

Bruksanvisning

KitchenAid

Säkerhetsföreskrifter	4
Miljöskyddsråd	10
Försäkran om ekodesign	10
Installera apparaten	10
"Stekgrad"(endast autofunktioner)	15
Meddelanden	15
Nedkylning	16
Genvägar	16
spishällen	17
Ändra inställningar	17
Språk	17
Ställa klockan	18
Volyminställning	18
Bakgrundsbelysning	19
Eko	19
Under tillagning	20
Kontinuerlig tillagning	20
Fördröjd start	21
Äggklocka	21
Tillagning och uppvärmning med mikrovågor	22
Effektnivå	22
Jet Start (Snabbstart)	23
Snabbuppvärmning	24
Över/undervärme	25
Över/underv+MV	26
Grill	27
Grill + Mikro	28
Turbogrill	29
TURBOGRILL + MIKRO	30
Varmluft	31
VARMLUFT + MIKRO	32
Special – Varmhållning	33
Special - Jäsning av degar	34
Auto Reheat (Automatisk återuppvärmning)	35
Rapid Defrost	37
Manuell upptining	39
Pro Bakning	40
Pro Finbak	41
Pro Stekning	42
Underhåll och rengöring	44
Data för provning av uppvärmningsprestanda	45
Tekniska data	45
Råd och förslag	46
Felsökning	47
Kundservice	47
Kassering av hushållsapparater	47

Säkerhetsföreskrifter

VIKTIGT: VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du noggrant läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem nära till hands för framtida bruk. I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VARNING: Denna apparat

och dess åtkomliga delar blir heta under användning: Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från och med 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får bara lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

VARNING! Undvik att röra

vid värmeelementen eller den invändiga ytan - risk för brännskador.

VARNING! Om luckan eller lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig fackman.

VARNING: Vätska och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

Mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat och drycker. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, fuktiga dukar o.s.v. kan leda till risk för personskador, gnistor eller brand.

När mat värms i plast- eller pappersbehållare ska man hålla ugnen under uppsikt eftersom de kan börja brinna.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokning, därför ska man vara försiktig när man hanterar behållaren. Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas.

Kontrollera temperaturen före konsumtion för att undvika brännskador.

Ägg i skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.

Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt.

Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var alltid vaksam när du lagar mat som är rik på fett, olja eller när du tillsätter alkohol (t.ex. rom, konjak, vin) -

brandfara.

Använd inte mikrovågsugnen för fritering. Det är omöjligt att kontrollera oljans temperatur.

Om apparaten är lämplig för användning av termometer, använd endast en termometer som rekommenderas för denna ugn (i förekommande fall).

Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen. När du är klar med matlagningen, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar den helt.

Använd bara redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugn. Blockera inte

varmluftsventilerna på framsidan av ugnen.

Om rök avges, stäng av apparaten eller ta ut kontakten och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

Denna apparat är avsett endast för hemmabruk, inte för professionellt bruk.

Använd inte apparaten utomhus.

I eller i närheten av apparaten får man inte förvara explosiva eller brandfarliga ämnen, såsom aerosolburkar, och inte placera eller använda bensin eller andra lättantändliga material: Om produkten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.

FÖRSIKTIGHET: Apparaten är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller ett separat

fjärrstyrningssystem.

Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och

liknande typ av

användning, så som:

- Personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser

- På lantgårdsboende

- Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar

- På gästhem med rum inklusive frukost.

Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

INSTALLATION

Installation och reparationer ska utföras av en kvalificerad tekniker enligt tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i

bruksanvisningen.

Installationen får inte utföras av barn. Håll barn borta under

installationen. Håll

förpackningsmaterial

(plastpåsar, delar i styrenplast, o.s.v.) utom

räckhåll för barn, under och efter installationen.

För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.

Använd skyddshandskar för att packa upp och installera apparaten.

När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste

kundservice om du upptäcker något problem.

Apparaten måste kopplas bort från

strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs.

Se till att nätkabeln inte kommer i kläm och skadas av apparaten under installationen.

Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

Denna apparat är avsedd att byggas in. Använd den inte som en fristående apparat.

Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten, och avlägsna sågspån och sågdamm noggrant.

Apparatens undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.

Blockera inte minimigapet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

När produkten har packats upp, kontrollera

att luckan stänger ordentligt.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem.

ELEKTRISKA VARNINGAR

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används och apparaten måste jordas.

Om den monterade kontakten inte passar ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker.

Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten till huvudströmförsörjningen, när den har installerats på avsedd plats. Dra inte i apparatens nätkabel.

Om nätkabeln är skadad, byt ut den med en

likadan. Byte av nätkabel får bara utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och gällande säkerhetsbestämmelser. Kontakta en auktoriserad kundservice. För apparater med monterad stickkontakt, kontakta behörig fackman om stickkontakten inte passar till ditt eluttag. Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. Använd inte produkten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om produkten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt, t.ex. efter att ha fallit ned på golvet. Håll nätkabeln borta från heta ytor. När installationen är klar

ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen). Om nätkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter. Det måste vara möjligt att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickkontakten om eluttaget är åtkomligt eller genom att bryta strömförsörjningen med hjälp av en flerpolic strömbrytare installerad före eluttaget i enlighet med nationella säkerhetsföreskrifter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Skyddshandskar för rengöring och underhåll.

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon form av underhåll utförs.

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

WARNING: Det är farligt för alla förutom för utbildade servicetekniker att utföra service eller göra reparationer som inbegriper borttagning av en kåpa som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

WARNING! Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika elektriska stötar.

Miljöskyddsråd

Bortskaffande av förpackningsmaterialet
Förpackningsmaterialet består av material som kan återvinnas till 100 % och är märkt med

symbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

Kassering av hushållsapparater

Gör produkten obrukbar innan den skrotas genom att klippa av nätkabeln. Avlägsna även dörrar och hyllor (om sådana finns) så att barn inte kan klättra in och bli inneslängda i produkten.

Denna apparat är tillverkad av material som kan

återanvändas eller återvinnas . Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades.

Försäkran om ekodesign

Denna apparat uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförfordningarna nr 65/2014 och nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

Installera apparaten

Följ medföljande separata monteringsanvisningar för att installera apparaten.

Om ugnen inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera apparatens livslängd och även orsaka farliga situationer.

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester skall avlägsnas.

Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll.

Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

Värm bara upp ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.

Använd mörka eller svartlackerade ugnsglas och bakplåtar eftersom dessa absorberar värme mycket bättre.

Före nätanslutning

Kontrollera att märkspänningen på typskylten överensstämmer med nätspänningen i hemmet. Ta inte bort skyddsplattorna som sitter över mikrovågsinloppet på ugsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna förhindrar att fett och matsmutor tränger in i mikrovågskanalerna.

Se till att mikrovågsugnens inre utrymme är tomt före installationen.

Kontrollera att apparaten inte är skadad.

Kontrollera att det går att stänga mikrovågsugnens lucka ordentligt och att luckans inre tätningsslist inte är skadad. Töm mikrovågsugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

Använd inte denna apparat om nätkabeln är skadad, om den inte fungerar korrekt eller om

den har skadats eller tappats. Doppa inte ned nätkabeln i vatten. Håll nätkabeln borta från heta ytor.

Det föreligger annars risk för elektriska stötar, brand och andra faror.

Om nätkabeln är för kort, låt en behörig elektriker installera ett eluttag nära apparaten.

Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag när den står på plats.

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.

Efter nätanslutning

Apparaten fungerar endast när mikrovågsugnens lucka är ordentligt stängd.

Denna apparat måste vara jordad. Tillverkaren ansvarar inte för skador på person, djur eller ägodelar som uppkommer på grund av att detta krav inte har uppfyllts.

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

Före första användning

i Ugnen ska värmas upp helt (250 °C) innan den används första gången (för att laga mat). **Följ nedanstående steg** för att utföra denna procedur.



1. **Vrid funktionsratten** till funktionen "Snabbuppvärmning".
2. **Vrid inställningsratten** för att ställa in temperaturen på 250 °C.
3. **Tryck på startknappen.**

När inställd temperatur har uppnåtts bibehålls denna temperatur i 10 minuter innan ugnen stängs av.

Låt ugnen svalna till rumstemperatur.

Torka av och rengör ugsutrymmet med fuktigt hushållspapper.

Tillbehör

ALLMÄNT

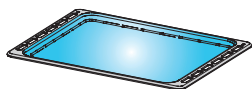
Innan matlagningen påbörjas, kontrollera att alla de redskap som används är ugnsfasta och tillåter att mikrovågor passerar genom dem.

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

BAKPLÅT

Använd bakplåten när du lagar mat eller bakar med funktionen "Varmluft".

Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.



INSTICKSTERMOMETER

Instickstermometern är avsedd att användas med funktionen "Pro stekning" enbart. Instickstermometern kan inte användas med någon annan funktion. Den mäter innetemperaturen på maten och visar den på displayen.

Instickstermometern är avsedd att mäta matens innetemperatur mellan 45 och 90 °C. Så snart som den inställda temperaturen har uppnåtts stängs apparaten av och texten "Temperatur uppnådd" visas på displayen.

Doppa inte ned termometern i vatten när den rengörs. Torka helt enkelt av den med en fuktig trasa eller med hushållspapper efter användning.



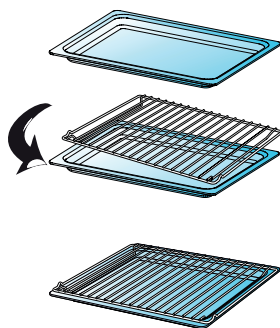
GLASPANNA

Använd glaspannan under gallret vid användning av funktionerna "Grill" eller "Grill + Mikro".

Den kan också användas som tillagningsform eller bakplåt vid användning av funktionen "Varmluft + Mikro".

Glaspannan används för att samla upp matlagningssvetska och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens insida.

Använd alltid glaspannan vid tillagning med mikrovågor.



Den skall placeras på ugnsfals 1.

Undvik att ställa redskap direkt på ugnens botten.

GALLER

Använd gallret med alla tillagningsmetoder, förutom vid användning av funktionen "Mikrovågor". Gallret tillåter att varmluften cirkulerar runt maten.

När mat läggs direkt på gallret ska glaspattan placeras under gallret.

Var säker på att tipskyddskanten är vänd utåt när du trycker in glaspattan och gallret tillsammans i ugnen.

Gallret kan användas med funktionen "Varmluft". Den kan även användas när du kombinerar denna funktion med Mikrovågor.

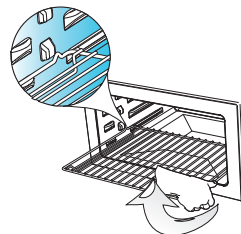


TIPPSKYDDSKANT

Gallret är försett med en liten kant som alltid ska vara vänd uppåt. Dess uppgift är att förebygga att gallret tipsar när det används ensamt.

Kontrollera att tipskyddskanten är vänd bakåt när du trycker in gallret.

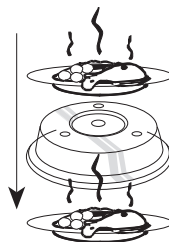
När gallret stoppas av tipskyddskanten, lyft frambdelen uppåt och dra försiktigt mot dig så att den frigörs.



LOCK

Locket ska användas för att täcka maten vid tillagning och uppvärmning med bara mikrovågor. Det reducerar matstänk, bibehåller fukten i maten och förkortar tillagningstiden.

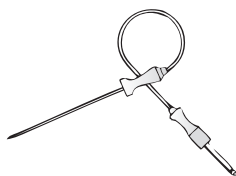
Använd locket för uppvärmning på två nivåer.



Placering av termometer

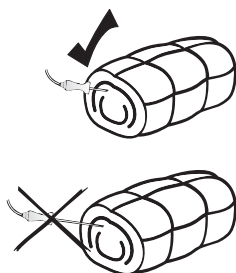
1. Placera

instickstermometern i maten medan den fortfarande är på köksbänken.



Se till att så stor del som möjligt av termometern förs in i maten.

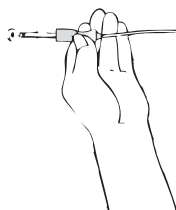
På så sätt ger den en noggrannare temperaturmätning.



2. Ställ in den förberedda maten i ugnen.

3. Anslut

instickstermometern till ugnsuttaget och se till att kabeln är fri, även när du har stängt ugnsluckan. Både uttaget och instickstermometerns kontakt är strömlösa.



TILLAGNING MED TERMOMETER

Termometern ska i normala fall stickas in på så sätt att termometerns spets befinner sig i den tjockaste delen av maten eftersom det är delen som tar längst tid att värma upp.

Termometerns spets får inte vidröra eventuella ben som kan finnas i maten.

Undvik även att sticka in termometern på ställen där maten har mycket fett eftersom dessa bitar värms upp snabbare och ger en missvisande temperaturmätning.

Termometern ska, om möjligt, placeras så att spetsen inte vidrör tillagningskärlets kanter eller botten.

Temperaturen som ställs in måste vara högre än matens aktuella temperatur.

Det går inte att använda termometern när du lagar godis, sylt och marmelad, eller rätter som ska kokas eller sjudas under en lång period. Detta



på grund av att den högsta temperaturen som kan ställas in är 90 °C.

Doppa inte ned termometern i vatten när den rengörs. Torka helt enkelt av den med en ren, fuktig trasa eller med hushållspapper efter användning.

Ugnen får inte användas med termometern inuti ugnsutrymmet om den inte är ansluten till ugnen.

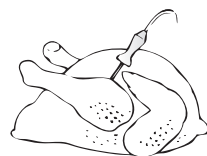
Om du använder ugnen utan att följa ovanstående anvisningar kommer instickstermometern att skadas.

Använd bara den medföljande termometern eller en som rekommenderas av kundservice. Andra märken på marknaden ger inte korrekta resultat och kan skada din ugn.

Kyckling

När termometern

används för att grilla kyckling ska spetsen stickas in i den tjockaste delen av kycklingen, d.v.s. på insidan av låret precis bakom kycklingklubban. Den får inte vidröra något ben.



LAMM

Vid tillagning av lammstek/lammlägg, för in termometerns spets i den tjockaste delen så att den inte vidrör något ben.



FLÄSK

Vid tillagning av fläsk, t.ex. bog, saltad och rökt skinka, fläskstek, etc, ska termometern stickas in i "änden" av köttbiten och inte genom ytans fettlager. Undvik att placera termometerns spets i fläskköttets fettriiga delar.



