

AMW 848

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



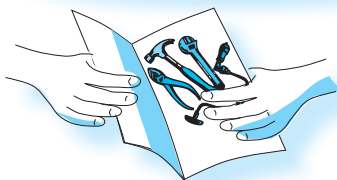
SENSING THE DIFFERENCE



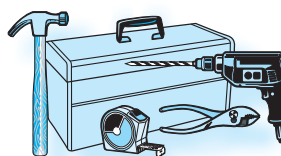
INSTALLATION



INSTALLERING AV MIKROVÅGSUGNEN



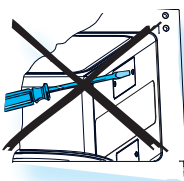
FÖLJ DE MEDFÖLJANDE separata monteringsanvisningarna för att installera ugnen.



INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS

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

TA INTE BORT SKYDDSPLATTORNA som sitter på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna hindrar fett och matsmulor att tränga in i mikro vågskanalerna.

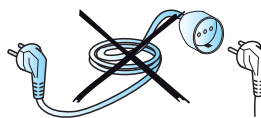


KONTROLLERA att ugnsutrymmet är tomt före installationen.

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.

ANVÄND INTE FÖRLÄNGNINGSKABLAR.



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

EFTER ANSLUTNINGEN

UGNEN FUNGERAR endast när luckan är ordentligt stängd.

MIKROVÅGSUGNEN skall vara ansluten till jord. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador på människor, djur eller föremål om detta krav inte uppfyllts.

NÄR UGNEN SLÅS 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 efter att 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 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 säkring.

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.

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.

LÅT BARA BARN använda mikrovågsugnen under tillsyn av en vuxen och efter att de fått tillräckliga instruktioner, så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med ett felaktigt handhavande.

DENNA MIKROVÅGSUGN ÄR INTE AVSEDD ATT ANVÄNDAS AV personer (gäller även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

VARNING!

ÅTKOMLIGA DELAR AV UGNEN KAN BLI HETA under användning. Håll barn på säkert avstånd.

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 tätningslister 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.

ÄGG

HELA ÄGG, MED ELLER UTAN SKAL, får inte kokas eller värmas i ugnen. De kan explodera, även efter att tillagningen har avslutats.





VIKTIGA 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.

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 UGNSUTRYMMET som förvaringsplats.

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 kokkärn och formar ur ugnen.

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!



TILLBEHÖR



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.

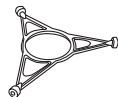
OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALL kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

FÖRSÄKRA DIG ALLTID OM att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen.

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.



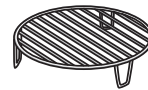
BAKPLÅT

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

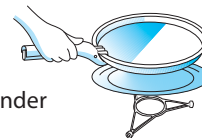
ANVÄND DET MEDFÖLJANDE CRISPHANDTAGET för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.



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.

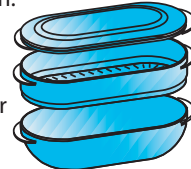
CRISPPANNAN kan förvärmas innan den används (max. 3 min). Använd alltid crispfunktionen vid förvärmning av crisppannan.

ÅNGKOKARE

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

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

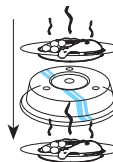
PLACERA ALLTID ångkokaren på glasplattan.



TÄCKLOCK

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

ANVÄND täcklocket för uppvärmning i två nivåer



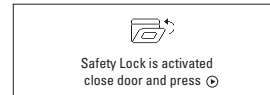


STARTSKYDD



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

FÖR ATT KOPPLA UR KNAPPLÅSET måste du öppna och stänga ugnsluckan.



KNAPPLÅS



ANVÄND DENNA FUNKTION för att hindra barn från att använda ugnen utan en vuxens sällskap.

NÄR LÅSET ÄR AKTIVT fungerar inga av knapparna.

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

OBSERVERA: Dessa knappar fungerar endast tillsammans när ugnen är avstängd.

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

KNAPPLÅSET AVAKTIVERAS på samma sätt som det aktiveras.





TILLAGNINGSGRAD (ENDAST AUTOFUNKTIONER)

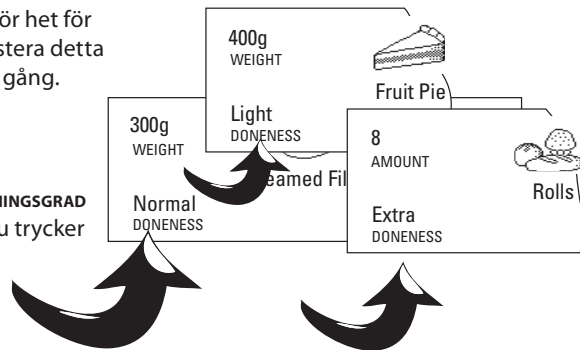


DET GÅR ATT VÄLJA TILLAGNINGSGRAD tillsammans med de flesta automatiska funktionerna. Du har möjlighet att själv styra slutresultatet med hjälp funktionen Justera tillagningsgraden. Tack vare denna funktion kan du ställa in en sluttemperatur som är högre eller lägre än standardinställningen.

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	
LÄGE	EFFEKT
HÖG	GER DEN HÖGSTA SLUTTEMPERATUREN
NORMAL	STANDARDINSTÄLLNING
BELYSNING	GER DEN LÄGSTA SLUTTEMPERATUREN

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



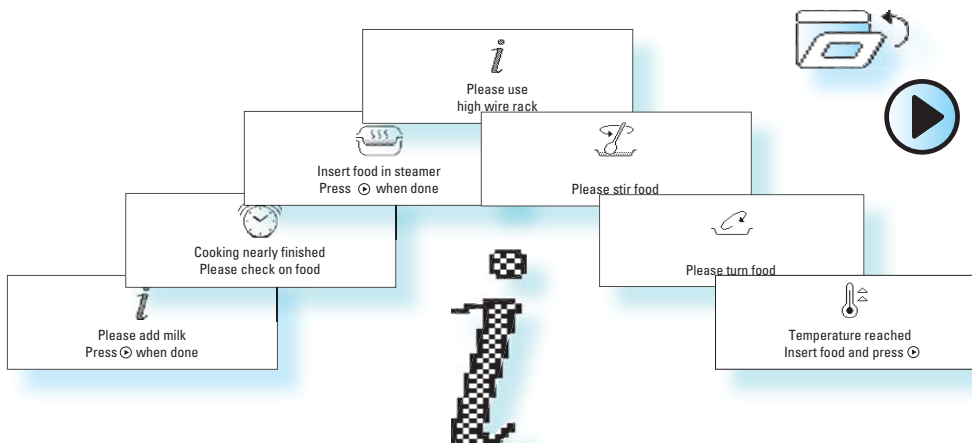
MEDDELANDEN



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 tryck på startknappen.





KYLNING



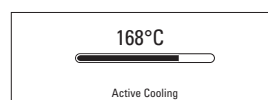
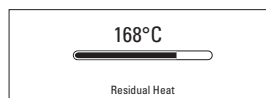
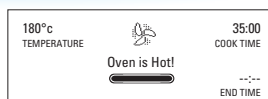
NÄR EN FUNKTION HAR AVSLUTATS kan ugnen köra ett kylningsprogram. Detta är normalt. När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt.

