180 °C, FÖRVÄRMD UGN	10 - 12 MIN
<b>LIMPA BRÖD</b>	<b>BAKFORM</b> på galler	180 - 200 °C, FÖRVÄRMD UGN	30 - 35 MIN
<b>BRÖDBULLAR</b>	<b>BAKPLÅT</b>	210 - 220 °C, FÖRVÄRMD UGN	10 - 12 MIN
<b>MARÄNGER</b>	<b>BAKPLÅT</b>	100 - 120 °C, FÖRVÄRMD UGN	40 - 50 MIN





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills du kommer till funktionen Varmluft Kombi. (den förinställda temperaturen och mikrovågseffekten visas).
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in temperaturen.
- 5 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 6 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in mikrovågseffekten.
- 7 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för tillagning av ugnstekt kött, fågel, ugnsbakad potatis, fryst snabbmat, sockerkakor, bakverk, fisk och puddingar.

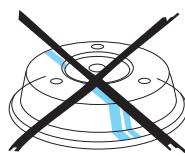
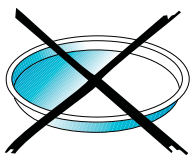
**NÄR UPPVÄRMNINGEN HAR BÖRJAT** kan tillagningstiden enkelt justeras med hjälp av inställningsratten. Använd Tillbaka-knappen för att återgå till läget där du kan ändra effektnivån eller sluttemperaturen.

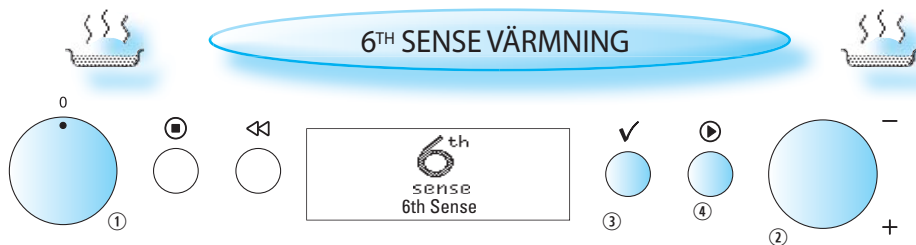
**STÄLL ALLTID MATEN PÅ DET LÅGA GALLRET** så att luften kan cirkulera obehindrat runt maten.

**NÄR VARMLUFTSFUNKTIONEN ANVÄNDS** ÄR mikrovågseffekten begränsad till en fabriksinställd nivå.

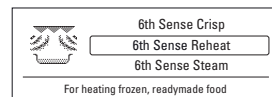


VARMLUFT KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
<b>350 W</b>	<b>TILLAGNING AV</b> fågel, fisk och grötängar
<b>160 W</b>	<b>TILLAGNING AV</b> stekar
<b>90 W</b>	<b>GRÄDDNING AV</b> bröd och sockerkakor
<b>0 W</b>	<b>BRYNING</b> enbart under tillagningen





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills 6th Sense visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills 6th Sense uppvärmning visas.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att värma tillagad mat som antingen är fryst, kall eller har rumstemperatur.

**LÄGG MATEN** på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller ett fat.

**PROGRAMMET FÅR INTE** avbrytas.

**MATENS NETTOVIKT** måste vara mellan 250 och 600 g när denna funktion används. I annat fall bör du använda den manuella funktionen för att uppnå bästa resultat.

**FÖR ATT UPPNÅ BÄSTA RESULTAT** SKA DU SE TILL att ugnen har rumstemperatur innan denna funktion används.

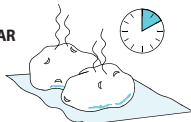
**NÄR DU LÄGGER UPP** en maträtt som skall förvaras i kylskåpet för värming vid senare tillfälle, placera tjockare och mer kompakta ingredienser längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.



**LÄGG TUNNA KÖTTSKIVOR OVANPÅ VARANDRA** I EN HÖG eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över.

**TJOCKARE MATSTYCKEN**, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.

**EN STÅTID PÅ 1-2 MINUTER FÖRBÄTTRAR** ALLTID resultatet, särskilt vad gäller fryst mat.

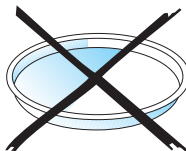
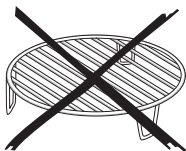


**TÄCK ALLTID ÖVER MATEN** när denna funktion används.

**OM MATEN LIGGER I EN HEL FÖRPACKNING** bör du göra 2-3 snitt i förpackningen så att det inte skapas ett övertryck under uppvärmningen.