FISK

Termometern kan användas för att tillaga stora fiskar, såsom hel gädda eller lax.

För in termometerns spets i den tjockaste delen, inte för nära ryggen.



Startskydd

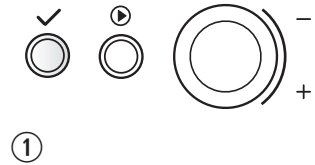
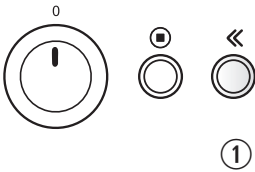
Startskyddsfunktionen aktiveras en minut efter att ugnen har återgått till standby-läge.

För att frigöra säkerhetslåset måste du öppna och stänga ugnsluckan, t.ex. för att ställa in mat.



Säkerhetsspärren är aktiverad Stäng luckan och tryck på ▶

Tangentlås



1. Tryck samtidigt på knapparna TILLBAKA och OK och håll dem intryckta tills du hör två pipjud (3 sekunder).



Använd denna funktion för att förhindra att barn använder ugnen utan tillsyn.

Ett bekräftande meddelande visas i 3 sekunder innan den på nytt visar föregående fönster.

När knapplåset är aktivt är alla knappar och rattar inaktiva (förutom knappen AV).

Knapplåset inaktiveras på samma sätt som det aktiveras.



Tangentlås
har aktiverats



Tangentlås
har stängts av

"Stekgrad"(endast autofunktioner)

"Stekgrad" är tillgänglig i de flesta automatiska funktioner. Du kan själv styra slutresultatet med hjälp av funktionen "Justera stekgrad". Med denna funktion kan du ställa in en sluttemperatur som är högre eller lägre än standardinställningen. När någon av dessa funktioner används väljer ugnen standardinställningen. Med denna inställning erhåller du normalt det bästa resultatet. Dock, om maten du värmde blev för het för att ätas omedelbart kan du enkelt justera detta innan du använder funktionen nästa gång.

STEKGRAD	
Nivå	Effekt
Extra	Ger den högsta sluttemperaturen
Normal	Standardinställning
Lätt	Ger den lägsta sluttemperaturen

Detta gör du genom att välja en stekgrad med knapparna Upp och Ned innan du trycker på Start-knappen.

300 g VIKT	
Normal STEKGRAD	Fågel

400 g VIKT	
Lätt STEKGRAD	Fish (Fisk)

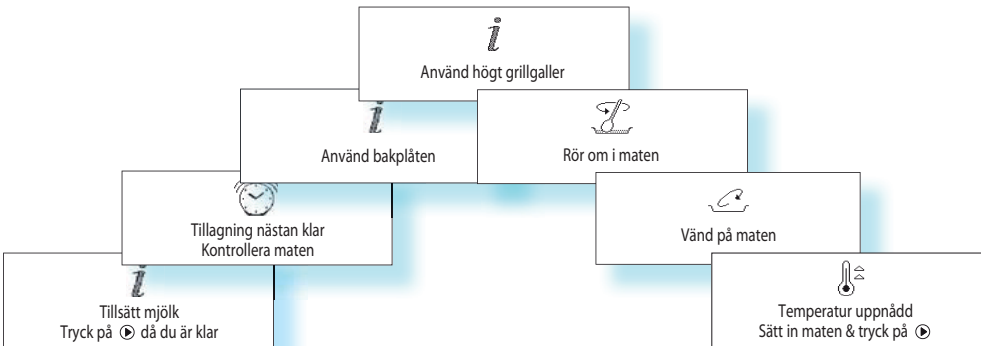
8 MÄNGD	
Extra STEKGRAD	Kött

Meddelanden

När vissa funktioner används kan det hända att ugnen stannar och uppmanar dig att utföra en åtgärd eller helt enkelt ger dig råd om vilka tillbehör som ska användas.

Om ett meddelande visas:

- Öppna luckan (om nödvändigt).
- Utför åtgärden och tryck på OK-knappen. (om nödvändigt).
- Stäng luckan och starta om genom att trycka på knappen "Start".



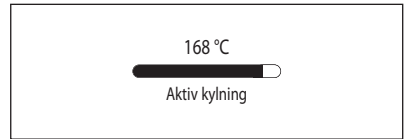
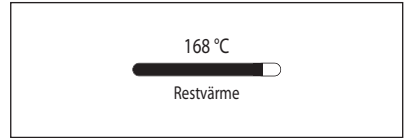
Nedkylning

När en funktion har avslutats kör ugnen ett nedkylningsprogram. Detta är normalt. När det är färdigt stängs ugnen av automatiskt.

Om temperaturen är över 100 °C visas den aktuella temperaturen i ugnsutrymmet. Se till att du inte vidrör ugnens insida när du tar ut mat. Använd grytlappar.

Om temperaturen är under 50 °C visas 24-timmarsklockan.

Tryck på tillbakaknappen om du vill att 24-timmarsklockan ska visas tillfälligt under svalning.



Genvägar

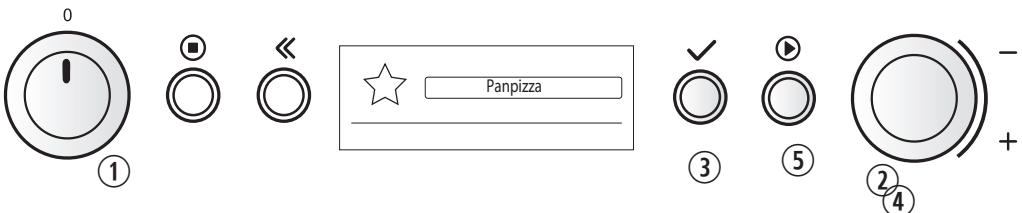
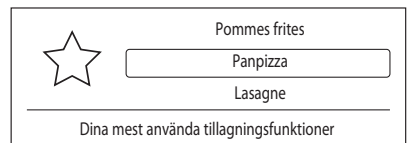
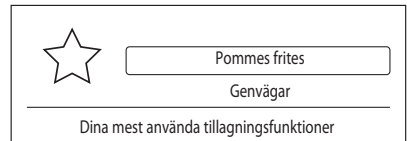
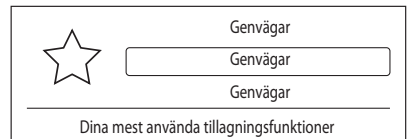
För att underlätta användningen skapar ugnen automatiskt en lista med dina favoritgenvägar som du sedan kan använda.

När du börjar använda ugnen består listan av 10 tomma platser markerade som "genvägar".

När ugnen används fyller den automatiskt på listan med genvägar till de funktioner du oftast använder.

När du öppnar genvägsmenyn kommer den funktion du använt mest att vara förvald och placerad som genväg #1.

Obs: Ordningen på funktionerna som listas i genvägsmenyn ändras automatiskt efter dina matlagningsvanor.



1. **Vrid funktionsratten** tills "Genväg" visas.
2. **Vrid inställningsratten** för att välja din favoritgenväg. Funktionen som används oftast väljs automatiskt.
3. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val.
4. **Vrid inställningsratten / tryck på OK-knappen** för att göra nödvändiga justeringar.
5. **Tryck på startknappen.**

spishällen

Apparaten slås på och av med På/Av-knappen eller genom att vrida funktionsratten.



När apparaten är på fungerar alla knappar och rattar på normalt sätt och 24-timmarsklockan visas inte.