OM TEMPERATUREN ÄR HÖGRE ÄN 100°C visas den aktuella ugnstemperaturen. Se till att du inte kommer åt något på insidan av ugnen när du tar ut maten. Använd grytappor.

NÄR TEMPERATUREN ÄR LÄGRE ÄN 50°C visas 24-timmarsklockan.

TRYCK PÅ TILLBAKAKNAPPEN om du vill att 24-timmarsklockan tillfälligt skall visas under kylningen.

AVKYLNINGSPROCEDUREN kan avbrytas utan att ugnen skadas. Allt du behöver göra är att öppna luckan.



GENVÄGAR

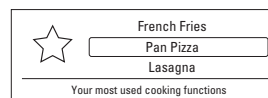
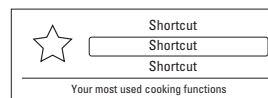


FÖR ATT UNDERLÄTTA ANVÄNDNINGEN skapar ugnen automatiskt en lista med dina favoritgenvägar som du sedan kan använda.

NÄR DU använder ugnen första gången består listan av 10 tomma positioner kallade "shortcut" (genväg). När ugnen används fyller den automatiskt listan med genvägar till de funktioner du oftast använder.

NÄR DU GÅR TILL GENVÄGSMENYN väljs funktionen du har använt oftast och placeras som genväg #1.

ANMÄRKNING: ordningen på funktionerna som presenteras i genvägsmenyn ändras automatiskt efter dina matlagningsvanor.



- 1 **TRYCK PÅ GENVÄGSKNAPPEN.**
- 2 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att välja din favoritgenväg. Funktionen som används oftast väljs automatiskt.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att göra nödvändiga justeringar.
- 5 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

PÅ/AV

UGNEN SLÅS PÅ OCH AV MED HJÄLP AV På/Avknappen.



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

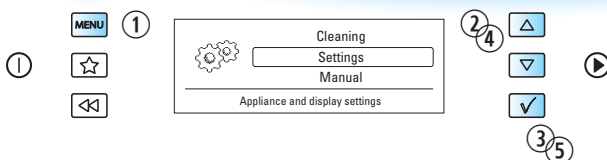
NÄR UGNEN SLÅS AV är det bara två knappar som fungerar, dvs. startknappen (se Jet Start) och OK-knappen (se Timer). 24-timmarsklockan visas.

ANMÄRKNING: Ugnens uppförande kan skilja sig från det ovan beskrivna, beroende på om EKO-FUNKTIONEN är PÅ eller AV (se EKO för mer information).

BESKRIVNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNINGEN förutsätter att ugnen är PÅ.



ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



- 1 **TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN** tills Settings (Inställningar) visas.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN**
- 4 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att välja inställningen som skall justeras.
- 5 **TRYCK PÅ TILLBAKAKNAPPEN FÖR ATT AVSLUTA** inställningsfunktionen när du är klar.



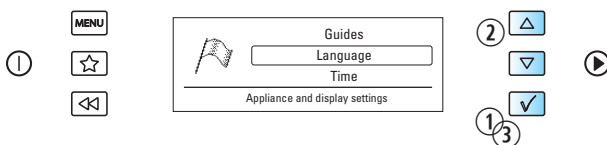
NÄR UGNEN ANSLUTS FÖRSTA GÅNGEN uppmanar den dig att ställa in språk och 24-timmarsklockan.

EFTER ETT STRÖMVBROTT blinkar klockan och då måste den ställas.

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



SPRÅK



- 1 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 2 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att välja ett av de tillgängliga språken.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

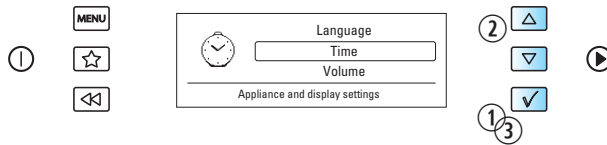




ÄNDRA INSTÄLLNINGAR

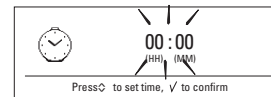


KLOCKINSTÄLLNING

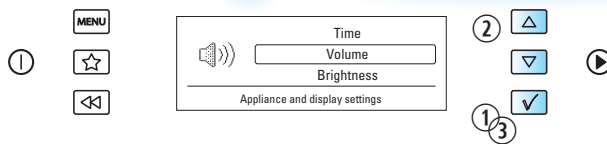


- 1 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** (siffrorna till vänster (timmar) blinkar).
- 2 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa 24-timmarsklockan.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

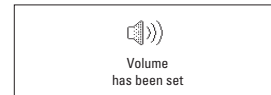
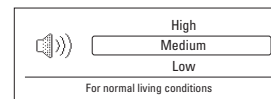
KLOCKAN ÄR NU INSTÄLLD OCH I FUNKTION.



LJUDINSTÄLLNING



- 1 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 2 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in volymen på hög, medium, låg eller stum.
- 3 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.





ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



LJUSSTYRKA

① **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**

② **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in önskad ljusstyrka.

③ **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ditt val.

EKO

① **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**

② **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att sätta PÅ eller AV EKOINSTÄLLNINGEN.

③ **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

NÄR EKO ÄR PÅ slocknar teckenfönstret automatiskt efter en viss tid. Avsikten med detta är att spara energi. Det tänds automatiskt igen när en knapp trycks in eller när luckan öppnas.

OM DU DÄREMOT VÄLJER AV slocknar inte teckenfönstret och 24-tim-marsklockan visas permanent.



ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



UNDER TILLAGNINGEN

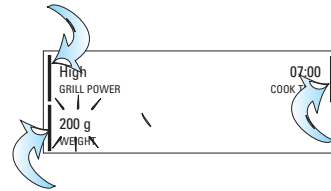


NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT

kan du enkelt öka tiden med 30 sekunder genom att trycka på startknappen. *Varje tryck* ökar tiden med 30 sekunder.



GENOM ATT TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN kan du växla mellan parametrarna och välja den parameter du vill ändra.



TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att välja parametern och ändra den (när den blinkar). Använd upp- eller nedknappen för att ändra inställningen. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ditt val. Ugnen fortsätter automatiskt med den nya inställningen.



TRYCK PÅ TILLBAKAKNAPPEN för att gå tillbaka till den senast ändrade parametern.



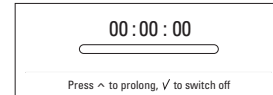
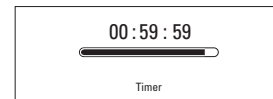
TIMER



ANVÄND DENNA FUNKTION när du behöver en äggklocka för att kunna ställa in exakt tid för att koka ägg, jäsa degar, osv.

DENNA FUNKTION ÄR ENDAST TILLGÄNGLIG när ugnen är avstängd eller i viloläge (standby).

- 1 TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN**
- 2 ANVÄND **UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in önskad tid.
- 3 TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN** för att starta timers nedräkning.



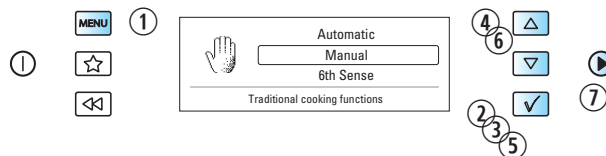
NÄR NEDRÄKNINGEN ÄR KLAR hörs det en ljudsignal.



