

JT 379

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALLATION

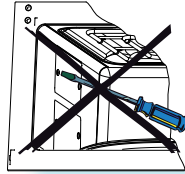


INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS



KONTROLLERA ATT SPÄNNINGEN på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.

TA INTE BORT SKYDDSPLATTORNA som sitter på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna hindrar fett och matsmutor att tränga in i mikrovågskanalerna.



PLACERA UGNEN PÅ ETT STABILT OCH PLANT UNDERLAG som håller för ugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.



DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD att placeras eller användas på en arbetsyta som är på mindre avstånd än 850 mm från golvet.

PLACERA INTE UGNEN I NÄRHETEN av andra värmekällor. Det skall vara minst 20 cm fritt utrymme ovanför ugnen för att tillräcklig ventilation skall kunna garanteras. Försäkra dig om att utrymmet under, ovanför och runt mikrovågsugnen är tomt så att luften kan cirkulera. Mikrovågsugnen får inte placeras i ett köksskåp.

KONTROLLERA ATT MIKROVÅGSUGNEN INTE ÄR SKADAD. Kontrollera att det går att stänga luckan ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm ugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

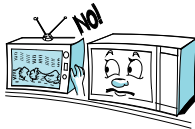


ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den skall eller om den skadats på något sätt. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Kontrollera att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

EFTER ANSLUTNINGEN

UGNEN FUNGERAR endast när luckan är ordentligt stängd.

OM UGNEN STÅR I NÄRHETEN AV EN TV-APPARAT, RADIO ELLER ANTENN KAN DEN ge upphov till störningar.



MIKROVÅGSUGNEN skall vara ansluten till jord. Tillverkaren åtar sig inget ansvar för personskador eller för skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att ugnen inte jordats på korrekt sätt.

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



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT OCH SPAR SOM FRAMTIDA REFERENS



BRANDFARLIGT MATERIAL får inte värmas eller förvaras i eller nära ugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.



ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Det kan börja brinna.



OM DET BÖRJAR BRINNA I ELLER UTANFÖR UGNEN ELLER OM DET KOMMER RÖK FRÅN UGNEN, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Dra ut sladden eller stäng av strömmen vid säkringen.



ÖVERHETTA INTE MATEN. Det kan börja brinna.



LÄMNA INTE MIKROVÅGSUGNEN OBEVAKAD, speciellt inte om papper, plast eller andra brännbara material används under tillagningen. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms. Lämna inte ugnen utan tillsyn när du använder mycket fett eller olja som kan överhettas och fatta eld!



ANVÄND INTE frätande kemikalier eller sprayer i mikrovågsugnen. Ugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.



TUNGA FÖREMÅL får varken hängas eller läggas på ugnsluckan. Det kan resultera i skador på ugnsutrymmet och gångjärnen. Luckhandtaget får inte användas till att hänga saker på.



LÅT INTE BARN ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN utan tillsyn förrän de har lärt sig att hantera ugnen på ett säkert och korrekt sätt och förstår risken det innebär att använda den på felaktigt sätt. Barn bör handledas när de använder andra värmekällor (om ugnen har sådana), separat eller i kombination med mikrovågor, eftersom att temperaturen kan bli mycket hög. **DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD ATT användas av personer (gäller även barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått vägledning eller anvisningar om användningen av ugnen av en person som ansvarar för deras säkerhet.** **SE OCKSÅ TILL ATT barn inte leker med ugnen.**



ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN för att värma mat eller vätskor i lufttåta behållare. Om det skapas övertryck i behållaren kan den explodera eller orsaka skador när den öppnas.



KONTROLLERA REGELBUNDET ATT LUCKANS tätningsslister och området runt luckan inte är skadade. Om skador upptäcks i dessa områden skall ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig servicetekniker.



APPARATEN ÄR INTE AVSEDD att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

ÄGG

ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN för att koka eller värma upp hela ägg, med eller utan skal, eftersom de kan explodera, även efter att uppvärmningen är avslutad.





FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



ALLMÄNNA ANVISNINGAR

DENNA MIKROVÅGSUGN ÄR UTESLUTANDE AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK!

UGNEN FÅR INTE STARTAS MED MIKROVÅGOR utan att det finns mat i den. Annars är risken stor att ugnen skadas.

UGNENS VENTILATIONSÖPPNINGAR får inte täckas över. Att blockera luftintag och luftutlopp kan skada ugnen och medföra dåliga resultat i matlagningen.

STÄLL IN ETT GLAS VATTEN i ugnen när du skall öva inställningar av olika slag. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att ugnen inte skadas.

ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE mikrovågsugnen utomhus.

ANVÄND INTE denna produkt nära diskhon i köket, i fuktiga källarutrymmen, nära simbassänger eller liknande.

ANVÄND INTE ugnsutrymmet för förvaring.

TAG BORT FÖRSLUTNINGSKLÄMMOR AV METALL från pappers- eller plastpåsar innan påsarna placeras i ugnen.



FRITERING

ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN för fritering, eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras.



ANVÄND GRYTLAPPAR ELLER GRYTVANTAR för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen. Åtkomliga delar av ugnen kan bli heta under användningen. Se till att barn vistas på avstånd.

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 smala halsar.
2. Rör i 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 igen innan du försiktigt tar ut kärlet ur ugnen.

VAR FÖRSIKTIG

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

INNAN DU SERVERAR BARNMAT I NAPPFLASKA

ELLER BARNMATSBURKAR SOM

har värmts i ugnen måste du

alltid kontrollera temperaturen och röra i maten. Då fördelas värmen jämnt samtidigt som risken för skållning och brännskador undviks.

Ta av lock och nappar innan maten värms!





ALLMÄNNA ANVISNINGAR

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

KONTROLLERA ATT DE KÄRL DU TÄNKER ANVÄNDA för matlagningen är ugn- och mikrovågssäkra.



KONTROLLERA ATT DEN MAT OCH DE 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.

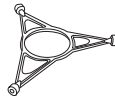
OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALL kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

FÖRSÄKRA DIG ALLTID OM att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Om glasplattan inte kan rotera obehindrat bör du använda ett mindre kärl.

RULLSTÖD

RULLSTÖDET SKALL SITTA under glasplattan. Placera aldrig något annat tillbehör på detta stöd.

☞ Montera rullstödet i ugnen.



GLASPLATTA

DEN Roterande GLASPLATTAN skall användas vid samtliga tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör.

☞ Placera glasplattan på rullstödet.

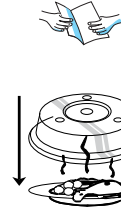


TILLBEHÖR

TÄCKLOCK

LOCKET ÄR ENDAST TILL FÖR att täcka maten under tillagning och uppvärmning med mikrovågor och hjälper till att minska stänk, behålla matens fuktighet samt minska tiden som går åt.

ANVÄND LOCKET för uppvärmning nivå två.

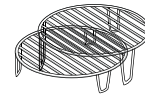


GALLER

ANVÄND DEN HÖGA TRÄDSTÄLLNINGEN vid tillagning med grill eller grillkombinationsfunktioner.

ANVÄND DEN LÅGA TRÄDSTÄLLNINGEN

när tillagning sker varmluft eller funktioner med varmluft.



CRISPHANDTAG

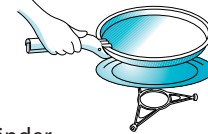
ANVÄND DET MEDFÖLJANDE CRISPHANDTAGET för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.