När apparaten är avstängd visas 24-timmarsklockan.

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

Beskrivningarna i denna bruksanvisning förutsätter att ugnen är påslagen.

Ändra inställningar



1. Vrid funktionsratten tills "Inställningar" visas.

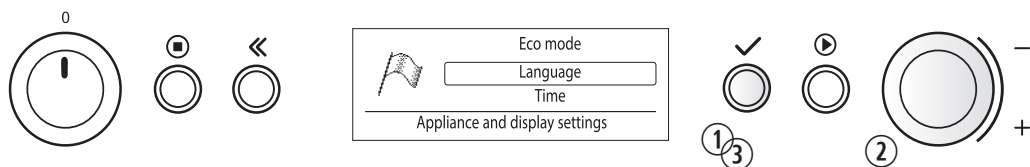
2. Vrid inställningsratten för att välja en inställning att justera.

När apparaten ansluts första gången uppmanar den dig att ställa in språket och 24-timmarsklockan.

Efter ett strömavbrott blinkar klockan och den måste då ställas in igen.

Din ugn har ett antal funktioner som kan justeras efter eget tycke och smak.

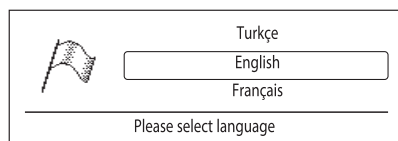
Språk



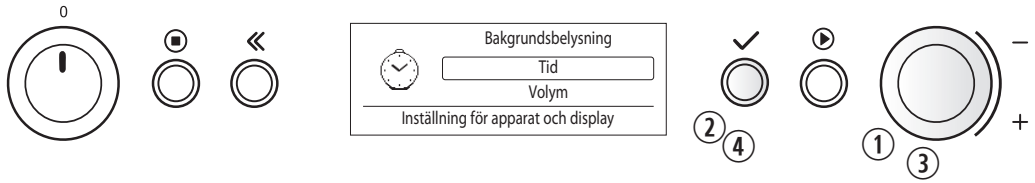
1. Tryck på OK-knappen.

2. Vrid inställningsratten för att välja ett av de tillgängliga språken.

3. Tryck på OK-knappen igen för att bekräfta ändringen.



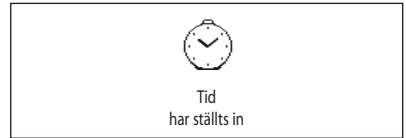
Ställa klockan



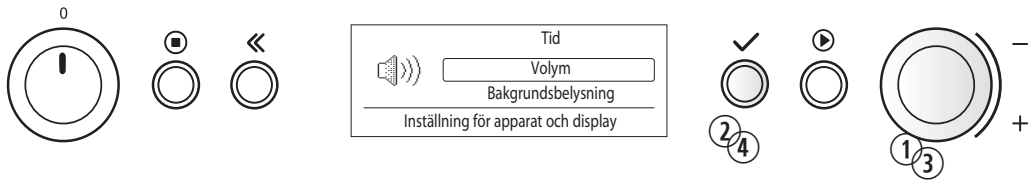
1. **Vrid inställningsratten** tills tiden visas.
2. **Tryck på OK-knappen.** (siffrorna blinkar).
3. **Vrid inställningsratten** för att ställa 24-timmarsklockan.
4. **Tryck på OK-knappen** igen för att bekräfta ändringen.



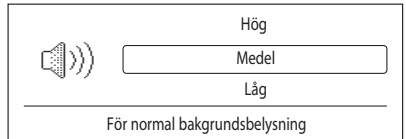
Klockan är inställd och igång.



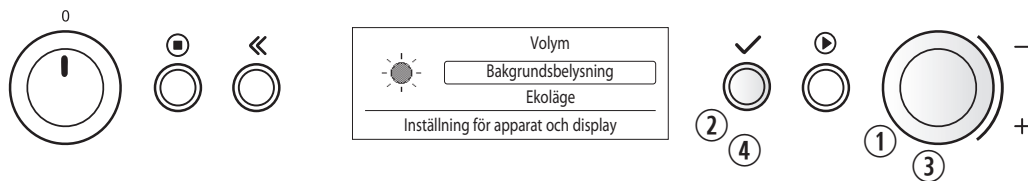
Volyminställning



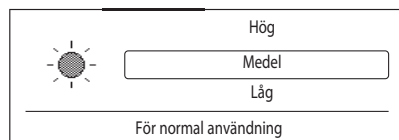
1. **Vrid inställningsratten** tills "Volym" visas.
2. **Tryck på OK-knappen.**
3. **Vrid inställningsratten** för att ställa in volymen på hög, medel, låg eller mute (ljud av).
4. **Tryck på OK-knappen** igen för att bekräfta ändringen.



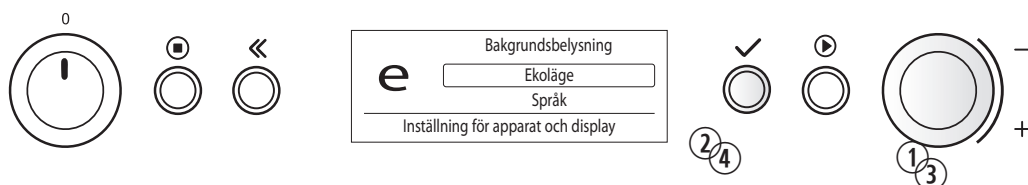
Bakgrundsbelysning



1. **Vrid inställningsratten** tills "Bakgrundsbelysning" visas.
2. **Tryck på OK-knappen.**
3. **Vrid inställningsratten** för att ställa in önskad bakgrundsbelysning.
4. **Tryck på OK-knappen** igen för att bekräfta ditt val.



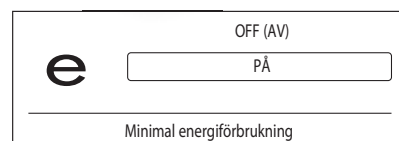
Eko



1. **Vrid inställningsratten** tills "Ekoläge" visas.
2. **Tryck på OK-knappen.**
3. **Vrid inställningsratten** för att sätta på eller stänga av EKO-inställningen.
4. **Tryck på OK-knappen** igen för att bekräfta ändringen.

När EKO är aktiverad kommer displayen automatiskt att sänka ljusstyrkan efter en stund för att spara energi. Den tänds automatiskt igen när en knapp trycks in eller när luckan öppnas.

När det är AV slocknar inte displayen och 24-timmarsklockan visas hela tiden.



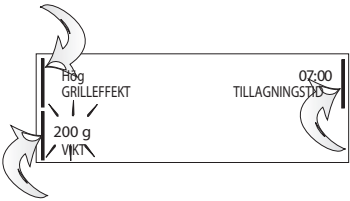
Under tillagning



När tillagningen har börjat:

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

Genom att vrida inställningsratten kan du växla mellan parametrarna för att välja en att ändra.



När du trycker på OK-knappen väljs den och kan ändras (den blinkar). Vrid inställningsratten för att ändra inställningen.

Tryck på OK-knappen igen för att bekräfta ditt val. Ugnen fortsätter automatiskt med den nya inställningen.