OM STOPPKNAPPEN trycks in innan timern har avslutat nedräkningen stängs timern av.

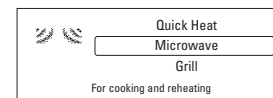


TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



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

- 1 TRYCK PÅ **MENYKNAPPEN**.
- 2 TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN** när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN** när Microwave (Mikrovågor) visas.
- 4 ANVÄND **UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in koktiden.
- 5 TRYCK PÅ **OK-KNAPPEN** för att bekräfta din inställning.
- 6 ANVÄND **UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in mikrovågeffekten.
- 7 TRYCK PÅ **STARTKNAPPEN**.



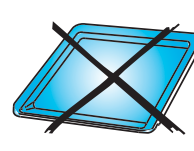
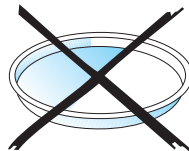
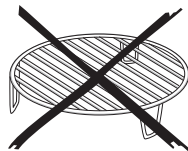


TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR








EFFEKTIVÅ

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



JET START (SNABBSTART)













900 w POWER

Cooking

03:00 MM:SS

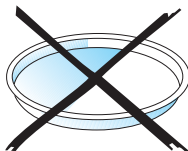
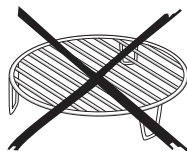
19:03 END TIME

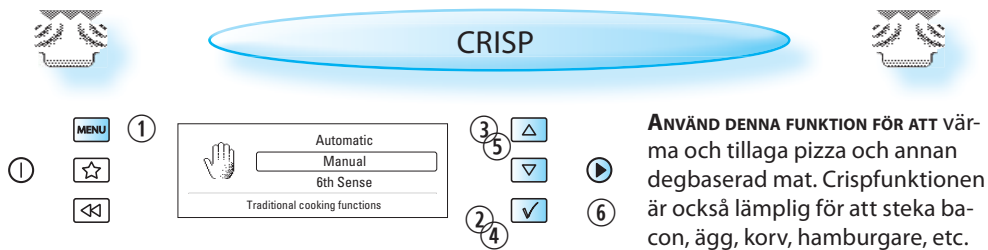






ANVÄND DENNA FUNKTION för snabb värmning av mat med hög vattenhalt, t.ex. klara soppor, kaffe eller te.

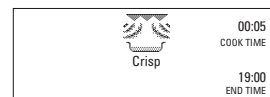
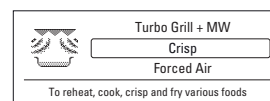
DENNA FUNKTION ÄR ENDAST TILLGÄNGLIG när ugnen är avstängd eller i viloläge (standby).

- 1** **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN FÖR ATT AUTOMATISKT STARTA** ugnen med full mikrovågseffekt och tillagningstiden inställd på 30 sekunder. Varje tryck ökar tiden med 30 sekunder.





- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Crisp visas.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 5 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 6 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



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.

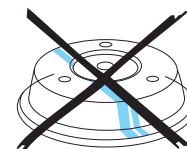
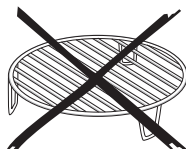
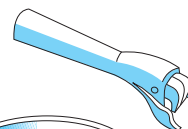
UGNEN OCH CRISPPANNAN blir mycket heta när denna funktion används.

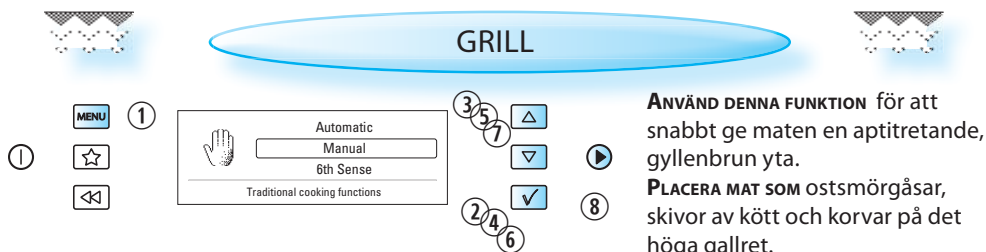
PLACERA ALDRIG DEN HETA CRISPPANNAN på värmekänsliga underlag.

VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE grillelementet.

ANVÄND GRYTLAGGAR eller det speciella crisphandtaget när du skall ta i den heta crisppannan.

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

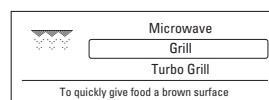




ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt ge maten en aptitretande, gyllenbrun yta.

PLACERA MAT som ostsmörgåsar, skivor av kött och korvar på det höga gallret.

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Grill visas.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 5 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 7 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in grilleffekten.
- 8 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



LÄGG MATEN på gallret.

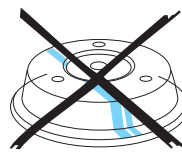
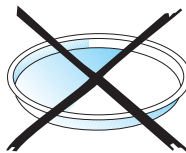
KONTROLLERA ATT REDSKAPEN som skall användas för grillningen är ugnssäkra och tål grillens höga temperatur.

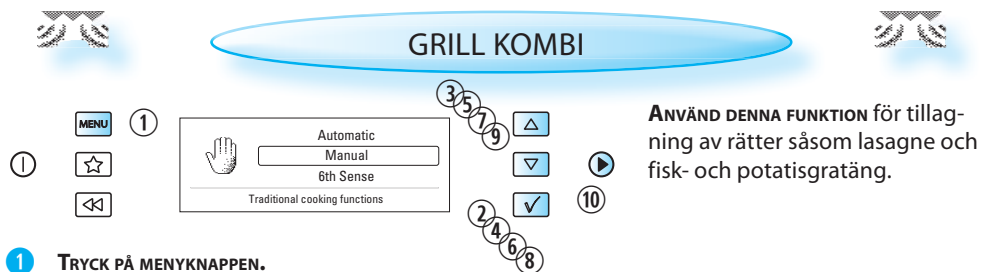
ANVÄND INTE PLASTREDSKAP när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

Förvärm grillen i 3 - 5 minuter på hög grilleffekt.

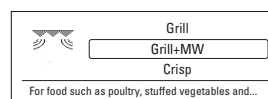
GRILLNING	
ANVÄNDNING:	EFFEKT
VARM OSTSMÖRGÅS, fisk i skivor och hamburgare	HÖG
KORV och grillspett	MEDIUM
LÄTT BRYNING av matens yta	LÅG





ANVÄND DENNA FUNKTION för tillagning av rätter såsom lasagne och fisk- och potatisgratäng.