**GÖR HÅL I PLASTFOLIE** med en gaffel eller liknande så att trycket kan utjämnas när ånga bildas i behållaren under tillagningen.







## MANUELL UPPTINING



**FÖLJ ANVISNINGARNA** i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj effektnivå 160 W vid manuell upptining.

**ÖVERVAKA OCH KONTROLLERA MATEN DÅ OCH DÅ.** Ju mer erfarenhet du får, desto lättare blir det att avgöra hur lång tid som behövs för olika mängder.

**FRYST MAT I PLASTPÅSAR,** plastfolie eller kartonger kan placeras direkt i ugnen förutsatt att förpackningen inte har några delar av metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

**FORMEN PÅ FÖRPACKNINGEN** påverkar upptiningstiden. Mat i platta förpackningar tinar fortare än massiva block.

**SEPARERA DELARNA** när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.

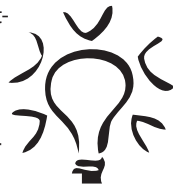
**SKYDDA DE TUNNASTE DELARNA** (t.ex. kycklinglår och kycklingvingar) med små bitar aluminiumfolie om de börjar bli för varma.



**VÄND PÅ STORA STEKAR** efter halva upptiningstiden.

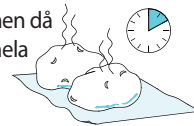
**KOKT MAT, STUVNINGAR OCH KÖTTSAJES** tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

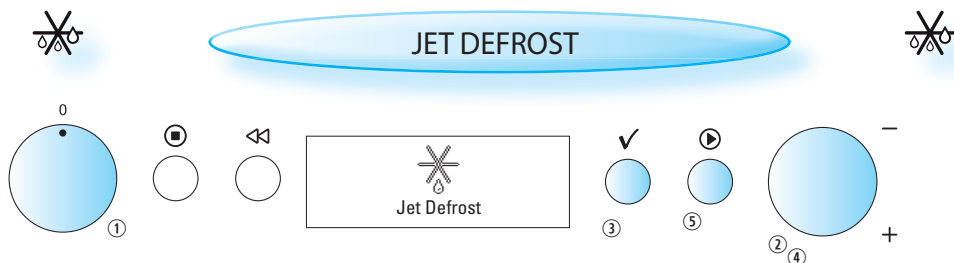
**DET ÄR BÄTTRE ATT TINA MATEN** lite för lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.



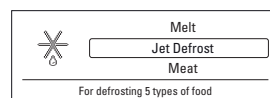
**STÅTIDEN EFTER UPPTININGEN FÖRBÄTTRAR**

**ALLTID** resultatet eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela matvaran.

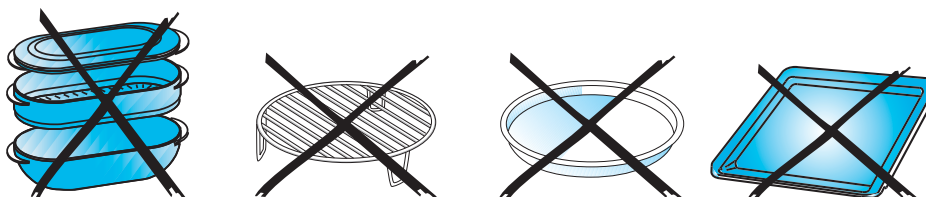




- 1 VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Jet Defrost (Snabbupptining) visas.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja mat.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in vikten.
- 5 TRYCK PÅ START-KNAPPEN.



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att tina kött, fågel, fisk, grönsaker och bröd.  
 Jet Defrost-funktionen bör endast användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 3,0 kg.  
**LÄGG ALLTID MATEN** på glastallriken.





## JET DEFROST



### VIKT:

**DENNA FUNKTION BEHÖVER VETA** matens nettovikt. Ugnen beräknar sedan automatiskt hur lång tid det behövs för att avsluta proceduren.