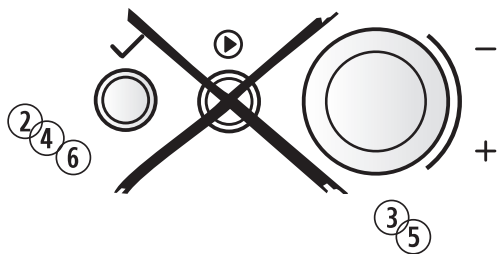
När du trycker på tillbakaknappen går du tillbaka till den senaste parametern som ändrades.

Kontinuerlig tillagning

Om tillagningstiden inte har ställts in är ugnen påslagen kontinuerligt i fyra timmar, då den stängs av automatiskt.

KONTINUERLIG TILLAGNING KAN ANVÄNDAS MED DESSA FUNKTIONER	
	ÖVER/UNDERV.
	GRILL
	TURBOGRILL
	VARMLUFT
	PRO BAKNING
	PRO FINBAK
	PRO STEKNING
	Specialfunktion – Varmhållning
	Specialfunktion - Jäsning

Fördröjd start



Använd denna funktion när du vill att tillagningen ska vara klar vid en viss tid. Ugnen behöver veta hur länge maten ska tillagas och vid vilken tid den ska vara klar.

1. **Följ inställningsproceduren** för funktionen du vill använda och avsluta när tillagningstiden har ställts in.
Tryck inte på Start-knappen.
2. **Tryck på OK-knappen**
3. **Vrid inställningsratten** för att välja "Sluttid".
4. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val.
5. **Vrid inställningsratten** för att ställa in tillagningens sluttid.
6. **Tryck på Start-knappen:** Fördröjd start har aktiverats och återstående tid tills ugnen startar visas.

FÖRDRÖJD START KAN ANVÄNDAS MED DESSA FUNKTIONER	
	ÖVER/UNDERV.
	GRILL
	TURBOGRILL
	VARMLUFT

Äggklocka



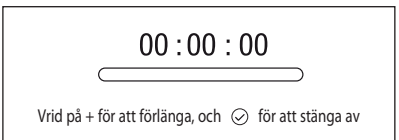
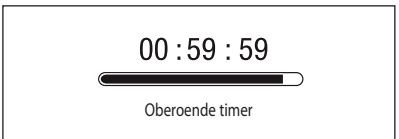
1. **Stäng av ugnen** genom att vrida funktionsratten till läge 0 eller genom att trycka på knappen PÅ/AV.
2. **Tryck på OK-knappen.**
3. **Vrid inställningsratten** för att ställa in önskad tid på timern.
4. **Tryck på OK-knappen** för att starta timerns nedräkning.

Använd denna funktion när du behöver en timer för att kunna ställa in exakt tid, som t.ex. när du kokar ägg, jäser degar, etc.

Denna funktion är bara tillgänglig när ugnen är avstängd eller i standby-läge.

En ljudsignal avges när timerns nedräkning är färdig.

Om PÅ/AV-knappen trycks in innan timern har avslutat nedräkningen stängs timern av.



Tillagning och uppvärmning med mikrovågor

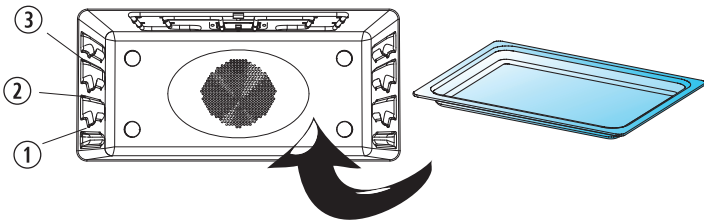


- 1. Vrid funktionsratten tills "Mikrovågor" visas.
- 2. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågseffekten.
- 5. Tryck på startknappen.



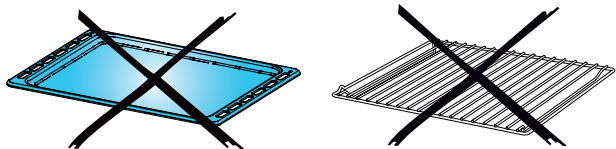
Använd denna funktion för normal matlagning och uppvärmning av t.ex. grönsaker, fisk, potatis och kött.

Använd alltid glaspannan på ugnsfals 1 vid tillagning med bara mikrovågor.

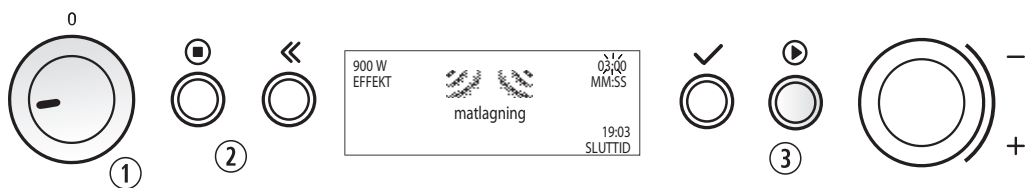


Effektnivå

ENDAST MIKROVÅGOR	
Effekt	Användning:
850 W	Uppvärmning av drycker , vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med högt vatteninnehåll. Om rätten innehåller ägg eller gräddor bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	Tillagning av grönsaker , kött osv.
650 W	Tillagning av fisk .
500 W	Försiktig tillagning av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och ägggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter.
350 W	Sjuda stuvningar , smälta smör eller choklad.
160 W	Tinar upp Mjukgöring av smör och ost.
90 W	Mjukgöring av glass
0 W	Vid användning av timern enbart.



Jet Start (Snabbstart)



1. Vrid funktionsratten tills "Mikrovågor" visas.

2. Tryck på PÅ/AV-knappen.

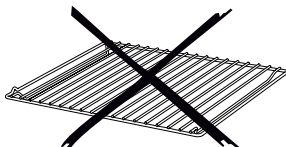
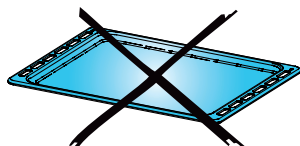
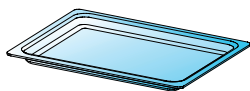
3. Tryck på Start-knappen för att starta ugnen automatiskt på full mikrovågseffekt och tillagningstiden inställd på 30 sekunder. Varje extra tryck ökar tiden med 30 sekunder.



Använd denna funktion för snabb uppvärmning av mat med högt vatteninnehåll såsom tunna soppor, kaffe eller te.

Denna funktion är bara tillgänglig när ugnen är avstängd eller i standby-läge och funktionsratten är i mikrovågläge.

Använd alltid glaspannan när denna funktion används.



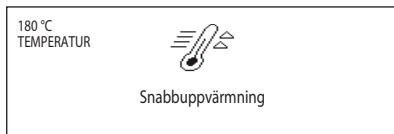
Snabbuppvärmning



1. Vrid funktionsratten till funktionen "Snabbuppvärmning".

2. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.

3. Tryck på startknappen.

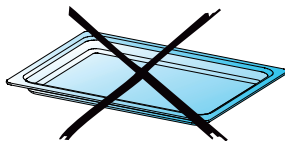
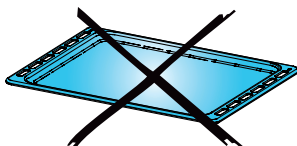
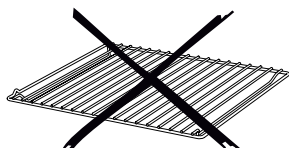


Använd denna funktion för att förvärma den tomma ugnen.