CRISPPANNA

LÄGG MATEN DIREKT I CRISPPANNAN.

Använd alltid glasplattan som underlag när du använder crisppannan.



PLACERA INGA TILLBEHÖR i crisppannan, eftersom den snabbt blir mycket het och det finns risk att tillbehöret skadas.

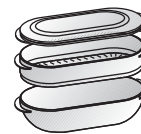
CRISPPANNAN kan förvärmas innan den används (max. 3 min). Använd alltid crispfunktionen vid förvärmning av crisppannan.

ÅNGKOKARE

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

ANVÄND ÅNGKOKAREN tillsammans durkslaget när du lagar fisk, grönsaker eller potatis.

PLACERA ALLTID ångkokaren på glasplattan.



BAKPLÅT

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





STARTSKYDD / BARNSPÄRR



DENNA AUTOMATISKA SÄKERHETSFUNCTION KOPPLAS IN EN MINUT EFTER att ugnen har återgått till viloläge. Ugnen är i viloläge när 24-timmarsklockan visas i teckenfönstret eller, om klockan inte har ställts, när teckenfönstret är släckt.

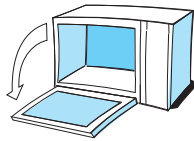


FÖR ATT KOPPLA UR KNAPPLÅSET måste du öppna och stänga ugnsluckan. Annars visas "LUCKA" (DOOR) i teckenfönstret.

LUCKA

AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

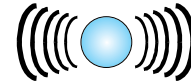
AVBRYT TILLAGNINGEN SÅ HÄR:
ÖPPNA UGNSLUCKAN NÄR DU VILL AVBRYTA TILLAGNINGEN för att kontrollera, vända eller röra om i maten. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.



OM DU VILL AVSLUTA TILLAGNINGEN KAN DU TA UT MATEN, stänga luckan och trycka in stoppknappen eller vrida funktionsvredet till läge av.

GÖR SÅ HÄR OM DU VILL FORTSÄTTA TILLAGNINGEN:
STÄNGER DU UGNSLUCKAN och trycker på startknappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.
TRYCKER DU PÅ STARTKNAPPEN TVÅ GÅNGER ökas tiden med 30 sekunder.

NÄR TIDEN GÅTT UT HÖRS EN LJUDSIGNAL. DEN UPPREPAS en gång i minuten i 10 minuter. Tryck på stoppknappen eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



ANMÄRKNING: Om luckan öppnas och sedan stängs behålls de aktuella inställningarna endast i 60 sekunder efter avslutad tillagning.

INSTÄLLNINGSLÄGE

NÄR MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS TILL ELNÄTET första gången startas en första installationsprocedur.

AFTER THE DISPLAY shows the brand name, the language edit state will be entered. When language has been confirmed time set is entered. After confirmation of clock setting, standby is entered.

VRID FUNKTIONSRATTEN FÖR INSTÄLLNING av position för att gå in utgångsposition. Vrid sedan på plus-/minusratten (-/+) och tryck på OK-knappen för att välja olika inställningar.

≈ INST. SPRÅK

- 1 **VRIDNING PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** kommer att stega genom de tillgängliga språken upp till 7 språk.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta väljaion.

ITEMS	1	2	3	4	5	6	7
Språk	Engelska	Franska	Italienska	Tyska	Svenska	Spanska	Holländska

≈ INST. KLOCKA

- 1 **TURNING THE PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** to change the time.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta väljaion. (Pressing Stop button at this point will disable the clock).

ANMÄRKNING: Inställning av klockan krävs efter ett strömavbrott. Om klockan inte har ställts in kommer starttiden 12:00 att visas.

≈ INST. SUMMER

- 1 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** för att växla mellan på och av.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta väljaion.

≈ INST. KONTRAST

- 1 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** ratten för att öka/minska kontrastinställningen.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta väljaion.

≈ INST. LJUSSTYRKA

- 1 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** ratten för att öka/minska inställningen av ljusstyrkan.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta väljaion.

ENERGISPARLÄGE

OM UGNEN ÄR I VILOLÄGE och användaren inte ställer klockan eller gör någon annan inställning på 10 minuter aktiveras ugnens energisparläge. Då slocknar displayen. Energisparläget avslutas när man vrider på rattarna, trycker på en knapp eller öppnar dörren.



TIMER



ANVÄND DENNA FUNKTION när du behöver en äggklocka för att kunna mäta tiden i olika situationer, t.ex. för att jäsa deg.



- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** till läge standby.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN** för att ställa in tiden som skall mätas.
- 4 **TRYCK PÅ OK- ELLER STARTKNAPPEN** för att starta nedräkningen.

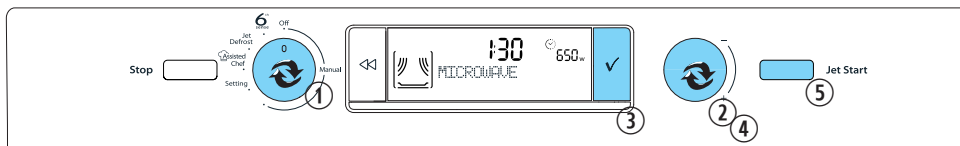
NÄR NEDRÄKNINGEN ÄR KLAR hörs det en ljudsignal.



TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



ANVÄND DENNA FUNKTION för normal tillagning och värmning av grönsaker, fisk, potatis och kött.

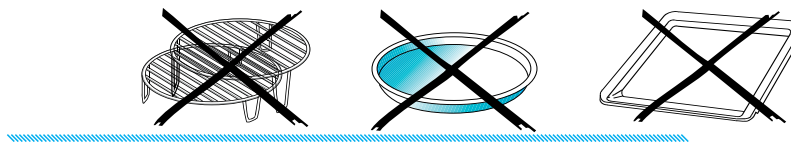


- 1 VRID FUNKTIONSRATTEN till läge mikrovågor.
- 2 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in mikrovågseffekten.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta (tidstecknen blinkar).
- 4 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in tillagningstiden.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT

går det enkligt att justera tillagningstiden med hjälp av plus-/minusratten (-/+) och mikrovågseffekten genom att trycka två gånger på tillbakaknappen och sedan vrida på plus-/minusratten (-/+). Om Back-knappen trycks in två gånger under tillagningen börjar mikrovågseffekttecknen blinka. Den nya inställningen av mikrovågseffekten aktiveras när OK-knappen trycks in. När mikrovågseffekttecknen lyser med fast sken är den nya inställningen aktiverad.

DU KAN ENKELT ÖKA TIDEN med 30 sekunder genom att trycka på startknappen. Varje tryck ökar tiden med 30 sekunder.



VAL AV EFFEKTNIVÅ

ENDAST MIKROVÅGOR	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
JET	UPPVÄRMNING av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller gräddor bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	TILLAGNING av fisk, grönsaker, kött, etc.
650 W	TILLAGNING AV RÄTTER som det inte går att röra i.
500 W	Försiktig tillagning av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryrätter.
350 W	SJUDA stuvningar, smälta smör.
160 W	UPPTINING.
90 W	MJUKGÖRING av smör, ost och glass.