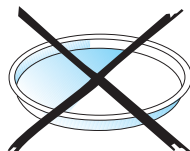
- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Grill + MW (grill + mikrovågor) visas.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 5 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 7 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in grilleffekten.
- 8 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 9 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in mikrovågseffekten.
- 10 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

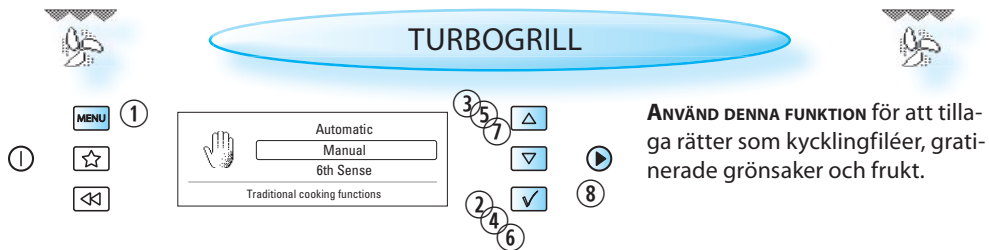


VAL AV EFFEKTNIVÅ

NÄR GRILLEN ANVÄNDS ÄR mikrovågseffekten begränsad.
LÄGG MATEN på gallret eller på glasplattan.

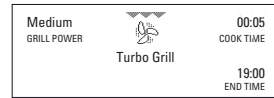
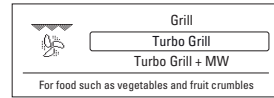
GRILL KOMBI		
ANVÄNDNING:	GRILLEFFEKT	MIKROVÅGSEFFEKT
LASAGNE	MEDEL	350 - 500 W
POTATISGRATÄNG	MEDEL	500 - 650 W
FISKGRATÄNG	HÖG	350 - 500 W
UGNSBAKADE ÄPPLEN	MEDEL	160 - 350 W
FRYST GRATÄNG	HÖG	160 - 350 W





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

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Turbo Grill (turbogrill + mikrovågor) visas.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 5 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 7 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in grilleffekten.
- 8 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



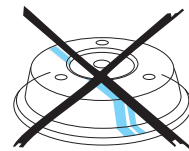
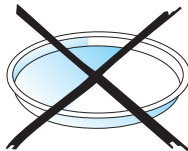
LÄGG MATEN på gallret.

KONTROLLERA ATT REDSKAPEN som skall användas för grillningen är ugnssäkra och tål grillens höga temperatur.

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

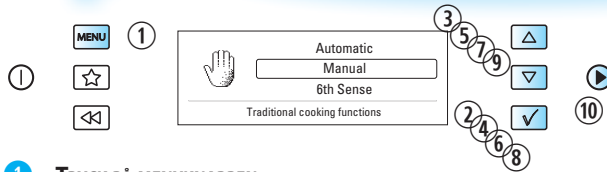
VAL AV EFFEKTNIVÅ

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





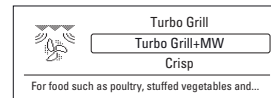
TURBOGRILL KOMBI



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

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Turbo Grill + MW visas.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 5 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 7 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in grilleffekten.
- 8 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 9 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in mikrovågseffekten.
- 10 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

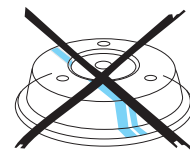
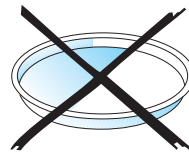
NÄR "TURBOGRILL KOMBI" ANVÄNDS ÄR MIKROVÅGSEFFekten BEGRÄNSAD.



VAL AV EFFEKTNIVÅ

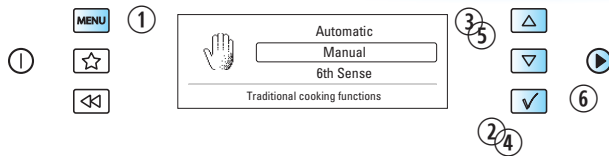
LÄGG MATEN på gallret eller på glasplattan.

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





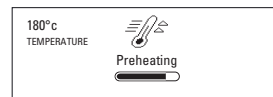
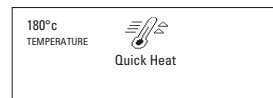
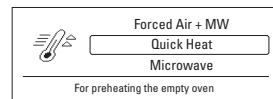
SNABBVÄRMNING



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT VÄRMA den tomma ugnen.

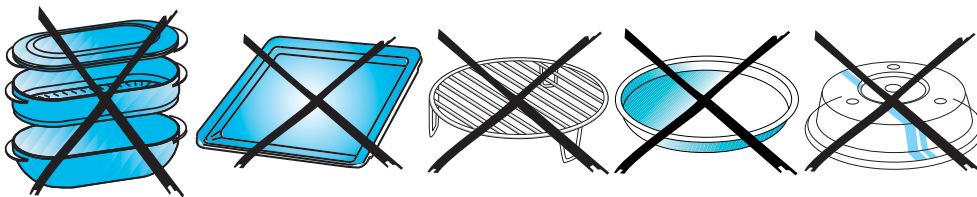
FÖRVÄRMNINGEN skall alltid göras med tom ugn, precis som när man värmer en konventionell ugn innan man lagar mat eller bakar.

- 1 **TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** när Manual visas.
- 3 **TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN** tills Quick Heat visas.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 5 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in temperaturen.
- 6 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**



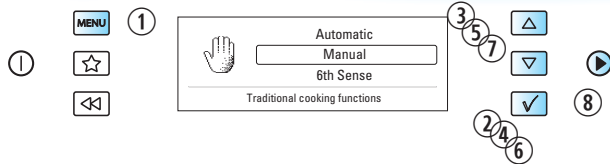
STÄLL INGEN MAT I UGNEN före eller under förvärmningen. Den intensiva hettan skulle bränna maten. När värmningen har börjat kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av upp- eller nedknappen.

NÄR DEN INSTÄLLDA TEMPERATUREN HAR UPPNÅTTS bibehåller ugnen den inställda temperaturen i 10 minuter innan den stängs av. Under denna tid väntar den på att du ställer in maten och väljer en varmlufts-funktion för tillagningen.





VARMLUFT



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR tillagning av marängar, bakverk, sockerkakor, souffléer, fågel och stekar.

- 1 **TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** när Manual visas.
- 3 **TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN** tills Forced Air (varmluft) visas.
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 5 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in koktiden.
- 6 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta din inställning.
- 7 **ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN** för att ställa in temperaturen.
- 8 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
19:00 END TIME		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
19:00 END TIME		
180°C TEMPERATURE		39:59 COOK TIME
Cooking		
20:00 END TIME		



VARMLUFT

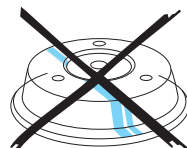


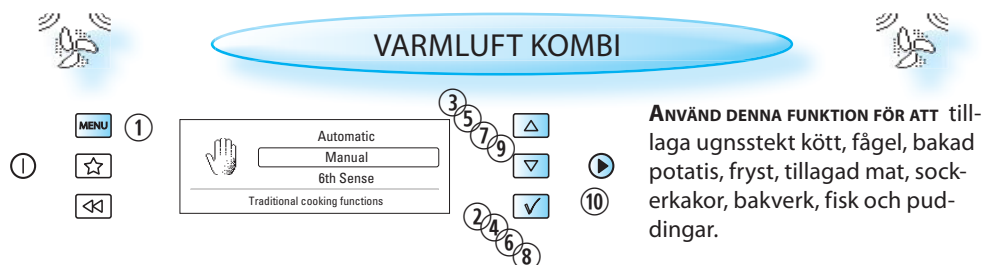
STÄLL ALLTID MATEN PÅ DET LÅGA GALLRET så att luften kan cirkulera obehindrat runt maten.