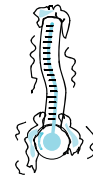


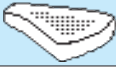




**OM VIKTEN ÄR LÄGRE ELLER HÖGRE ÄN DEN REKOMMENDERADE:** Följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj 160 W vid upptining.

### FRYST MAT:

**STÄLL IN EN LÄGRE VIKT** om matens temperatur är högre än djupfrost (-18 °C).

**STÄLL IN EN HÖGRE VIKT** om maten är lägre än djupfrost (-18 °C).

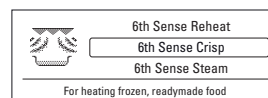


MAT		TIPS
	<b>KÖTT</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>KÖTTFÄRS</b> , kotletter, biffar eller stekar.
	<b>FÄGEL</b> (100 g - 3,0 kg)	<b>KYCKLING</b> , HEL, delar eller filéer.
	<b>FISK</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>HEL</b> , I SKIVOR eller filéer.
	<b>GRÖNSAKER</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>BLANDADE GRÖNSAKER</b> , ärtor, broccoli, etc.
	<b>BRÖD</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>LIMPA</b> , bullar, småfranska.

**FÖR MAT SOM INTE ÄR MED I DENNA TABELL**, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade, bör du följa anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välja 160 W vid upptining.



- 1 **V**RID PÅ FUNKTIONS-RATTEN tills 6th Sense visas.
- 2 **V**RID PÅ INSTÄLLNINGS-RATTEN tills 6th Sense Crisp visas.
- 3 **T**RYCK PÅ **OK**-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 **V**RID PÅ INSTÄLLNINGS-RATTEN för att välja mat.
- 5 **T**RYCK PÅ **OK**-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 **T**RYCK PÅ **START**-KNAPPEN.



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att snabbt värma fryst mat till serveringstemperatur.

**AUTOMATISK CRISP** ÄR ENDAST AVSEDD för fryst, färdiglagad mat.





**Använd endast** den medföljande crisppannan tillsammans med denna funktion. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte korrekta resultat med denna funktion.

**Placera inga behållare** eller förpackningar i crisppannan!  
**Endast mat** får läggas i crisppannan.

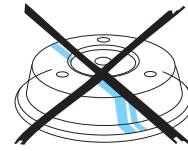
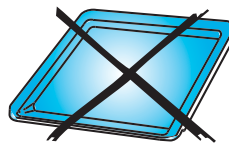
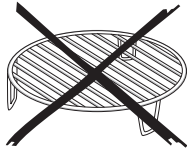


## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP



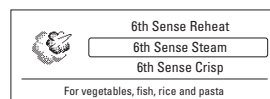
MAT		TIPS
	<b>POMMES FRITES</b> (300 - 600 g)	<b>SPRID UT ETT JÄMNT LAGER POMMES FRITES</b> i crisppannan. Salta vid behov.
	<b>PIZZA</b> , tunn botten (250 - 500 g)	<b>FÖR PIZZA</b> med tunn botten.
	<b>PIZZA</b> , tjock botten (300 - 800 g)	<b>FÖR PIZZA</b> med tjock botten.
	<b>BUFFALO WINGS</b> (300 - 600 g)	<b>FÖR KYCKLINGUGGETS</b> , smörj crisppannan med olja och ställ in tillagningsgraden på Låg.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna för den manuella crispfunktionen.





- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills 6th Sense visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills 6th Sense ångkokning visas.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 5 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att ångkoka t.ex. grönsaker, fisk, ris och pasta.

**ÅNGKOKNINGEN FUNGERAR I 2 STEG.**

- ☞ Under det första steget kokas maten upp.
- ☞ Under det andra steget justeras sjudningstemperaturen automatiskt så att maten inte kokar över.