JET START (SNABBSTART)



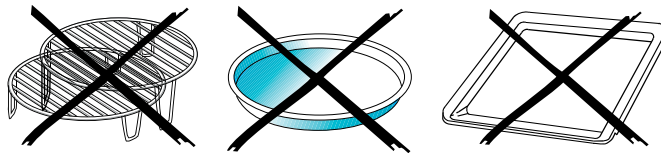
ANVÄND DENNA FUNKTION för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.



1 VRID FUNKTIONSRATTEN till mikrovågor.

2 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

DENNA FUNKTION STARTAR AUTOMATISKT med standard mikrovågseffekt (750W) och tillagningstiden inställd på 30 sekunder. *Varje tryck ökar* tiden med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att vrida på inställningsratten efter att funktionen har startat.



MANUELL UPPTNING



FÖLJ ANVISNINGARNA i "Tillagning och värming 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 pappersförpackningar kan placeras direkt i ugnen under förutsättning att förpackningen inte har några delar i metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

VÄND PÅ STORA MATSTYCKEN efter halva upptiningstiden.

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



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

SEPARERA DELARNA när de börjar tina.

Enskilda skivor tinar snabbare.

SKYDDA DE TUNNASTE DELARNA (T.E.X. KYCKLINGLÅR OCH KYCKLINGVINGAR) med små bitar aluminiumfolie när de börjar bli varma.



DET ÄR BÄTTRE ATT TINA lite för lite och låta upptiningen avslutas under vilotiden.

VILOTIDEN EFTER UPPTININGEN FÖRBÄTTRAR ALLTID RESULTATET, eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela livsmedlet.



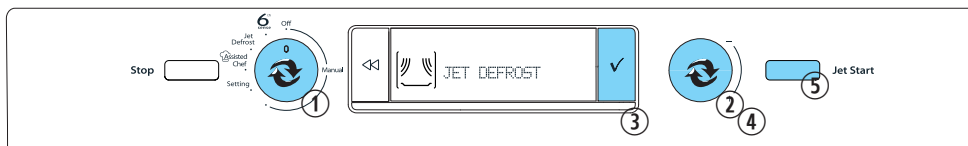
JET DEFROST (SNABBUPPTINING)



ANVÄND DENNA FUNKTION för upptining av kött, kyckling, fisk, grönsaker och bröd.

JET DEFROST-FUNKTIONEN behöver veta matens nettovikt och bör endast användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g - 3 kg, se tabellen Jet Defrost.

PLACERA ALLTID MATEN på glasplattan.



- 1 VRID FUNKTIONSRATTEN till läge Jet Defrost.
- 2 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in matklassen.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta (viktsiffrorna blinkar).
- 4 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in matens vikt.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

HALVVÄGS GENOM UPPTININGSPROCESSEN STANNAR ugnen med uppmaningen *VÄND MATEN*.

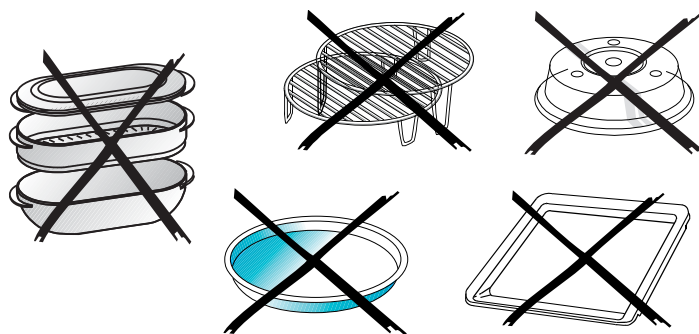
~ Öppna luckan.

~ Vänd maten.

~ Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

TURN FOOD

ANMÄRKNING: Ugnen fortsätter automatiskt efter 2 minuter om maten inte har blivit vänd. I detta fall tar upptiningen längre tid.





JET DEFROST (SNABBUPPTINING)



FRYST MAT:

OM VIKTEN ÄR MINDRE ELLER STÖRRE ÄN DEN REKOMMENDERADE: följer du anvisningarna i "Tillagning och värming med mikrovågor" och väljer 160 W vid manuell upptining.



FRYST MAT:

OM MATENS TEMPERATUR ÄR HÖGRE ÄN DJUPFRYST (-18°C) ställer du in en lägre vikt.

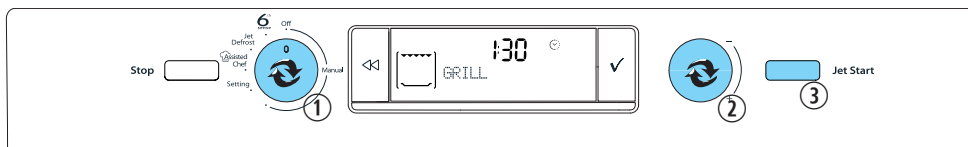
OM MATEN ÄR KALLARE ÄN DJUPFRYST (-18°C) ställer du in en högre vikt.



	MATKLASS	MÄNGD	TIPS
1	KÖTT (MEAT)	100 G - 2 KG	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar.
2	FÄGEL (POULTRY)	100 G - 3 KG	Kyckling, hel, delar eller filéer.
3	FISK (FISH)	100 G - 2 KG	Hel, i skivor eller filéer.
4	GRÖNSAKER (VEGETABLES)	100 G - 2 KG	Blandade grönsaker, ärtor, broccoli, etc.
5	BRÖD (BREAD)	100 G - 2 KG	Limpa, bullar, kuvertbröd.
OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade följer du anvisningarna i "Tillagning och värming med mikrovågor" och väljer 160 W vid upptining.			




GRILLNING

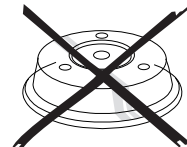
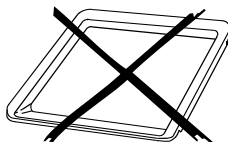
ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt ge maten en aptitretande, gyllenbrun yta.



- 1 VRID FUNKTIONSRATTEN Grillägesposition..
- 2 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in tillagningstiden.
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

FÖR MAT såsom ost, rostat bröd, kött och korvar, placera maten på den höga trådställningen.

-  **SE TILL ATT REDSKAPEN SOM används är värmetåliga när du använder denna funktion.**
-  **ANVÄND INTE PLASTREDSKAP** när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.
-  **VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE ugnstaket** ovanför grillelementet.





GRILL KOMBI



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga mat såsom gratänger, lasagne, fågel och bakad potatis.



- 1 VRID FUNKTIONSRATTEN Grillägesposition..
- 2 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in the mikrovåggor effekt
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta. (tidstecknen blinkar.)
- 4 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in tillagningstiden.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

NÄR GRILLEN ANVÄNDS ÄR mikrovågseffekten begränsad.

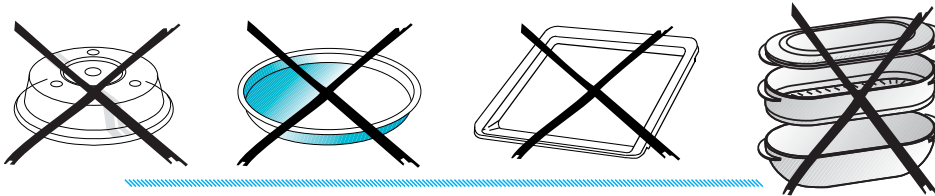
PLACERA MATEN på den höga trådställningen eller på den snurrande glastallriken vid tillagning med denna funktion.