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



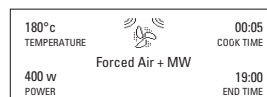
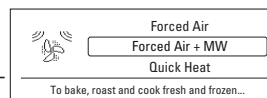
LIVSMEDEL	TILLBEHÖR	UGNSTEMP °C	KOKTID
ROSTBIFF, MEDIUM (1,3 - 1,5 kg)	FORM på gallret	170 - 180 °C	40-60 MIN
SKINKSTEK (1,3 - 1,5 kg)	FORM på gallret	160 - 170 °C	70-80 MIN
HEL KYCKLING (1,0 - 1,2 kg)	FORM på gallret	210 - 220 °C	50-60 MIN
SOCKERKAKA (tung)	KAKFORM på gallret	160 - 170 °C	50-60 MIN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





ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT till-laga ugnsstekt kött, fågel, bakad potatis, fryst, tillagad mat, sockerkakor, bakverk, fisk och pud-dingar.

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN när Manual visas.
- 3 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Forced Air + MW (varmluft + mi-krovågor) visas.
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 5 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 7 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in temperaturen.
- 8 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta din inställning.
- 9 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in mikrovågseffekten.
- 10 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

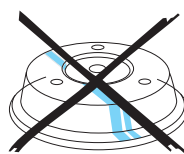
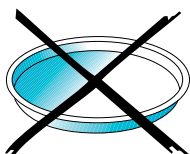


STÄLL ALLTID MATEN PÅ DET LÅGA GALLRET så att luften kan cirku-lera obehindrat runt maten.

NÄR VARMLUFTSFUNKTIONEN ANVÄNDS ÄR mikrovågseffekten begränsad.

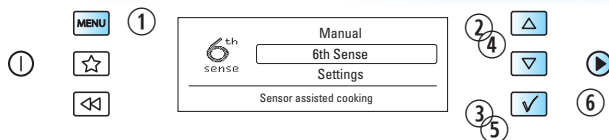


VARMLUFT KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
350 W	TILLAGNING av kyckling, fisk och gratänger
160 W	TILLAGNING av stekar
90 W	BAKNING av bröd och kakor
0 W	BRYNING, enbart under tillagningen





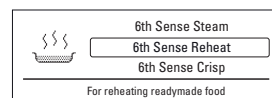
6TH SENSE VÄRMNING



DENNA FUNKTION ANVÄNDS FÖR ATT värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kall eller har rumstemperatur.

LÄGG MATEN på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills 6th Sense visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills 6th Sense Reheat visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



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 bör du se till att ugnen har rumstemperatur innan denna funktion används.

NÄR DU LÄGGER UPP EN RÄTT på en tallrik för att värma den bör du placera tjockare och kompaktare matstycken längs tallrikens ytterkanter och tunnare och lättare stycken i mitten.



TÄCK ALLTID ÖVER MATEN när denna funktion används.

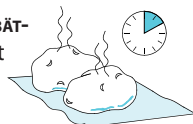


OM MATEN LIGGER I EN HEL FÖRPACKNING bör du göra 2-3 snitt i förpackningen så att det inte skapas övertryck under värmingen.

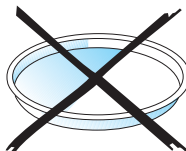
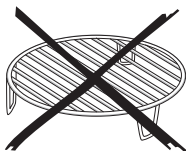
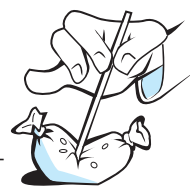
LÄGG TUNNA KÖTTSKIVOR ovanpå varandra i en hög eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över.

TJOCKARE MATSTYCKEN, såsom köttfärslimpor och korvar, skall placeras nära varandra.

EN VILOTID PÅ 1-2 MINUTER FÖRBÄTTAR ALLTID resultatet, särskilt för fryst mat.



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 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).

FORMEN PÅ FÖRPACKNINGEN påverkar upptiningstiden. Mat i platta förpackningar tinar fortare än omfångsrika och 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 när de börjar bli varma.



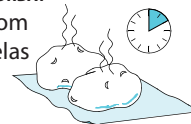
VÄND PÅ STORA MATSTYCKEN efter halva upptiningstiden.

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

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

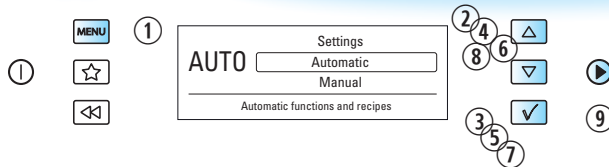


VILOTIDEN EFTER UPPTININGEN FÖRBÄTTRAR ALLTID RESULTATET, eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela livsmedlet.





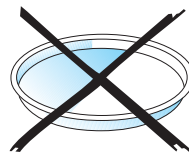
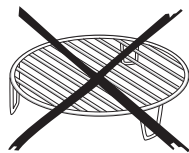
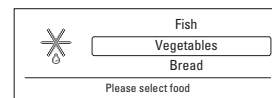
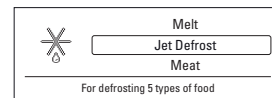
JET DEFROST (SNABBUPPTNING)



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

Jet Defrost-funktionen bör endast användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 0,3 kg. **PLACERA ALLTID MATEN** på glasplattan.

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Automatic visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Jet Defrost visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja mat.
- 7 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 8 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in vikten.
- 9 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.





JET DEFROST (SNABBUPPTNING)



VIKT:

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

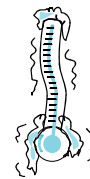







OM VIKTEN ÄR MINDRE ELLER STÖRRE ÄN DEN REKOMMENDERADE följer du anvisningarna i "Tillagning och värmning med mikrovågor" och väljer 160 W vid manuell upptining.

FRYST MAT:

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

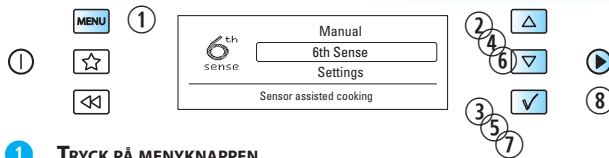
OM MATEN ÄR KALLARE ÄN DJUPFRYST (-18°C) ställer du in en högre vikt.



LIVSMEDEL		TIPS
	KÖTT (100 g - 2 kg)	KÖTTFÄRS , kotletter, köttskivor, stekar. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	FÄGEL (100 g - 3 kg)	KYCKLING, HEL , delar eller filéer. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	FISK (100 g - 2 kg)	HEL, I SKIVOR eller filéer. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	GRÖNSAKER (100 g - 2 kg)	BLANDADE GRÖNSAKER , ärtor, broccoli, etc. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	BRÖD (100 g - 2 kg)	LIMPA , bullar, kuvertbröd. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
<p>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 värmning med mikrovågor" och väljer 160 W vid upptining.</p>		



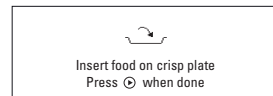
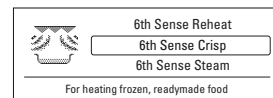
6TH SENSE CRISP



- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills 6th Sense visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills 6th Sense Crisp visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja mat.
- 7 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 8 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

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 crispfunktionen. 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.