**ÅNGKOKAREN** är avsedd att användas enbart med mikrovågor!

**ANVÄND ALDRIG ÅNGKOKAREN TILLSAMMANS MED NÅGON ANNAN FUNKTION.**

**OM ÅNGKOKAREN ANVÄNDS med andra funktioner kan skador uppstå.**

**KONTROLLERA ALLTID att glastallriken kan snurra obehindrat innan du startar ugnen.**

**PLACERA ALLTID ångkokaren på glastallriken.**



## 6<sup>TH</sup> SENSE ÅNGKOKNING



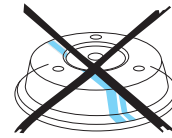
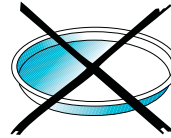
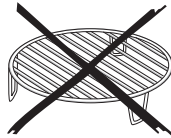
### TÄCKLOCK

**TÄCK ALLTID ÖVER MATEN MED ETT LOCK.** Kontrollera att både kärl och lock är mikrovågssäkra innan du använder dem. Om du inte har ett lämpligt lock till hands kan du istället lägga en tallrik över kärlet. Tallrikens botten skall vara vänd nedåt, precis som när du ställer den på ett bord.

**ANVÄND INTE** plast- eller aluminiumfolie för att täcka maten.

### KÄRL

**FYLL INTE KÄRLEN** till mer än hälften. När du behöver tillaga stora mängder mat väljer du ett större kärl så att det inte fylls till mer än hälften. Detta förhindrar att maten kokar över.



### KOKA GRÖNSAKER

**LÄGG GRÖNSAKERNA** i durkslaget.

Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel.

Täck med locket och ställ in tiden.

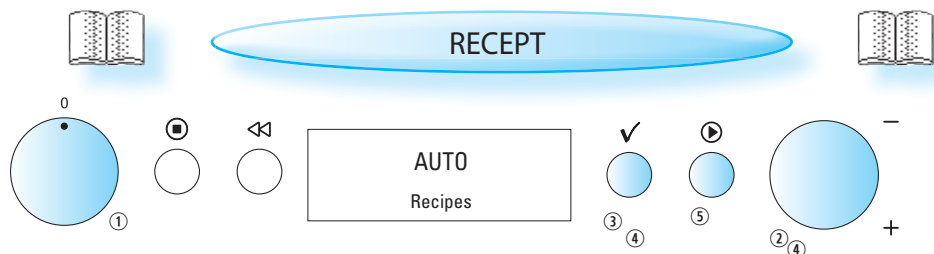
**MJUKA GRÖNSAKER** såsom broccoli och purjolök kräver 2-3 minuters koktid.

**HÄRDARE GRÖNSAKER** såsom morötter och potatis kräver 4-5 minuters koktid.

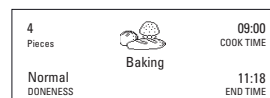
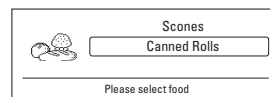
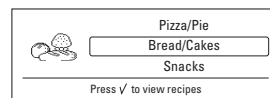
### KOKA RIS

**FÖLJ MATFÖRPACKNINGENS ANVISNINGAR** om koktid, vatten- och ris mängd.

**PLACERA INGREDIENSERNA I ÅNGKOKARENS UNDERDEL,** täck med lock och ställ in tiden.



- 1 **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Recept visas.
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja ett av recepten.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4 **ANVÄND OK-KNAPPEN ELLER INSTÄLLNINGSRATTEN** för att navigera mellan inställningarna och göra nödvändiga inställningar.
- 5 **TRYCK PÅ START-KNAPPEN.**




ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt ta fram ditt favoritrecept.





## RECEPT




MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 POTATIS	<b>KOKT</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	<b>ÅNGKOKARENS UNDERDEL OCH LOCK.</b>	<b>LÄGG</b> i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.	
	<b>UGNSBAKAD</b>	<b>200 G - 1 KG</b>	<b>MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKERT KÄRL PÅ GLASTALLRIKEN.</b>	<b>SKÖLJ</b> och nagga. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.	
	<b>GRÄTÄNG</b>	<b>4 - 10 PORTIONER</b>	<b>MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKERT FORM PÅ DET LÅGA GALLRET.</b>	<b>SKIVA</b> rå potatis och varva med lök. Krydda med salt, peppar och vitlök och häll över gräddesås. Strö över ost.	
	(FRYST)	<b>POMMES FRITES</b>	<b>300 - 600 G</b>	<b>CRISPPANNA</b>	<b>BESTRÖ</b> med salt.
		<b>POTATISKLYFTOR</b>	<b>300 - 800 G</b>		<b>SKALA</b> och skär i klyftor. Krydda, smörj crisppannan lätt med olja och ringla över olja. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
<b>OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA</b> eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".					