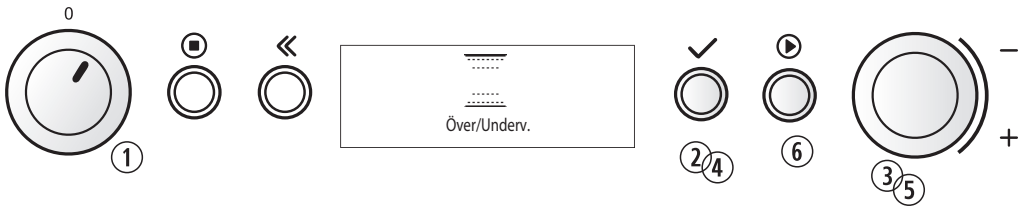
Förvärmning ska alltid göras med tom ugn, precis som du gör med en traditionell ugn innan du lagar mat eller bakar.

Ställ ingen mat i ugnen före eller under förvärmning av ugnen. Den starka värmen bränner maten. När uppvärmningen har startat kan temperaturen lätt ändras med knapparna Upp/Ned.

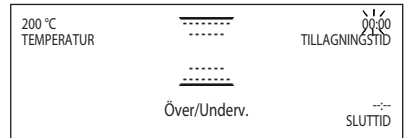
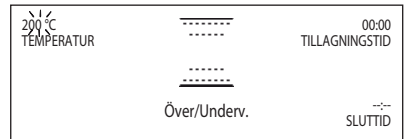
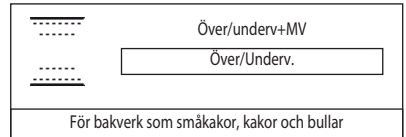
När inställd temperatur har uppnåtts bibehålls den i 10 minuter innan ugnen stängs av. Under denna tid väntar ugnen på att du ställer in maten och väljer en varmluftsfunktion för att starta tillagningen.



Över/undervärme



1. Vrid funktionsratten till läget "Över/Underv.".
2. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
3. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.
4. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
5. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
6. Tryck på startknappen.



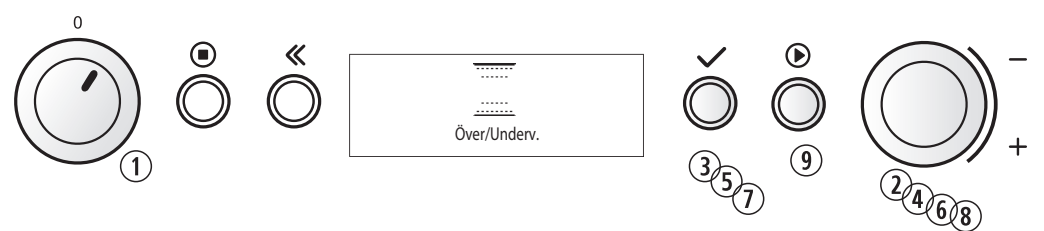
Använd denna funktion på samma sätt som när du använder din vanliga ugn för att baka kakor, tårter, brödbullar och marängar.

OBS! Om tiden inte ställs in fortsätter denna funktion att köra tills du öppnar luckan eller trycker på Stopp-knappen. Om du inte stannar denna funktion manuellt stängs den av automatiskt efter fyra timmar.

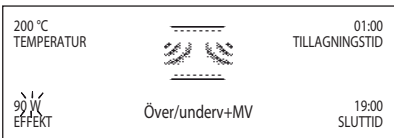
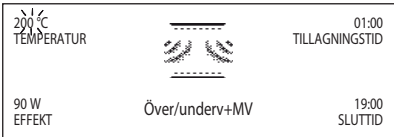
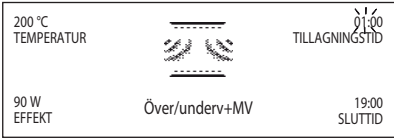
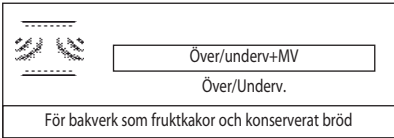
Vid tillagning av mat på tallrikar, placera tallrikarna på gallret.

Använd en bakplåt för brödbullar och pizza.

Över/underv+MV



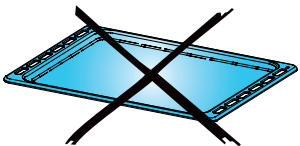
- 1. Vrid funktionsratten till läget "Över/Underv.".
- 2. Vrid inställningsratten till läget "Över/underv+MV".
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 6. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.
- 7. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 8. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att baka fruktkaka, konserverat bröd och fryst färdigmat.

Val av effekt och ugnsfals

ÖVER/UNDERV. + MV			
Rekommenderad användning	Temperatur	Mikrovågseffekt	Ugnsfals
Gratäng, fisk	Enligt recept	350 W	2
Stekar		160 W	1
Bröd		90 W	1
Bryning endast under tillagning		0 W	

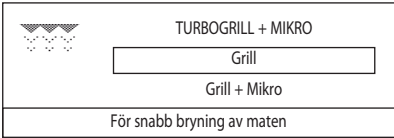


Grill



För mat såsom ostsmörgåsar, köttskivor och korvar, lägg maten på gallret.

- 1. Vrid funktionsratten till läget "Grill".
- 2. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 3. Vrid inställningsratten för att ställa in effekten för "Grill".
- 4. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 5. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 6. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att snabbt bryna maten så att den får en fin yta.
Försäkra dig om att dina redskap är värmeresistenta och ugnssäkra innan de används för grillning.
Använd inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

Val av effekt och ugnsfals

Värm upp grillen i 3 - 5 minuter genom att använda "Hög" grilleffekt.

GRILL		
Rekommenderad användning	Grilleffekt	Ugnsfals
Ostsmörgås, hamburgare, kött	Hög	3
Korv, grillspett	Medel	3
Lätt bryning på matens yta	Hög	

Grill + Mikro



- 1. Vrid funktionsratten till läget "Grill".
- 2. Vrid inställningsratten till läget "Grill + Mikro".
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 6. Vrid inställningsratten för att ställa in effekten för "Grill".
- 7. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 8. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9. Tryck på startknappen

Grill	
Grill + Mikro	
Turbogrill	
För mat som lasagne, fisk- och potatisgratäng	

Medel GRILLEFFEKT		TILLAGNINGSTID 01:00
350 W EFFEKT	Grill + Mikro	19:00 SLUTTID

Medel GRILLEFFEKT		TILLAGNINGSTID 01:00
350 W EFFEKT	Grill + Mikro	19:00 SLUTTID

Medel GRILLEFFEKT		TILLAGNINGSTID 01:00
350 W EFFEKT	Grill + Mikro	19:00 SLUTTID

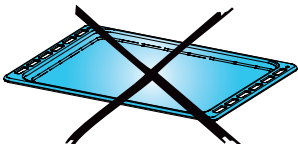
Använd denna funktion för att laga mat så som lasagne, fisk och potatisgratäng.

Den maximala mikrovågseffekten är begränsad till en fabriksinställd nivå vid användning av "Grill + Mikro".