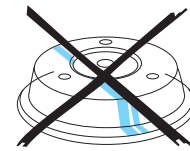
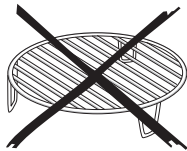


6TH SENSE CRISP



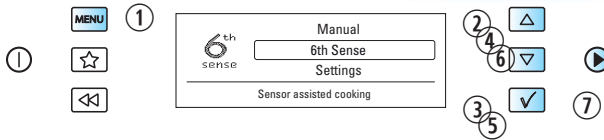
LIVSMEDEL		TIPS
	POMMES FRITES (300 - 600 g)	SPRID UT ETT JÄMNT LAGER POMMES FRITES i crisppannan. Salta efter behov.
	PIZZA, tunn botten (250 - 500 g)	FÖR PIZZA med tunn botten.
	PIZZA, TJOCK BOTTEN (300 - 800 g)	FÖR PIZZA med tjock botten.
	BUFFALO WINGS (300 g - 600 g)	FÖR KYCKLINGNUGGETS oljar du in crisppannan och ställer in tillagningen på Light.

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.





6TH SENSE ÅNGKOKNING

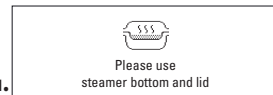
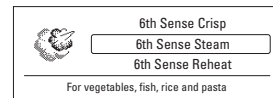


- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills 6th Sense visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills 6th Sense Steam visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att ställa in koktiden.
- 7 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

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.

FÖRSÄKRA DIG ALLTID om att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen.

PLACERA ALLTID ångkokaren på glasplattan.

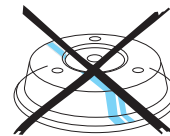
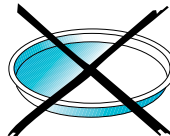
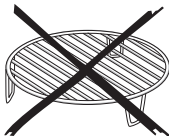
TÄCKLOCK

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 aluminiumfolie till att täcka maten med.

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 lock och ställ in tiden.

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

HÅRDARE GRÖNSAKER som morötter och potatis kräver 4-5 minuters koktid.

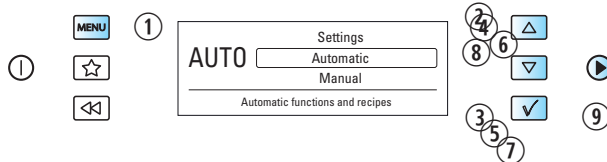
KOKA RIS

FÖLJ ANVISNINGARNA om koktid, vatten- och ris-mängd som finns på förpackningen.

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



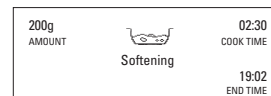
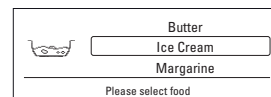
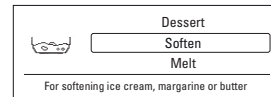
SOFTEN (MJUKGÖR)



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT mjukgöra mat så att den blir lättare att hantera.

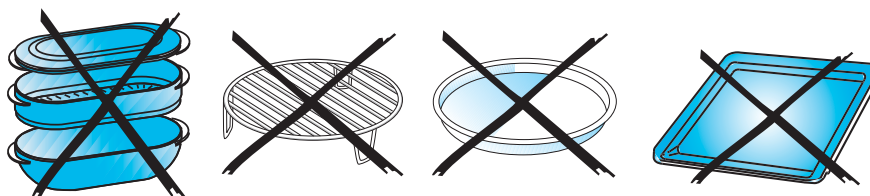
DEN AUTOMATISKA MJUKGÖRINGEN ANVÄNDS för mat som finns med i tabellen nedan.

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Automatic visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Soften (mjukgöring) visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja mat.
- 7 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 8 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja vikt/mängd.
- 9 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



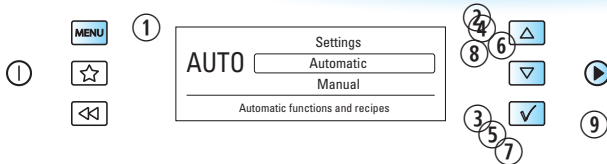
	LIVSMEDEL	TIPS
	SMÖR (50 g - 250 g)	VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det. RÖR också efter att smöret smält.
	MARGARIN (50 g - 250 g)	VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det. RÖR OCKSÅ efter att margarinet smält.
	GLASS (0,5 l - 2,0 l)	VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det. SERVERA genast, innan glassen har smält för mycket.

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 uppvärmning med mikrovågor".





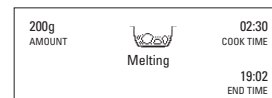
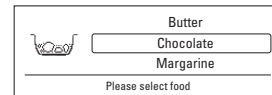
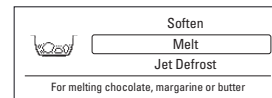
MELT (SMÄLTA)



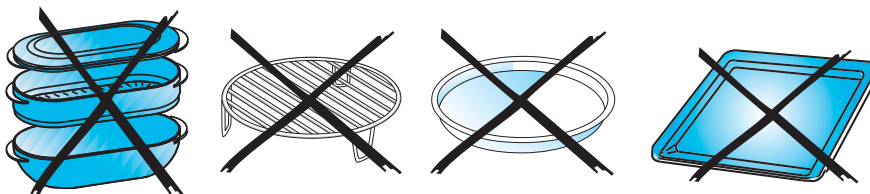
ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT smälta matvaror, utan att det stänker och skvätter.

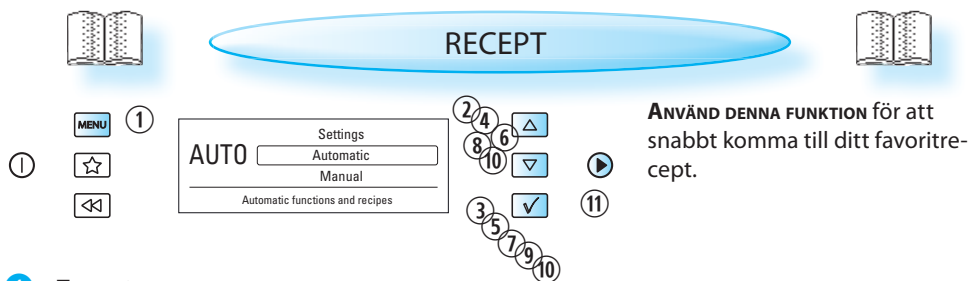
FUNKTIONEN MELT (SMÄLTA) ANVÄNDS för mat som finns i listan nedan

- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Automatic visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Melt (smält) visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja mat.
- 7 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 8 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja vikt/mängd.
- 9 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



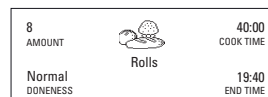
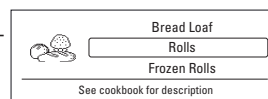
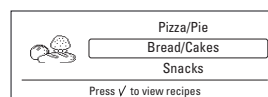
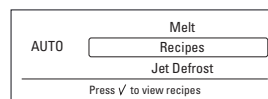
	LIVSMEDEL	TIPS
	SMÖR (50 g - 250 g)	RÖR I MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det. RÖR OCKSÅ efter att smöret smält.
	MARGARIN (50 g - 250 g)	RÖR I MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det. RÖR OCKSÅ efter att margarinet smält.
	CHOKLAD (50 g - 250 g)	BRYT i mindre bitar. RÖR I MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det. RÖR OCKSÅ efter att chokladen smält. OBSERVERA: Choklad med hög kakaohalt kan kräva Hög tillagningsgrad (+2).
<p>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 uppvärmning med mikrovågor".</p>		





ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt komma till ditt favoritrecept.