DET ÄR MÖJLIGT att stänga av mikrovågseffekten genom att minska mikrovågseffektnivån till 0 W, tryck på knappen Back två gånger och vrid på plus-/minusratten (-/+). Vid 0 W kopplar ugnen över till endast grillfunktionen.

i SE TILL ATT REDSKAPEN SOM används är mikrovågssäkra och värmetåliga när du använder denna funktion.

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

i VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE ugnstaket ovanför grillelementet.



VAL AV EFFEKTNIVÅ

GRILL KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
650 W	TILLAGNING av grönsaksgratänger
350 - 500 W	TILLAGNING av kyckling och lasagne
160 - 350 W	TILLAGNING AV fisk och frysta gratänger
160 W	TILLAGNING av kött
90 W	GRATINERING av frukt
0 W	BRYNING, enbart under tillagningen



KRISPNING







ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Crispfunktionen är också lämplig för att steka bacon, ägg, korv, hamburgare, etc.



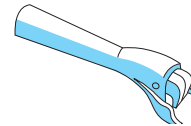
- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** Krispläge..
- 2 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** för att ställa in tillagningstiden.
- 3 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

NÄR CRISPFUNKTIONEN ANVÄNDS GÅR DET INTE ATT ändra effektnivån eller sätta på/stänga av grillfunktionen.

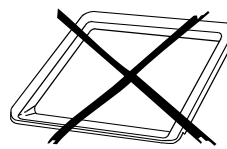
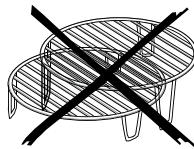
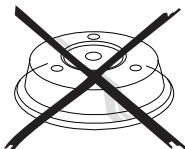
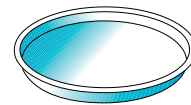
MIKROVÅGORNA OCH GRILLEN samverkar automatiskt för att värma crisppannan. På så sätt får crisppannan snabbt den temperatur som krävs för att maten skall få rätt färg och krispighet.

-  **KONTROLLERA ATT crisppannan står mitt på glasplattan.**
-  **UGNEN OCH CRISPPANNAN blir mycket heta när denna funktion används.**
-  **PLACERA ALDRIG DEN HETA CRISPPANNAN på värmekänsliga underlag.**
-  **VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE ugnstaket ovanför grillelementet.**

 **ANVÄND GRYTLAPPAR ELLER det särskilda krisphandtaget som medföljer för att ta bort Krisppannan.**



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





FORCED AIR (VARMLUFT)



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR mat såsom grönsaker, fisk, ris och pasta.



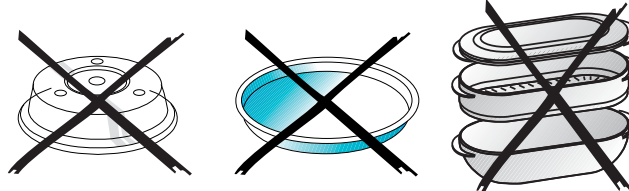
- 1 VRID FUNKTIONSRATTEN till läget varmluft. (temperaturtecknen blinkar.)
- 2 VRID PÅ +/- KNOB för att ställa in önskad temperatur.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta. (tidstecknen blinkar.)
- 4 VRID PÅ +/- KNOB för att ställa in tillagningstiden.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

ANVÄND DET LÅGA GALLRET för att placera maten på för att möjliggöra ordentlig luftcirkulation runt maten.

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

UNDER TILLAGNINGSPROCESSEN kan tiden justeras genom att vrida på plus-/minusratten (-/+) och temperaturen genom att trycka på Back-knappen två gånger och sedan vrida på plus-/minusratten (-/+). Om Back-knappen trycks in två gånger under tillagningen kommer temperatursiffrorna att blinka. Den nya temperaturinställningen kommer att träda i kraft först efter att OK knappen trycks in. När temperatursiffrorna lyser med ett konstant sken är den nya inställningen giltig.

 SE TILL ATT REDSKAPEN SOM används är ugnssäkra när du använder denna funktion.

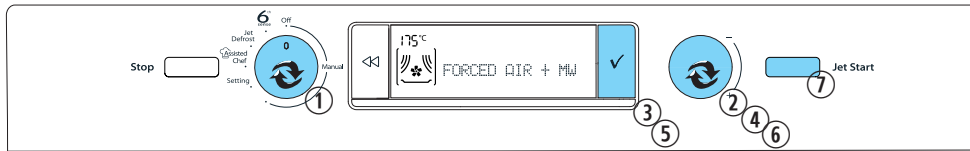




FORCED AIR COMBI (VARMLUFT KOMBI)



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att tillaga stekt kött, fågel och bakad potatis, frysta färdigrätter, kakor, bakverk, fisk och puddingar.



- 1 VRID FUNKTIONSRATTEN till läget varmluft+mikrovågor.
- 2 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in önskad temperatur.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta. (The mikrovågseffekt tecknen blinkar.)
- 4 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in the mikrovågor effekt.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta. (tidstecknen blinkar.)
- 6 VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in tillagningstiden.
- 7 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

ANVÄND DET LÅGA GALLRET för att placera maten på för att möjliggöra ordentlig luftcirkulation runt maten.

UNDER TILLAGNINGSPROCESSEN KAN tiden justeras genom att vrida på plus-/minusratten (-/+) och temperaturen och mikrovågseffekt genom att trycka på Back-knappen två eller tre gånger och sedan vrida på plus-/minusratten (-/+). Den nya inställningen av temperaturen och effekten aktiveras när OK-knappen har tryckts in. När temperaturen och mikrovågseffekttecknen lyser med fast sken är den nya inställningen aktiverad.

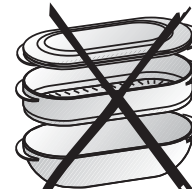
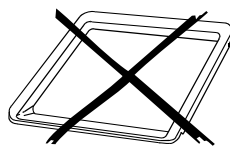
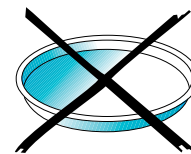
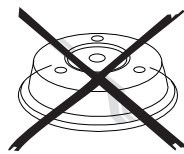
NÄR VARMLUFT KOMBI ANVÄNDS är mikrovågseffekten begränsad.



SE TILL ATT REDSKAPEN SOM ANVÄNDS ÄR mikrovågssäkra och ugnssäkra när du använder denna funktion.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

FORCED AIR COMBI (VARMLUFT KOMBI)	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
350 W	TILLAGNING av fågel, bakad potatis, lasagne och fisk
160 W	TILLAGNING av stekar och fruktkakor
90 W	TILLAGNING av kakor och bakverk





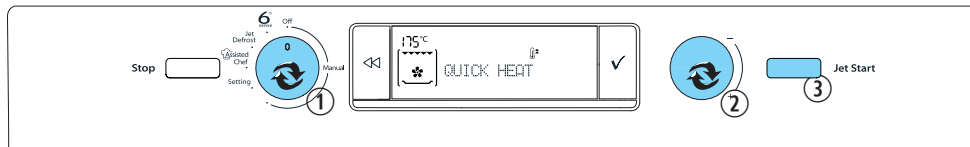
SNABBVÄRMNING



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT värma den tomma ugnen.

STÄLL INGEN MAT i ugnen före eller under förvärmningen. Den intensiva hettan bränner maten.

UNDER FÖRUPPVÄRMNINGEN skall ugnen alltid vara tom.