## RECEPT




MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 KÖTT	STEKAR	ROSTBIFF	800 G - 1,5 KG		KRYDDA köttet och placera i förvärmad ugn
		FLÄSKSTEK	800 G - 1,5 KG	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET.	KRYDDA köttet och placera i kall ugn
		LAMMSTEK	1 - 1,5 KG		
		KALVSTEK	800 G - 1,5 KG		KRYDDA köttet och placera i förvärmad ugn
	REVBEN		700 G - 1,2 KG	CRISPPANNA	KRYDDA och lägg i crisppannan.
	ENTRECOTE		2 - 6 ST	HÖGT GALLER PÅ GLASTALLRIK	LÄGG I KÖTTET när förvärmningen av grillen är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.
	LAMMKÖTLETTER		2 - 8 ST		
	BRATWURST		200 - 800 G	CRISPPANNA	SMÖRJA crisppannan lätt med olja. Lägg in och vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det
	(KOKT)	VARMKORV	4 - 8 ST	ÅNGKOKARENS UNDERDEL UTAN LOCK	LÄGG i ångkokarens underdel och täck med vatten.
	(FRYST)	HAMBURGARE	100 - 500 G	CRISPPANNA	SMÖRJA crisppannan lätt med olja. Lägg i när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
	BACON		50 - 150 G		TILLSÄTT MATEN när uppvärmningen av crisppannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
KÖTTFÄRSLIMPA		4 - 8 PORTIONER	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLASTALLRIK		ANVÄND ditt favoritrecept på köttfärs och forma till en limpa.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



## RECEPT




MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 FÅGEL	KYCKLING	STEKAR	800 G - 1,5 KG	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÅKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET	KRYDDA och placera i den kalla ugnen
		FILÉER (ÅNGKOKTA)	300 - 800 G	ÅNGKOKARE	KRYDDA och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
		FILÉER (STEKTA)	300 G - 1 KG	CRISPPANNA	SMÖRJA crisppannan lätt med olja. Krydda och lägg i filéerna när crisppannan är förvärmad. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		BITAR	500 G - 1,2 KG		KRYDDA bitarna och lägg i crisppannan med skinnet vänt uppåt.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



## RECEPT




MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 FISK	HEL FISK	UGNSBAKAD	600 g - 1,2 kg	MIKROVÅGS- OCH UGNSÅKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET	KRYDDA och pensla utsidan med lite smör.
		KOKT	600 g - 1,2 kg	MIKROVÅGSSÅKER FORM MED LOCK ELLER ANVÄND PLASTFOLIE SOM LOCK	KRYDDA och tillsätt 100 ml fiskbuljong. Tillaga med lock
	FILÉER (ÅNGKOKTA)		300 - 800 g	ÅNGKOKARE	KRYDDA och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	KOTLETTER	STEKT	300 - 800 g	CRISPPANNA	SMÖRJA crisppannan lätt med olja. Krydda och ställ in maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		ÅNGA	300 - 800 g	ÅNGKOKARE	KRYDDA och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	(FRYST)	GRATÄNG	600 g - 1,2 kg	MIKROVÅGS- OCH UGNSÅKER FORM PÅ GLASTALLRIK	
		PANERADE FILÉER	200 - 600 g	CRISPPANNA	SMÖRJA crisppannan lätt med olja. Tillsätt maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



## RECEPT





MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 GRÖNSAKER	(FRYSTA)	GRÖNSAKER	300 - 800 G	ÅNGKOKARE HÄLL I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.	
	MORÖTTER		200 - 500 G		
	(GRÖNA)	BÖNOR	200 - 500 G	ÅNGKOKARENS UNDERDEL OCH LOCK	LÄGG i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.
	BROCCOLI		200 - 500 G	ÅNGKOKARE	HÄLL I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	BLOMKÅL		200 - 500 G		
	(FRYST)	GRATÄNG	400 - 800 G	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLASTALLRIK	
	PAPRIKA	ÅNGA	200 - 500 G	ÅNGKOKARE	HÄLL I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
		STEKT	200 - 500 G	CRISPPANNA	SMÖRJA crisppannan lätt med olja. Tillsätt maten skuren i bitar när förvärmningen av crisppannan är klar. Krydda och ringla över olja. Rör i maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
	AUBERGINE		300 - 800 G		SKÄR I HALVOR, salta och låt stå en stund. Smörja crisppannan lätt med olja och tillsätt maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
	SQUASH	ÅNGA	200 - 500 G	ÅNGKOKARE	HÄLL I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
MAJSKOLVAR		300 G - 1 KG			
TOMATER		300 - 800 G	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET	SKÄR I HALVOR, krydda och strö över ost.	