- 1 TRYCK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Automatic visas.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 4 TRYCK PÅ UPP- ELLER NEDKNAPPEN tills Recipes (recept) visas.
- 5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 6 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja ett av recepten.
- 7 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 8 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att välja en av maträtterna.
- 9 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta ditt val.
- 10 ANVÄND UPP- ELLER NEDKNAPPEN för att navigera mellan inställningarna och utföra nödvändiga inställningar.
- 11 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.





RECEPT



LIVSMEDEL		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 POTATIS	KOKT	300 G - 1 KG	ÅNGKOKARENS UNDERDEL OCH LOCK	LÄGG i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.
	UGNSBAKAD	200 G - 1 KG	MIKROVÅGS OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLASPLATTAN.	SKÖLJ och nagga. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
	GRATÄNG	4 - 10 PORTIONER	MIKROVÅGS OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET.	SKIVA rå potatis och varva med lök. Krydda med salt, peppar och vitlök och håll över grädde. Strö över ost.
	(FRYSTA) POMMES FRITES	300 G - 600 G	CRISPPANNA	STRÖ ÖVER salt.
	POTATISKLYFTOR	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
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 uppvärmning med mikrovågor".				



RECEPT




LIVSMEDEL		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 KÖTT	STEKAR	OxKÖTT	800 G - 1,5 KG	MIKROVÅGS OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET.	KRYDDA steken och sätt in i ugnen när förvärmningen är klar
		GRISKÖTT	800 G - 1,5 KG		KRYDDA steken och sätt in i den kalla ugnen
		LAMM	1 KG - 1,5 KG		
		KALVKÖTT	800 G - 1,5 KG		KRYDDA steken och sätt in i ugnen när förvärmningen är klar
	REVBENSSPJÄLL		700 G - 1,2 KG	CRISPPANNA	KRYDDA och lägg i crisppannan.
	ENTRECOTE		2 - 6 ST	HÖGT GALLER PÅ GLASSKIVAN	LÄGG IN KÖTTET när förvärmningen av grillen är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.
	LAMMKOTLETTER		2 - 8 ST		
	BRATWURST		200 G - 800 G	CRISPPANNA	SMÖRJ crisppannan lätt. Lägg in och vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det
	(KOKA)	VARMKORV	4 - 8 ST	ÅNGKOKARENS UNDERDEL UTAN LOCK	LÄGG i ångkokarens underdel och täck med vatten.
	(FRYSTA)	HAMBURGARE	100 G - 500 G	CRISPPANNA	SMÖRJ crisppannan lätt. Lägg i när uppvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
BACON		50 G - 150 G			
KÖTTFÄRSLIMPA		4 - 8 PORTIONER	MIKROVÅGS - OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLAS- PLATTAN		

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 uppvärmning med mikrovågor".



RECEPT




LIVSMEDEL		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 FÅGEL	KYCKLING	STEKAR	800 G - 1,5 KG	MIKROVÅGS - OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET KRYDDA och placera i den kalla ugnen	
		FILÉER (ÅNGA)	300 G - 800 G	ÅNGKOKARE	KRYDDA och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock
		FILÉER (STEK)	300 G - 1 KG	CRISPPANNA	SMÖRJ crisppannan lätt. Krydda och lägg i filéerna när crisppannan är het. Vänd maten när ugnen uppmärnar 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 följer du anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".					



RECEPT




LIVSMEDEL		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 FISK	HEL FISK	UGNSBAKAD	600 G - 1,2 KG	MIKROVÅGS - OCH UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET	KRYDDA och pensla utsidan med lite smör
		KOKT	600 G - 1,2 KG	MIKROVÅGSSÄKER FORM MED LOCK. ANVÄND EV. PLASTFOLIE SOM LOCK	KRYDDA och tillsätt 100 ml fiskbuljong. Tillaga med lock
	FILÉER (ÅNGA)		300 G - 800 G	ÅNGKOKARE	KRYDDA och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock
	KÖTTSKIVOR	STEKTA	300 G - 800 G	CRISPPANNA	SMÖRJ crisppannan lätt. Krydda och tillsätt maten när uppvärmningen av crisppannan är klar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det
		ÅNGA	300 G - 800 G	ÅNGKOKARE	KRYDDA och lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock
	(FRYSTA)	GRATINERING	600 G - 1,2 KG	MIKROVÅGS - OCH UGNSSÄKER FORM PÅ GLASPLATTAN	
		PANERADE FILÉER	200 G - 600 G	CRISPPANNA	SMÖRJ crisppannan lätt. 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 följer du anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



RECEPT





LIVSMEDEL		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 GRÖNSAKER	(FRYSTA) GRÖNSAKER	300 G - 800 G	ÅNGKOKARE	LÄGG I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	
	MORÖTTER	200 G - 500 G			
	(GRÖNA) BÖNOR	200 G - 500 G	ÅNGKOKARENS UNDERDEL OCH LOCK	LÄGG i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.	
	BROCCOLI	200 G - 500 G	ÅNGKOKARE	LÄGG I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.	
	BLOMKÅL	200 G - 500 G			
	(FRYSTA) GRATÄNG	400 G - 800 G	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÅKERT KÄRL PÅ GLASPLATTAN		
	PAPRIKA	ÅNGA	200 G - 500 G	ÅNGKOKARE	LÄGG I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
		STEKT	200 G - 500 G	CRISPPANNA	SMÖRJ crisp pannan lätt med olja. Tillsätt maten skuren i bitar när förvärmningen av crisp pannan är klar. Krydda och ringla över olja. Rör i maten när ugnen uppmannar dig att göra det.
		AUBERGINE	300 G - 800 G		SKÄR I HALVOR, salta och låt vila en stund. Smörj crisp pannan lätt med olja och tillsätt maten när uppvärmningen av crisp pannan är klar. Vänd när ugnen uppmannar dig att göra det.
	SQUASH	ÅNGA	200 G - 500 G	ÅNGKOKARE	LÄGG I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
MAJSKOLVAR	300 G - 1 KG				
TOMATER		300 G - 800 G	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÅKERT 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 följer du anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



RECEPT




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



RECEPT




LIVSMEDEL		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS		
 PIZZA / PAJ	PIZZA	HEMLAGAD	2 - 6 PORTIONER	BAKPLÅT	ANVÄND DITT favoritrecept och lägg pizzen på bakplåten. Sätt in i ugnen när förvärmningen är klar	
		TUNN BOTTEN (FRYST)	250 G - 500 G			TA AV förpackningen SÄTT IN PIZZAN när förvärmningen av crisppannan är klar
		TJOCK BOTTEN (FRYST)	300 G - 800 G			
	KYLD	200 G - 500 G				
	QUICHE	LORRAINE	1 SATS		CRISPPANNA	GÖR DEGEN (250 g mjöl, 150 g smör + 2½ tsk vatten) och 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
		(FRYST)	200 G - 800 G			TA AV förpackningen
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 uppvärmning med mikrovågor".						