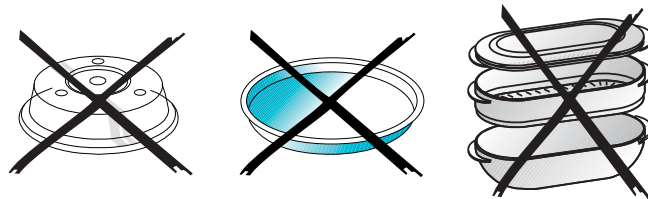


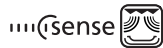
- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** to the Quick heat mode position. (temperaturtecknen blinkar.)
- 2 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** för att ställa in önskad temperatur
- 3 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

NÄR UPPVÄRMNINGEN HAR BÖRJAT kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av inställningsratten.

UNDER UPPVÄRMNINGSPROCESSEN är symbolerna i displayen animerade, "HEATING UP" visas och förloppsindikatorn visas till den inställda temperaturen uppnåtts.

NÄR TEMPERATUREN UPPNÅTTS VISAS "END". Ugnen arbetar fortfarande med varmluftsfunktionen under 10 minuter för att bibehålla den uppnådda temperaturen. Inga tillagningsparametrar kan ställas in i detta läge.

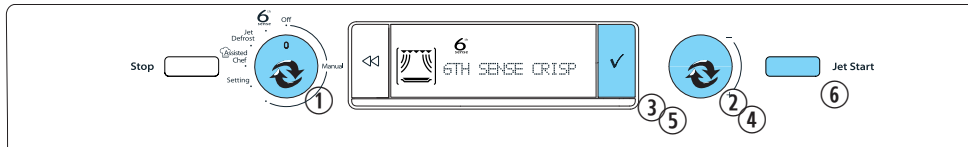




6TH SENSE KRISP (KRISPNING)



ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt värma fryst mat till serveringstemperatur. Denna funktion används endast för att värma fryst, färdiglagad mat.



- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** till funktionsläget Sense Cook (avkänningstillagning)..
- 2 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** to välja 6th Sense krisp
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
- 4 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** FÖR ATT STÄLLA IN THE FOOD CLASS.
- 5 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta. (tidstecknen blinkar.)
- 6 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

PROGRAMMET FÅR INTE avbrytas så länge "  " visas i teckenfönstret.

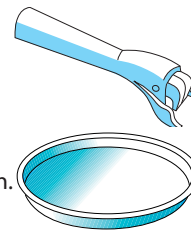
PROGRAMMET KAN DÄREMOT avbrytas när tiden visas.



ANVÄND GRYTLAPPAR ELLER

det särskilda krisphandtaget som medföljer för att ta bort Krisppannan.

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

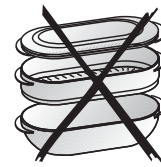
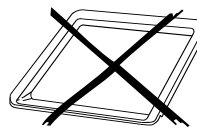
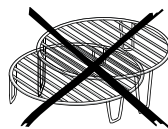
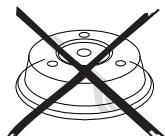


PLACERA INGA behållare eller emballage på krisppannan.



ENDAST MATEN FÅR placeras på krisppannan.

	MATKLASS	MÄNGD	TIPS
1	POMMES FRITES, FRYSTA (FRENCH FRIES, FROZEN)	250 G - 600 G	Sprid ut pommes fritten i ett jämnt lager i crisppannan. Strö på salt om du vill ha frasigare pommes frites. Du kan röra i pommes fritten när tiden visas.
2	PIZZA MED TJOCK BOTTEN, FRYST (PAN PIZZA, FROZEN)	300 G - 800 G	För pizza med tjock botten.
3	PIZZA MED TUNN BOTTEN, FRYST (THIN PIZZA, FROZEN)	250 G - 500 G	För pizza med tunn botten.
4	BUFFALO WINGS, FRYSTA (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250 G - 600 G	Sprid ut kycklingvingarna i ett jämnt lager i crisppannan.
NÄR MATEN INTE FINNS MED PÅ NEDANSTÄENDE LISTA eller när matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade följer du anvisningarna som gäller den manuella Crispfunktionen.			



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR mat såsom 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. Displayen visar ångtiden och räknar ned i detta steg.



- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** till funktionsläget Sense Cook (avkänningstillagning)..
- 2 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** to välja 6th Sense Steam.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
- 4 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** FÖR att ställa in tillagningstiden. (Om ingen tid ställs in kommer programmet endast att köras till kokpunkten innan avstängning).
- 5 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

TÄCK ALLTID ÖVER MATEN MED ETT LOCK. Försäkra dig om 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 aluminiumomslag när maten täcks över.

KÄRL BÖR inte fyllas till mer än hälften. När du behöver tillaga stora mängder mat väljer du ett större kärl så att det inte blir fyllt till mer än hälften. Detta förhindrar att maten kokar över.

KOKA GRÖNSAKER

Lägg grönsakerna i durkslaget. Pour 50-100 ml vatten into the bottom part. Cover med the lid och set the time.

Mjuka grönsaker som broccoli och purjolök kräver 2-3 minuters koktid.

Hårdare grönsaker som morötter och potatis kräver 4-5 minuters koktid.

KOKA RIS

Följ anvisningarna om koktid, vatten- och rismängd som finns på förpackningen. Placera ingredienserna i ångkokarens underdel, täck med lock och ställ in tiden.

ÅNGKOKAREN är avsedd att användas enbart med mikrovåg!

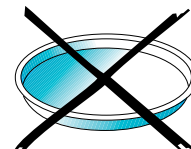
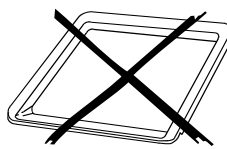
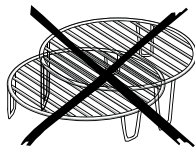
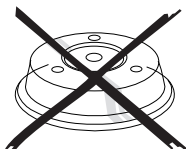
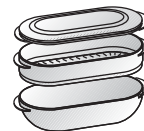


ANVÄND ALDRIG ÅNGKOKAREN tillsammans med någon annan funktion.

OM ÅNGKOKAREN ANVÄNDS med någon annan funktion kan skador uppstå.

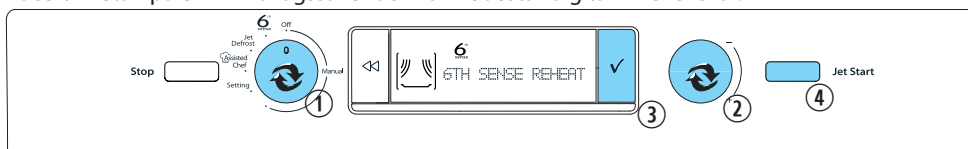
KONTROLLERA ALLTID att glasplattan kan snurra fritt innan du startar ugnen.

PLACERA alltid ångkokaren på glastallriken.



ANVÄND DENNA FUNKTION när tillagad mat som är antingen fryst, kyld eller rumstempererad värms upp.

Placera metan på en mikrovågssäker och värmebeständig tallrik eller skål.



- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** till funktionsläget Sense Cook (avkänningstillagning)..
- 2 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** to välja 6th Sense Reheat.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta. (tidstecknen blinkar.)
- 4 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

PROGRAMMET FÅR INTE avbrytas så länge " [] " visas i teckenfönstret.