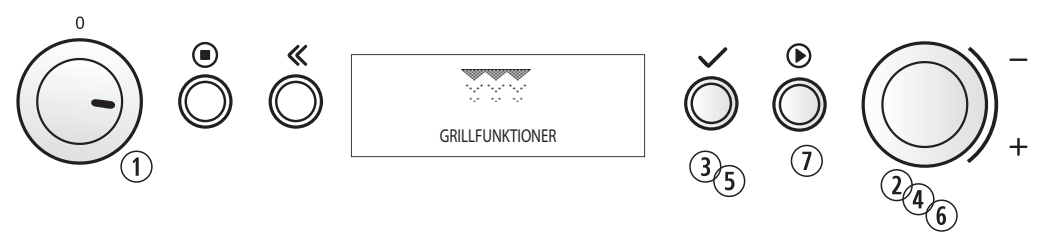
Lägg maten på gallret eller på glaspannan.

Val av effekt och ugnsfals

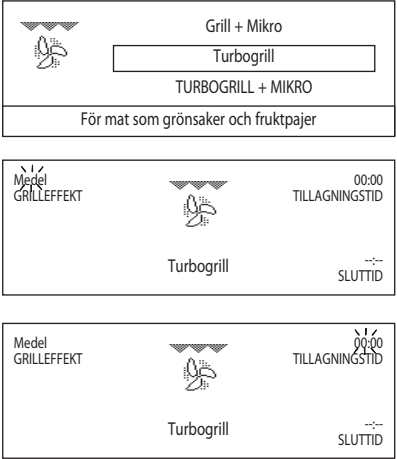
GRILL + MIKRO			
Rekommenderad användning	Grilleffekt	Mikrovågseffekt	Nivå
Gratänger	Medel	350 W	1
Kycklingdelar, Grönsaker	Medel	160 - 350 W	2
Fisk	Hög	90 W	3
Bryning endast under tillagning	Hög	0 W	



Turbogrill



- 1. Vrid funktionsratten tills Grill visas.
- 2. Vrid inställningsratten tills "Turbogrill" visas.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in effekten för "Grill".
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 7. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att tillaga rätter såsom kycklingdelar, gratinerade grönsaker och frukt.

Lägg maten på gallret.

Försäkra dig om att dina redskap är värmeresistenta och ugnssäkra innan de används för grillning.

Använd inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

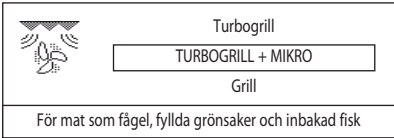
Val av effekt och ugnsfals

TURBOGRILL		
Rekommenderad användning	Grilleffekt	Ugnsfals
Kycklingfiléer	Hög	2
Gratinerade tomater	Medel	2
Fruktgratäng	Hög	1
Bryning endast under tillagning	Hög	

TURBOGRILL + MIKRO



- 1. Vrid funktionsratten tills Grill visas.
- 2. Vrid inställningsratten tills "Turbogrill + Mikro" visas.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Vrid inställningsratten för att ställa in effekten för "Turbogrill".
- 7. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 8. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9. Tryck på startknappen



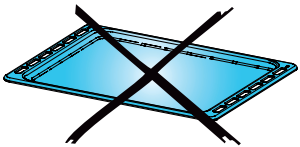
Använd denna funktion för att tillaga rätter såsom fyllda grönsaker och kycklingdelar.

Val av effekt och ugnsfals

Den maximala mikrovågseffekten är begränsad till en fabriksinställd nivå vid användning av "Turbogrill + Mikro".

Lägg maten på gallret.

TURBOGRILL + MIKRO			
Rekommenderad användning	Grilleffekt	Mikrovågseffekt	Nivå
Kycklinghalvor	Medel	350 W	2
Fyllda grönsaker	Medel	160 - 350 W	2
Kycklinglår	Hög	350 W	2
Ugnsbakade äpplen	Medel	160 - 350 W	3
Inbakad fisk	Hög	160 - 350 W	2



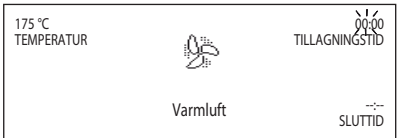
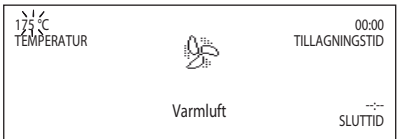
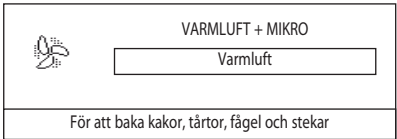
Varmluft



- 1. Vrid funktionsratten till läget "Varmluft".
- 2. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 3. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.
- 4. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 5. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 6. Tryck på startknappen.

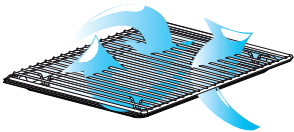
Använd denna funktion för tillagning av maränger, bakverk, sockerkakor, souffléer, kyckling och stekar.

När uppvärmningen har börjat kan tillagningstiden enkelt justeras med hjälp av inställningsratten. Använd tillbakaknappen för att återgå till läget där du kan ändra sluttemperaturen.



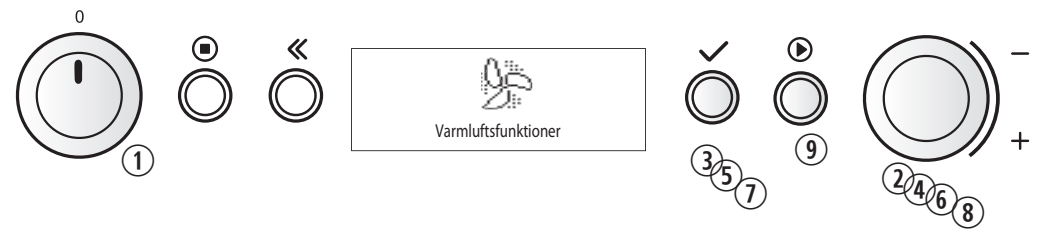
Använd alltid gallret för att placera maten på det så att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

Använd bakplåten vid gräddning av små bakverk såsom kakor och småfranska.

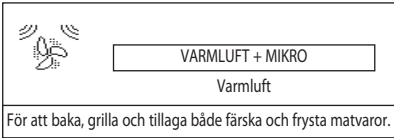


MAT	TILLBEHÖR	UGNSTEMP. °C	TILLAGNINGSTID
Rostbiff, medium (1,3 – 1,5 kg)	Form på galler	170 - 180 °C	40 – 60 min
Fläskstek (1,3 – 1,5 kg)	Form på galler	160 – 170 °C	70 – 80 min
Hel kyckling (1,0 – 1,2 kg)	Form på galler	210 - 220 °C	50 – 60 min
Sockerkaka (tung)	Kakform på galler	160 – 170 °C	50 – 60 min
Sockerkaka (lätt)	Kakform på galler	170 - 180 °C	30 – 40 min
Kakor	Bakplåt	170 - 180 °C Uppvärmd ugn	10 – 12 min
Limpa bröd	Bakform på galler	180 – 200 °C Uppvärmd ugn	30 – 35 min
Brödbullar	Bakplåt	210 - 220 °C Uppvärmd ugn	10 – 12 min
Maränger	Bakplåt	100 – 120 °C Uppvärmd ugn	40 – 50 min

VARMLUFT + MIKRO



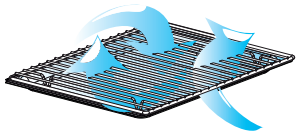
- 1. Vrid funktionsratten till läget "Varmluft".
- 2. Vrid inställningsratten tills "Varmluft + Mikro" visas.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.
- 7. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 8. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för tillagning av stek, fågel, bakad potatis, fryst snabbmat, sockerkakor, bakelser, fisk och puddingar.