RECEPT





LIVSMEDEL	MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 BRÖD / KAKOR	LIMPA	1 - 2 ST	BAKPLÅT GÖR EN deg enligt ditt favoritrecept. Välj ett lätt bröd. Lägg på en bakplåt för att jäsa. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar TILLSÄTT när förvärmningen av ugnen är klar VAKUUMFÖRPACKADE SMÅFRANSKA. Sätt in plåten när förvärmningen av ugnen är klar TA UT UR förpackningen. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar	
	SMÅFRANSKA	SMÅFRANSKA		1 SATS
		FRYSTA		
		FÖRBAKADE		
	OGRÄDDADE SMÅFRANSKA			
	SCONES		CRISPPANNA	FORMA till ett scones eller till mindre bullar på den smorda crisppannan
	SOCKERKAKA		MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKER KAKFORM PÅ DET LÅGA GALLRET	RÖR TILL EN SMET med en totalvikt på 700 - 800 g. Sätt in kakan när förvärmningen av ugnen är klar
	MUFFINS		BAKPLÅT	GÖR EN SMET som räcker till 16 - 18 muffins och häll smeten i pappersformar. Sätt in när förvärmningen av ugnen är klar LÄGG PÅ UGNSPAPPER och sätt in när förvärmningen av ugnen är klar
KAKOR				
MARÄNGER			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	

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 uppvärmning med mikrovågor".



RECEPT





	LIVSMEDEL	MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS	
 MELLANMÅL	POP CORN	90 G - 100 G		PLACERA PÅSEN på glasplattan. Tillaga endast en påse åt gången	
	NÖTTER, ROSTADE	50 G - 200 G		LÄGG IN NÖTTERNA när förvärmningen av crisppannan är klar. Rör när ugnen uppmanar dig att göra det	
	KYCKLING	BUFFALO WINGS	300 G - 600 G		
		NUGGETS (FRYSTA)	250 G - 600 G		LÄGG IN KYCKLINGEN när förvärmningen av crisppannan är klar. Vänd när ugnen uppmanar dig att göra det
 DESSERT	FRUKTPAJ	HEMLAGAD	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	
		FRYST	300 G - 800 G	TA AV förpackningen	
	UGNSBAKADE ÄPPLEN	4 - 8 ST	MIKROVÅGS- OCH UGNSSÄKERT KÄRL PÅ GLASPLATTAN	TA UR ÄPPELHUSEN och fyll med marsipan eller kanel, socker och smör	
FRUKTKOMPOTT	300G - 800 ML	ÅNGKOKARE		LÄGG I DURKSLAGET. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock	
SUFFLÉ	2 - 6 PORTIONER	UGNSSÄKER FORM PÅ DET LÅGA GALLRET		GÖR EN SUFFLÉMET med citron, choklad eller frukt och häll i en ugnssäker form med hög kant. Ställ in formen 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 följer du 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 ugnsytorna ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.

 **ANVÄND INTE SKURSVAMPAR INNEHÅLLANDE METALL, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPMEDEL, stålull, skurtrasor eller dylikt.** Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor. Använd en svamp och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. *Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.*
SPRAYA INTE direkt på ugnsytorna.




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 ALDRIG UGNEN** när glasplattan tagits ut för rengöring.

ANVÄND ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnens invändiga ytor, luckans front och baksida samt öppningens lister.


 **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.

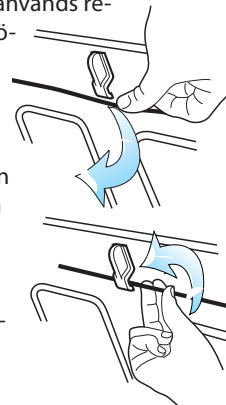
 **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE** för att rengöra mikrovågsugnen.

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

GRILLELEMENTET behöver inte rengöras, eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts och allt fettstänk, men ugnstaket ovanför kan behöva rengöras emellanåt. Rengör med varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp. Om grillen inte används regelbundet måste den köras i 10 minuter per månad så att allt fettstänk bränns bort.

 Skjut försiktigt fästtråden mot baksidan av ugnen och sedan nedåt för att frigöra grillelementet.

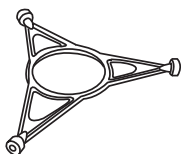
 Sätt tillbaka fästtråden efter rengöringen.



UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

KAN MASKINDISKAS:

RULLSTÖD.



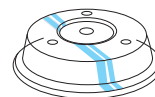
BAKPLÅT



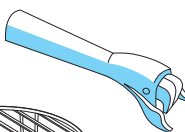
GLASPLATTA.



TÄCKLOCK



CRISPHANDTAG.

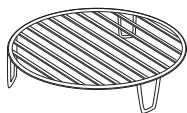


MILD RENGÖRING:

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

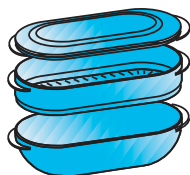


GALLER.



LÅT ALLTID crisppannan svalna innan du rengör den.

ÅNGKOKARE



SKÖLJ INTE crisppannan under rinnande vatten och doppa den inte i 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.

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 garantisedeln 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 mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA ELLER NÅGOT HÖLJE.



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 mikrovågsugn:

TEST	MÄNGD	UNGEFÄRLIG TID	EFFEKTIVITÄT	KÄRL
12.3.1	1000 G	12–13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5½ MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13–14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28–30 MIN	VARMLUFT 190 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	28–30 MIN	VARMLUFT 175 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30–32 MIN	VARMLUFT 210 °C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	10 MIN	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 mikrovågsugn:

TEST	UNGEFÄRLIG TID	TEMPERATUR	FÖRVÄRMD UGN	TILLBEHÖR
8.4.1	30–35 MIN	150 °C	NEJ	BAKPLÅT
8.4.2	18–20 MIN	170 °C	JA	BAKPLÅT
8.5.1	33–35 MIN	160 °C	NEJ	GALLER
8.5.2	65–70 MIN	160 - 170 °C	JA	GALLER

TEKNISKA DATA

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
EFFEKTFÖRBRUKNING	2800 W
SÄKRING	16 A
MIKROVÅGSEFFEKT	900 W
GRILL	1600 W
FORCED AIR (VARMLUFT)	1200 W
UTVÄNDIGA MÅTT (HxBxD)	455 x 595 x 560
INVÄNDIGA MÅTT (HxBxD)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

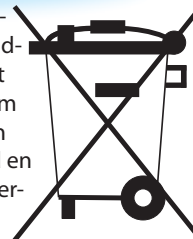
MILJÖTIPS

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 produkten eller i dokumenten som medföljer produkten anger att den inte får behandlas som vanligt 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, var sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

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



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 1 1 0 1