PROGRAMMET KAN DÄREMOT avbrytas när tiden visas.

NÄR DU LÄGGER UPP en rätt på en tallrik för att värma den bör du placera tjockare och kompaktare mat ingredienser längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.

PLACERA TUNNA köttskivor ovanpå varandra eller "fläta" dem.

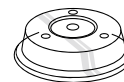
TJOCKARE matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.



STÅTID

En vilotid på 1-2 minuter förbättrar alltid resultatet, särskilt för fryst mat.

ANVÄND ALLTID DET MEDFÖLJANDE locket för denna funktion förutom vid uppvärmning av kylda soppor då locket inte behövs! Om maten är förpackad på ett sådant sätt att locket inte kan användas, bör du göra 2-3 snitt i förpackningen så att det inte skapas övertryck under värmningen.

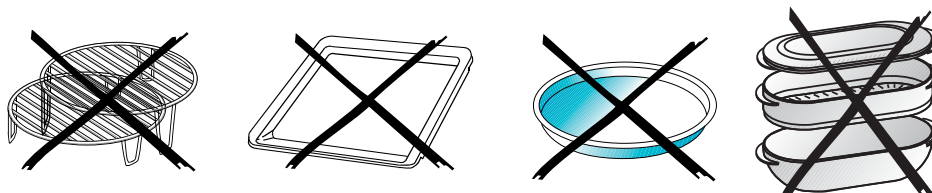


TRYCKUTJÄMNING

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

NETTOVIKTEN får vara 250 - 600 g när denna funktion används. I annat fall bör du använda den manuella funktionen för att uppnå bästa resultat.

SE till att ugnen har rumstemperatur innan denna funktion används för att få bästa resultat.





ASSISTERAD KOCK



DENNA FUNKTION ger ett bekvämt sätt att tillaga olika sorters mat som visas i tabellen nedan.

- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** till Assisterat läge.
 - 2 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** för att välja typ av mat.
 - 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
 - 4 **VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+)** för att välja matklass.
 - 5 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
 - 6 **NU KOMMER** displayen att uppmana dig att gå vidare enligt aktuell mängdinställning. Det hela beror på vilken matklass du väljer.
 - ∞ Tidsinställning
VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in tillagningstiden och tryck på OK-knappen för att bekräfta.
 - ∞ Mängdinställning
VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in mängden och tryck på OK-knappen för att bekräfta.
 - ∞ Viktinställning
VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) för att ställa in vikten och tryck på OK-knappen för att bekräfta.
 - ∞ Justering av tillagningsgrad
VRID PÅ PLUS-/MINUSRATTEN (-/+) om du vill ändra tillagningsgraden och tryck på OK-knappen för att bekräfta.
- ANMÄRKNING: TILLAGNINGSGRADEN KAN JUSTERAS** during display of instruction states proceeding the starting point eller hin 20 sekunder efter att tillagningen startade för vissa automatiska funktioner.

- 7 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
M E A T (KÖTT)	ROSTBIFF (ROAST BEEF)	800 G-1,5 KG	Krydda rostbiffen och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar. Vänd rostbiffen när ugnen uppmanar dig att göra det For French roast beef set doneness minus function.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	FLÄSKSTEK (ROAST PORK)	800 G-1,5 KG	Krydda rostbiffen och placera i den kalla ugnen. Vänd rostbiffen när ugnen uppmanar dig att göra det.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	LAMMSTEK (ROAST LAMB)	1 KG-1,5 KG	Krydda steken och placera i den kalla ugnen. Vänd steken när ugnen uppmanar dig att göra det.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	KALVSTEK (ROAST VEAL)	800 G-1,5 KG	Krydda steken och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar. Vänd steken när ugnen uppmanar dig att göra det.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	REVBENSPIJÄLL (RIBS)	700 G-1,2 KG	Krydda och lägg i crisppannan.	Crisppanna
	ENTRECOTE (ENTRECOTE)	2-4 ST.	Pensla med olja och ställ in i den kalla ugnen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.	Högt galler på glasskivan



ASSISTERAD KOCK



MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
M E A T (KÖTT)	LAMMKOTLETTER (LAMB CUTLET)	2-6 ST.	Pensla med olja och ställ in i den kalla ugnen. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.	Högt galler på glasskivan
	BRATWURST (BRATWURST)	200 G- 800 G	Smörj crispspannan lätt. Lätt in korven när förvärmningen av crispspannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	VARMKORV, KOKT (HOT DOG, BOIL)	4-8 ST.	Häll 1 liter vatten i ångkokarens underdel och täck med locket. Lägg i korven när ugnen avger en ljudsignal och täck med locket.	Ångkokarens underdel och lock
	HAMURGARE, FRYSTA (HAMURGERS, FROZEN)	100 G- 500 G	Smörj crispspannan lätt. Lägg i maten när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	BACON (BACON)	50 G- 150 G	Lätt i baconet när förvärmningen av crispspannan är klar och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	KÖTTFÄRSLIMPA (MEAT LOAF)	4 - 8 PORTIONER	Använd ditt favoritrecept på köttfärs och forma till en limpå. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
POULTRY (FÅGEL)	GRILLAD KYCKLING (ROAST CHICKEN)	800 G- 1,5 KG	Krydda och placera i den kalla ugnen med bröstsidan upp.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	KYCKLINGFILÉER, ÅNGKOKTA (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300 G- 800 G	Krydda och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	KYCKLINGFILÉER, STEKTA (CHICKEN FILLETS, FRY)	300 G- 1 KG	Smörj crispspannan lätt. Krydda och lägg i filéerna när förvärmningen av crispspannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	KYCKLINGBITAR (CHICKEN PIECES)	400 G- 1,2 KG	Krydda bitarna och lägg i crispspannan med skinnet vänt uppåt.	Crisppanna
KONTROLLERA ATT KYCKLINGEN är klar genom att sticka in en tandpetare i den tjockaste delen. Köttsaften ska vara ofärgad. Förläng koktiden något om köttsaften är rödfärgad.				
FISH (FISK)	HEL FISK, UGNSSTEK (WHOLE FISH, BAKED)	600 G- 1,2 KG	Krydda och pensla ovensidan med smör eller ägg. Strö eventuellt över skorpsmulor.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	HEL FISK, KOKT (WHOLE FISH, BOILED)	600 G- 1,2 KG	Krydda och tillsätt 100 ml fiskbuljong. Tillaga med lock.	Mikrovågssäker form med lock. Använd ev. plastfolie som lock. Placera på glasplattan.