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



## RECEPT




MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 PASTA	<b>PASTA</b>	<b>1 - 4 PORTIONER</b>	<b>ÅNGKOKARENS UNDERDEL OCH LOCK</b>	<b>STÄLL IN REKOMMENDERAD</b> koktid för pastan. Häll vatten i ångkokarens underdel. Täck med locket. Tillsätt pastan när ugnen uppmanar dig att göra det och tillaga med lock.	
	<b>LASAGNE</b>	<b>HEMLAGAD</b>	<b>4 - 10 PORTIONER</b>	<b>MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET</b>	<b>TILLAGA</b> enligt ditt favoritrecept eller följ receptet på lasagneförpackningen.
		<b>FRYST</b>	<b>500 G - 1,2 KG</b>	<b>MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLASTALLRIK</b>	
 RISGRYNSGRÖT	<b>KOKT</b>	<b>RISGRYNSGRÖT</b>	<b>100 - 400 ML</b>	<b>STÄLL IN REKOMMENDERAD</b> koktid för ris. Häll vatten i underdelen, tillsätt riset och täck med lock.	
	<b>GRÖT</b>	<b>RISGRYNSGRÖT</b>	<b>2 - 4 PORTIONER</b>	<b>ÅNGKOKARENS UNDERDEL OCH LOCK</b>	<b>HÄLL RIS OCH VATTEN</b> i ångkokarens underdel. Täck med locket. Tillsätt mjölk när ugnen uppmanar dig att göra det och fortsätt sedan tillagningen.
		<b>HAVREGRYNSGRÖT</b>	<b>1 - 2 PORTIONER</b>	<b>MIKROVÅGSSÄKERT FAT UTAN LOCK</b>	<b>BLANDA HAVREGRYN</b> , salt och vatten.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



## RECEPT




MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 PIZZA / PAJ	PIZZA	HEMLAGAD	2 - 6 PORTIONER	BAKPLÅT	<b>TILLAGA ENLIGT DITT</b> favoritrecept och lägg på bakplåten. Sätt in i ugnen när förvärmningen är klar
		TUNN BOTTEN (FRYST)	250 - 500 G	CRISPPANNA	TA AV förpackningen.
		TJOCK BOTTEN (FRYST)	300 - 800 G		
	KYLD	200 - 500 G	SÄTT IN PIZZAN när förvärmningen av crisppannan är klar		
	QUICHE	LORRAINE	1 SATS		GÖR DEGEN (250 g mjöl, 150 g smör + 2½ matsked vatten) och klä crisppannan med degen. Nagga degen. Förbaka degen. Tillsett fyllningen när ugnen uppmärskar dig att göra det. Fördela 200 g skinka och 175 g ost över degen och håll över en blandning av 3 ägg och 300 ml grädde. Ställ in i ugnen och fortsätt tillagningen.
		(FRYST)	200 - 800 G		TA AV förpackningen.
<b>OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA</b> eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".					



## RECEPT



MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 BRÖD / KAKOR	<b>BRÖDLIMPA</b>	<b>1 - 2 ST</b>	<b>BAKPLÅT</b>	<b>GÖR</b> degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Lägg på bakplåten för att jäsa. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar	
	<b>BRÖDBULLAR</b>	<b>1 SATS</b>		<b>FRYST</b>	<b>SÄTT IN</b> när förvärmningen av ugnen är klar
				<b>FÖRBAKADE</b>	<b>VAKUUMFÖRPACKADE BRÖDBULLAR.</b> Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar
				<b>KONSERVERADE</b>	<b>TA AV</b> förpackningen. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar
	<b>SCONES</b>		<b>CRISPPANNA</b>	<b>FORMA</b> till ett scones eller till mindre bullar och lägg på den smorda crisppannan.	
	<b>SOCKERKAKA</b>		<b>MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER KAKFORM PÅ DET LÅGA GALLRET</b>	<b>RÖR TILL EN SMET</b> med en total vikt på 700 - 800 g. Sätt in kakan när förvärmningen av ugnen är klar	
	<b>MUFFINS</b>		<b>BAKPLÅT</b>	<b>GÖR EN SMET</b> som räcker till 16 - 18 muffins och häll smeten i pappersformar. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar	
	<b>KAKOR</b>			<b>LÄGG PÅ UGNSPAPPER</b> och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar	
<b>MARÄNGER</b>		<b>GÖR EN SMET</b> på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g torkade kokosflingor. Smaksätt med vanilj och mandelessens. Forma till 20-24 marängar på en smord bakplåt eller ett ugnspapper. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar			