ASSISTERAD KOCK



MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
FISH (FISK)	FILÉER (FILLETS)	300 G-800 G	Krydda och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	KOTLETTER, STEKTA (CUTLETS, FRY)	300 G-800 G	Smörj crisppannan lätt. Krydda och lägg i maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	KOTLETTER, ÅNGKOKTA (CUTLETS, STEAM)	300 G-800 G	Krydda och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	GRATÄNG, FRYST (GRATIN, FROZEN)	600 G-1,2 KG	Ta bort ev. aluminiumfolie.	Mikrovågs- och ugnssäker kärl på glasplattan.
	PANERADE FILÉER, FRYSTA (FILLETS COATED, FROZEN)	200 G-600 G	Smörj crisppannan lätt. Lägg i maten när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
POTATOES (POTATIS)	POTATIS, KOKT (POTATOES, BOILED)	300 G-1 KG	Lägg i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.	Ångkokarens underdel och lock
	POTATIS, BAKAD (POTATOES, BAKED)	200 G-1 KG	Skölj och nagga. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplattan
	GRATÄNG (GRATIN)	4 - 8 PORTIONER	Skiva rå potatis och varva med lök. Krydda med salt, peppar och vitlök och häll över grädde. Strö över ost.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	POMMES FRITES, FRYSTA (FRENCH FRIES, FROZEN)	300 G-600 G	Strö över salt före tillagningen.	Crisppanna
	POTATISKLYFTOR (POTATO WEDGES)	300 G-800 G	Skala och skär i klyftor. Krydda, smörj crisppannan lätt med olja och ringla över olja. Rör när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
VEGETABLES (GRÖNSAKER)	GRÖNSAKER, FRYSTA (VEGETABLES, FROZEN)	300 G-800 G	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	MORÖTTER (CARROTS)	200 G-500 G	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare



ASSISTERAD KOCK



MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
VEGETABLES (GRÖNSAKER)	GRÖNA BÖNOR (GREEN BEANS)	200 G- 500 G	Lägg i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.	Ångkokarens underdel och lock
	BROCCOLI (BROCCOLI)	200 G- 500 G	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	BLOMKÅL (CAULI FLOWER)	200 G- 500 G	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	GRATÄNG, FRYST (GRATIN, FROZEN)	400 G- 800 G	Ta bort ev. aluminiumfolie.	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplattan
	PAPRIKA, ÅNGKOKT (PEPPER, STEAM)	200 G- 500 G	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	PAPRIKA, STEKT (PEPPER, FRY)	200 G- 500 G	Olja crisp pannan lätt. Lägg i paprikan skuren i bitar när när förvärmningen av crisp pannan är klar. Krydda och ringla över olja. Rör i maten när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	AUBERGINE (EGG PLANT)	300 G- 800 G	Skär i halvor, salta och låt stå en stund så att en del av fukten försvinner. Smrör crisp pannan lätt och lägg i maten när förvärmningen av crisp pannan är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	SQUASH, ÅNGKOKT (SQUASH, STEAM)	200 G- 500 G	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	MAJSKOLVAR (CORN ON COB)	300 G- 1 KG	Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	TOMATER (TOMATOES)	300 G- 800 G	Skär i halvor, krydda och strö över ost	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
RICE (RIS)	RIS, KOKT (RICE, BOILED)	100-400 ML	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Häll rekommenderad mängd ris och vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokarens underdel och lock
	RISGRYNSGRÖT (RICE PORRIDGE)	2 - 4 PORTIONER	Häll ris och vatten i ångkokarens underdel. Täck med locket. Tillsätt mjölk när ugnen uppmanar dig att göra det och fortsätt tillagningen. Till 2 portioner behövs 75 ml ris, 200 ml vatten och 400 ml mjölk. Till 4 portioner behövs 150 ml ris, 300 ml vatten och 600-700 ml mjölk.	Ångkokarens underdel och lock
	HAVREGRYNSGRÖT (OAT PORRIDGE)	1 - 2 PORTIONER	Blanda havregryn, salt och vatten enligt anvisningarna på förpackningen eller anvisningar om mikrovågstillagning.	Mikrovågssäker tallrik eller skål utan lock



ASSISTERAD KOCK



MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
PASTA	PASTA, KOKT (PASTA, BOILED)	1 - 4 PORTIONER	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Häll vatten i ångkokarens underdel. Täck med locket. Lägg i pastan när ugnen uppmanar dig att göra det och fortsätt att koka under lock.	Ångkokarens underdel och lock
	LASAGNE (LASAGNE)	4 - 8 PORTIONER	Tillaga enligt ditt favoritrecept eller följ receptet på lasagneförpackningen.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	LASAGNE, FRYST (LASAGNE, FROZEN)	500 G- 1,2 KG	Ta bort ev. aluminiumfolie.	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
PIZZA/PIE (PIZZA / PAJ)	PIZZA, HEMLAGAD (PIZZA HOME MADE)	1 SATS	Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl och salt och olja. Låt degen jäsa. Kavla ut degen på den smorda crisppannan och nagga den. Lägg t.ex. tomater, mozzarella och skinka ovanpå pizzan.	Crisppanna
	PIZZA MED TUNN BOTTEN, FRYST (THIN PIZZA, FROZEN)	250 G- 500 G	Ta av förpackningen.	Crisppanna
	PIZZA MED TJOCK BOTTEN, FRYST (PAN PIZZA, FROZEN)	300 G- 800 G	Ta av förpackningen.	Crisppanna
	PIZZA, KYLD (PIZZA, CHILLED)	200 G- 500 G	Sätt in pizzan när förvärmningen av crisppannan är klar.	Crisppanna
	QUICHE LORRAINE (QUICHE LORRAINE)	1 SATS	Gör degen (250 g mjöl, 150 g smör + 2½ msk vatten) eller använd färdig deg (400-450 g). Klä crisppannan med degen. Nagga degen. Förbaka degen. Tillsätt fyllningen när ugnen uppmanar 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.	Crisppanna
	QUICHE, FRYST (QUICHE, FROZEN)	200 G- 800 G	Ta av förpackningen.	Crisppanna
DESSERTS (DESSERTER)	HEMLAGAD FRUKTPAJ (FRUIT PIE HOME MADE)	1 SATS	Gör en deg 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.	Crisppanna
	FRUKTPAJ, FRYST (FRUIT PIE, FROZEN)	400 G- 800 G	Ta av förpackningen.	Crisppanna
	ÄPPLEN, UGNSBAKADE (APPLES, BAKED)	4-8 ST.	Ta ur äppelhusen och fyll med marsipan eller kanel, socker och smör.	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplattan



ASSISTERAD KOCK



MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
DESSERTS (DESSERTER)	FRUKTKOMPOTT (FRUIT COMPOTE)	300- 800ML	Skala och kärna ur frukten och skär i bitar. Lägga i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	Ångkokare
	CRÈME BRÛLÉE (CRÈME BRÛLÉE)	2 - 6 PORTIONER	Till 4 portioner, hetta upp 100 ml grädde + 200 ml mjölk. Vispa 2 ägg och 2 äggulor med 3 msk socker och 1 tsk vaniljsocker. Vispa ner den heta vätskan i äggsmeten. Häll blandningen i 4 portionskålar (mikrovågs- och ugnssäkra) och placera dem i crisppannan. Koka upp ½ liter vatten och häll mellan skålarna i crisppannan. Tillaga och låt det hela svalna. Strö farinsocker över bryllekrämen eller använd vitt socker + burner to brown the sugar.	Mikrovågs- och ugnssäkra skålar på crisppannan
	SUFFLÉ (SOUFFLÉ)	2 - 6 PORTIONER	Gör en sufflésmet med citron, choklad eller frukt och häll i en ugnssäker form med hög kant. Ställ in formen när ugnen uppmanar dig att göra det.	Ugnssäker form på det låga gallret
BREAD / CAKES (BRÖD / KAKOR)	HELA BRÖD (BREAD LOAF)	1-2 ST.	Gör en deg enligt ditt favoritrecept. Välj ett lätt bröd. Lägga på en bakplåt för att jäsa. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.	Bakplåt
	SMÅFRANSKA (ROLLS)	1 SATS	Gör en deg enligt ditt favoritrecept. Välj ett lätt bröd. Forma degen till bullar, lägg dem på bakplåten och låt dem jäsa. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.	Bakplåt
	FRYSTA SMÅFRANSKOR (ROLLS, FROZEN)	1 SATS	Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.	Bakplåt
	FÖRBAKADE SMÅFRANSKA (PRE-BAKED ROLLS)	1 SATS	Vakuumpförpackade småfranska. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.	Bakplåt
	CROISSANTER, PÅ BURK (ROLLS, CANNED)	1 SATS	Ta ut småbröd som croissanter på burk ur förpackningen och forma enligt anvisningar. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar.	Bakplåt
	SCONES (SCONES)	1 SATS	Forma till ett scones eller till mindre bullar på den smorda crisppannan	Crisppanna
	SOCKERKAKA (SPONGE CAKE)	1 SATS	Rör till en smet med en totalvikt på 700 - 800 g. Sätt in kakan när förvärmningen av ugnen är klar.	Mikrovågs- och ugnssäker kakform på det låga gallret
	MUFFINS (MUFFINS)	1 SATS	Gör en smet som räcker till 16 - 18 muffins och häll smeten i pappersformar. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar.	Bakplåt



ASSISTERAD KOCK




MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	GÖR SÅ HÄR	TILLBEHÖR
BREAD/CAKES (BRÖD / KAKOR)	KAKOR (COOKIES)	1 SATS	Lägg på ugnspapper och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar	Bakplåt
	MARÄNGER (MERINGUES)	1 SATS	Gör en smet 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.	Bakplåt
S N A C K S (MELLANMÅL)	POP CORN (POPCORN)	100 G	Placera påsen på glasplattan. Tillaga endast en påse åt gången.	
	NÖTTER, ROSTADE (ROASTED NUTS)	50 G- 200 G	Lägg i nötterna när förvärmningen av crisppannan är klar. Rör när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
	BUFFALO WINGS, FRYSTA (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300 G- 600 G	Ta av förpackningen	Crisppanna
	NUGGETS, FRYSTA (NUGGETS, FROZEN)	250 G- 600 G	Lägg i när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.	Crisppanna
NÄR STORA MÄNGDER/MATSTYCKEN som stekar och ugnsbakad fisk tillagas rekommenderas en ståtid på 8 - 10 minuter. Grönsaker, varmkorv och ångkokt fisk mår bra av en ståtid på 2 - 3 minuter.				

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

RENGÖRING AV UGNEN är normalt det enda underhåll som krävs. Dra alltid ut sladden ur eluttaget innan mikrovågsugnen rengörs.

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

 **ANVÄND INTE METALLSKURKUDDAR, SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL, tvålullskuddar, grusiga disktrasor etc. eftersom de kan skada kontrollpanelen och ugnens interiör och exteriör. Använd en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.**




SPRAYA INTE direkt på ugnsyrtorna.


TA UT GLASPLATTAN OCH RULLSTÖDET då och då och rengör ugnsutrymmets botten. Detta är speciellt viktigt om något kokat över eller spillts ut i ugnen.



GLASPLATTAN SKALL ALLTID VARA PÅ PLATS när denna mikrovågsugn används.


 **ANVÄND INTE metallskurkuddar, slipande rengöringsmedel, tvålullskuddar, grusiga disktrasor etc. eftersom de kan skada kontrollpanelen och ugnens interiör och exteriör.**


ANVÄND EN MJUK OCH FUKTIG TRASA och ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnens insida, luckans front och baksida samt listerna runt öppningen.

 **SE TILL ATT DET** inte samlas fett och matpartiklar på runt dörren.

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.

OBEHAGLIG LUKT I UGNSUTRYMMET KAN MOTVERKAS GENOM ATT ett glas vatten med citronsaft ställs in i ugnen och får koka i ett par minuter.

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

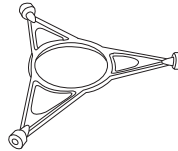
 **UGNEN** bör rengöras regelbundet och matrester tas bort.

GRILLELEMENTET behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.

OM GRILLFUNKTIONEN INTE ANVÄNDS REGELBUNDET, måste den köras i minst 10 minuter en gång per månad. Avsikten med detta är att fettstänk och matrester bränns bort så att brandrisk motverkas.

KAN MAS KINDIS KAS :

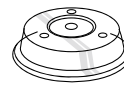
RULLSTÖD.



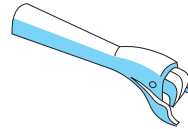
GLASPLATTA



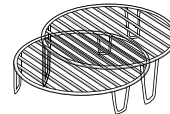
TÄCKLOCK



CRISPHANDTAG



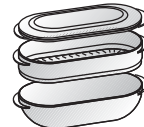
GALLER



BAKPLÅT

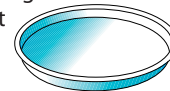


ÅNGKOKARE





MILD RENGÖRING:

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




LÅT ALLTID crisppannan svalna innan du rengör den.

 **DOPPA INTE** ned eller skölj crisplattan med vatten när den är het. Den skadas om den kyls för snabbt.

 **ANVÄND INTE STÅLULL.** Stålull repar crisppannans yta.

FELSÖKNING

OM UGNEN INTE FUNGERAR, kontrollera nedanstående punkter innan du tillkallar service:

- ≈ Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- ≈ Att stickproppen 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 tio minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- ≈ Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.
- ≈ När vissa funktioner används kan en symbol "  " visas i teckenfönstret. Detta är helt normalt och visar att ugnen gör beräkningar för att ett bra slutresultat skall uppnås.

SYFTET MED DENNA KONTROLL ÄR ATT undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste bekosta.

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



ELSLADDEN FÅR ENDAST BYTAS UT MOT en original elsladd som kan beställas genom vår serviceorganisation. Elsladden får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.



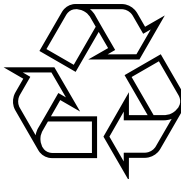
SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV EN BEHÖRIG SERVICETEKNIKER. Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikroavgsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA ELLER NÅGOT HÖLJE.



MILJÖTIPS

ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om avfallshandling. Förvara material som kan innebära risker för barn (plastpåsar, polystyren och dylikt) utom räckhåll för barn.



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

SYMBOLEN på mikroavgsugnen, eller i dokument som medföljer den, visar att denna ugn inte får behandlas som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in vid en återvinningscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



PRODUKTEN MÅSTE KASSERAS enligt lokala miljöbestämmelser om avfallshandling.

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

GÖR UGNEN OBRUKBAR GENOM ATT klippa av elsladden innan den skrotas.

Three horizontal light blue bars for writing.



Twenty horizontal light blue bars for writing, arranged in two columns of ten.

SÄRSKILD ANMÄRKNING

To **PROTECT** the oven och display from overheating, the temperature in the door is monitored. Därför kan det hända att ugnen kör ett kylprogram om det föreligger risk för överhettning. The fan may be forced on if Cool down mode is activated. Detta är normalt. När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt. Avkylningsproceduren kan avbrytas genom att öppna luckan utan att ugnen skadas.

ENLIGT IEC 60705.

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

Test	Mängd	Ungefärlig tid	Effektnivå	Kärl
12.3.1	1000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28–30 MIN	VARMLUFT 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	VARMLUFT 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30–32 MIN	VARMLUFT 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEK	JET DEFROST (SNABBUPPTNING)	