**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".





## RECEPT



MAT	MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 TILLTUGG	<b>POPCORN</b>	<b>90 - 100 G</b>	<b>PLACERA PÅSEN</b> på glastallriken. Tillaga endast en påse åt gången.	
	<b>NÖTTER, ROSTADE</b>	<b>50 - 200 G</b>	<b>CRISPPANNA</b>	
	<b>KYCKLING</b>	<b>300 - 600 G</b>		
	<b>NUGGETS (FRYSTA)</b>	<b>250 - 600 G</b>	<b>LÄGG IN NUGGETS</b> när förvärmningen av crisppannan är klar. Rör i maten när ugnen uppmanar dig att göra det.	
 DESSERT	<b>HEMLAGAD</b>	<b>1 SATS</b>	<b>GÖR EN DEG</b> på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg (eller använd färdig deg). Klä crisppannan med degen och fyll med 700-800 g skivade äpplen varvade med socker och kanel.	
	<b>FRYST</b>	<b>300 - 800 G</b>	<b>TA AV</b> förpackningen.	
	<b>UGNSBAKADE ÄPPLEN</b>	<b>4 - 8 ST</b>	<b>MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLASTALLRIK</b>	<b>TA UR ÄPPELHUSEN</b> och fyll med marsipan eller kanel, socker och smör.
	<b>FRUKTKOMPOTT</b>	<b>300 - 800 G</b>	<b>ÅNGKOKARE</b>	<b>HÄLL I DURKSLAGET.</b> Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	<b>SUFFLÉ</b>	<b>2 - 6 PORTIONER</b>	<b>UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET</b>	<b>GÖR EN SUFFLÉMIX</b> med citron, choklad eller frukt och häll i en ugnssäker form med hög kant. Ställ in formen när ugnen uppmanar dig att göra det
	<b>OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA</b> eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".			

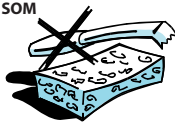
## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**RENGÖRING AV UGNEN** är normalt det enda underhåll som krävs.

**OM UGNEN INTE HÅLLS REN** kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och även orsaka farliga situationer.



**ANVÄND INTE SKURSVAMPAR SOM INNEHÅLLER METALL, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPEFFEKT, stålull, skurtrasor eller liknande som kan skada kontrollpanelen och ugnens invändiga och utvändiga ytor. Använd en svamp och ett mildt rengöringsmedel eller ett hushållspapper fuktat med fönsterputsmedel. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet. **SPRAYA INTE direkt på ugnen.****



**TA UT GLASTALLRIKEN OCH RULLSTÖDET** med jämna mellanrum och rengör ugnstrymmets botten, särskilt om något har kokat över eller spillts ut i ugnen.



**GLASTALLRIKEN SKALL ALLTID** vara på plats när denna mikrovågsugn används.



**ANVÄND INTE** ugnen när glastallriken har tagits ut för rengöring.

**ANVÄND ETT MILDT RENGÖRINGSMEDEL**, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnen invändigt, luckans fram- och baksida samt listerna runt öppningen.



**SE TILL ATT DET INTE SAMLAS FETT** och matpartiklar på luckans kanter.

**SVÅRA FLÄCKAR** går lättare att få bort om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.



**ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE** för att rengöra mikrovågsugnen.

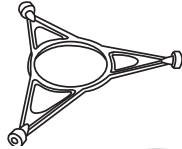
**OBEHAGLIG LUKT I UGNSUTRYMMET** kan elimineras genom att du ställer ett glas vatten med citronsaft på glastallriken och låter koka några minuter.

**GRILLELEMENTET** behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet behöver rengöras då och då. Använd varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp för detta. Om grillfunktionen inte används regelbundet måste den köras minst 10 minuter en gång i månaden så att fettstänk och matrester bränns bort.

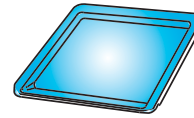
## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

KAN MASKINDISKAS:

RULLSTÖD.



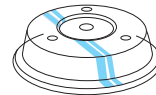
BAKPLÅT



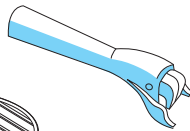
ROTERANDE GLASTALLRIK.



TÄCKLOCK

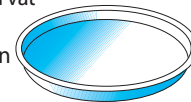


CRISPHANDTAG.

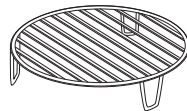


MILD RENGÖRING:

CRISPPANNAN skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. Envis smuts går att få bort med en kökssvamp och ett mildt rengöringsmedel.

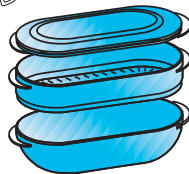


GALLER.



LÅT ALLTID CRISPPANNAN kallna innan du rengör den.

ÅNGKOKARE



**SKÖLJ INTE** crisppannan under rinnande vatten och doppa den inte i vatten när den är het. Pannan kan skadas om den kyls för snabbt.



**ANVÄND INTE STÅLULL.** Stålull repar ytan.

## FELSÖKNING

OM UGNEN INTE FUNGERAR, kontrollera följande innan du kontaktar service:

- ☞ Att glastallriken och rullstödet är på plats.
- ☞ Att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
- ☞ Att luckan är ordentligt stängd.
- ☞ Att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- ☞ Att ugnen har god ventilation.
- ☞ Vänta 10 minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- ☞ Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.

**SYFTET MED DESSA KONTROLLER** är att undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste betala.

Uppge ugnens typnummer och serienummer när du kontaktar service (se serviceetiketten). Se garantisedel för ytterligare information.



**NÄTKABELN FÅR ENDAST BYTAS UT** med en identisk nätkabel som kan beställas genom vår serviceorganisation. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.



**SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV EN BEHÖRIG SERVICETEKNIKER.** Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikro vågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.  
**AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA.**



## DATA FÖR PROVNING AV UPPVÄRMNINGSPRESTANDA

### ENLIGT IEC 60705.

IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION) har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna ugn:

Test	Mängd	Ungefärlig tid	Effektnivå	Kärl
12.3.1	1000 g	12 - 13 minuter	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ minuter	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 minuter	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 minuter	Varmluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 minuter	Varmluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 minuter	Varmluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 minuter	160 W	

### ENLIGT IEC 60350.

IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION) har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika ugnar. Vi rekommenderar följande för denna ugn:

Test	Ungefärlig tid	Temperatur	Förvärmd ugn	Tillbehör
8.4.1	30 - 35 minuter	150 °C	Nej	Bakplåt
8.4.2	18 - 20 minuter	170 °C	Ja	Bakplåt
8.5.1	33 - 35 minuter	160 °C	Nej	Bakgaller
8.5.2	65 - 70 minuter	160 - 170 °C	Ja	Bakgaller

## TEKNISKA DATA

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
MÄRKEFFEKT	2800 W
SÄKRING	16 A
MIKROVÅGSEFFEKT	900 W
GRILL	1600 W
VARMLUFT	1200 W
UTVÄNDIGA MÅTT (H X B X D)	455 x 595 x 560 MM
INVÄNDIGA MÅTT (H X B X D)	210 x 450 x 420 MM

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

## MILJÖTIPS

**ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL** kan återvinnas, vilket framgår av återvinningsymbolen. Följ lokala bestämmelser vid kassering. Förvara farliga förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren och liknande) utom räckhåll för barn.



**DENNA PRODUKT** är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, vilket kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

**SYMBOLEN** på produkten eller i den medföljande dokumentationen visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



**PRODUKTEN MÅSTE KASSERAS** enligt lokala miljöbestämmelser om avfallshantering.

**FÖR MER INFORMATION** om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

**GÖR PRODUKTEN OBRUKBAR** innan den kasseras genom att klippa av nätkabeln.