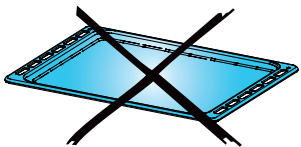
Använd alltid gallret för att placera maten på det så att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

Den maximala mikrovågseffekten är begränsad till en fabriksinställd nivå vid användning av "Varmluft + Mikro".

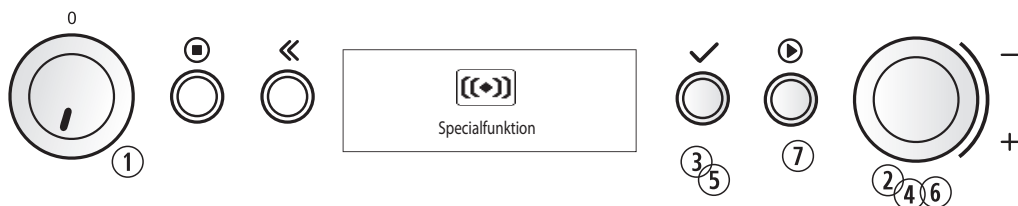


Val av effekt och ugnsfals

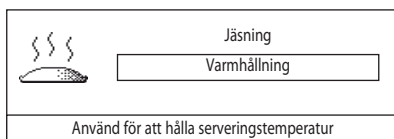
VARMLUFT + MIKRO		
Rekommenderad användning	Mikrovågseffekt	Nivå
Fågel, gratänger	350 W	3
Inbakad fisk	160 - 350 W	2
Stekar	160 W	2
Bröd, tårter	90 W	1
Bryning endast under tillagning	0 W	-



Special – Varmhållning



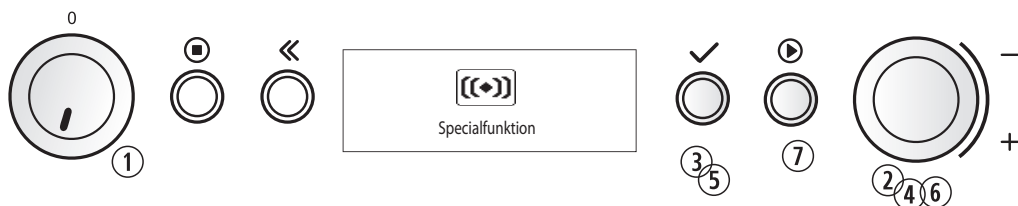
1. Vrid funktionsratten till läget "Specialfunktion".
2. Vrid inställningsratten till läget "Varmhållning".
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
6. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.
7. Tryck på startknappen



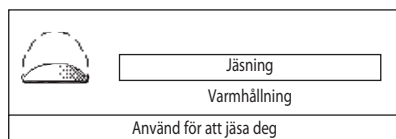
Använd denna funktion för att hålla maten på serveringstemperatur (60 °C) i hur lång tid som helst.

OBS! Om tiden inte ställs in fortsätter denna funktion att köra tills du öppnar luckan eller trycker på Stopp-knappen. Om du inte stannar denna funktion manuellt stängs den av automatiskt efter fyra timmar.

Special - Jäsning av degar



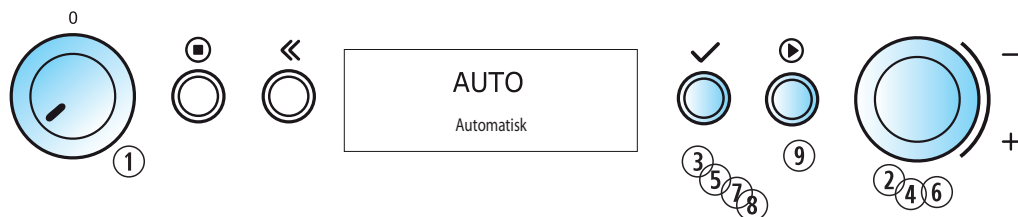
1. Vrid funktionsratten till läget "Specialfunktion".
2. Vrid inställningsratten till läget "Jäsning".
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
6. Vrid inställningsratten för att ställa in temperaturen.
7. Tryck på startknappen



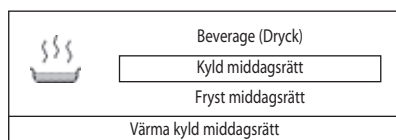
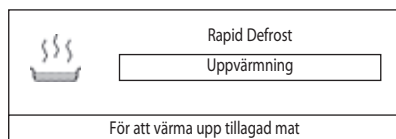
Använd denna funktion för att jäsa deg. Ugnstemperaturen hålls vid 35 °C.

OBS! Om tiden inte ställs in fortsätter denna funktion att köra tills du öppnar luckan eller trycker på knappen "Stopp". Om du inte stannar denna funktion manuellt stängs den av automatiskt efter fyra timmar.

Auto Reheat (Automatisk återuppvärmning)



1. Vrid funktionsratten till läget "Automatisk".
2. Vrid inställningsratten till läget "Återuppvärmning".
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att välja typ av mat.
5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
6. Vrid inställningsratten för att ställa in vikten.
7. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
8. Tryck på Start-knappen (ugnen föreslår eventuellt ett redskap att använda).
9. Tryck på startknappen igen.



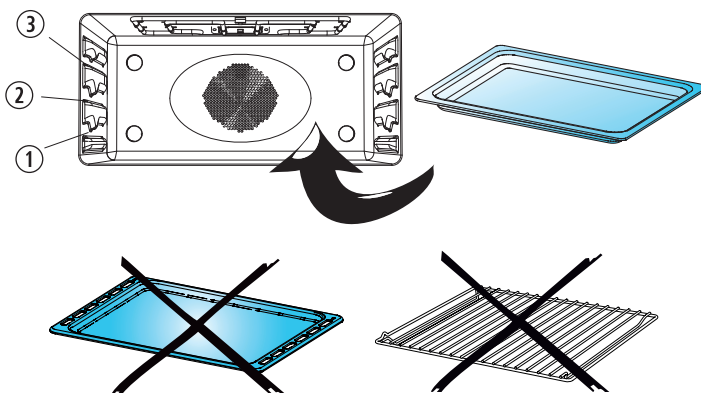
Använd denna funktion för att värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylid eller har rumstemperatur.

Lägg maten på en mikrovågssäker och värmeständig tallrik eller fat.

För att uppnå bästa resultat, se till att ugnen håller rumstemperatur innan denna funktion används.

Vissa typer av mat behöver röras om under tillagning. I så fall pausas ugnen och uppmanar dig att göra detta.

Använd alltid glaspannan på ugnsfals 1 vid tillagning med bara mikrovågor.



Auto Reheat (Automatisk återuppvärmning)

När du sparar en maträtt i kylskåpet, eller lägger den på en tallrik för uppvärmning, placera de tjockaste och mest kompakta bitarna längst ut på tallriken och de tunnare och mindre kompakta bitarna i mitten.

Lägg tunna köttskivor ovanpå varandra i en hög eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över.

Tjockare skivor (såsom köttfärslimpor) och korvar ska placeras nära varandra.

En ståtid på 1-2 minuter förbättrar alltid resultatet, särskilt vid uppvärmning av fryst mat.

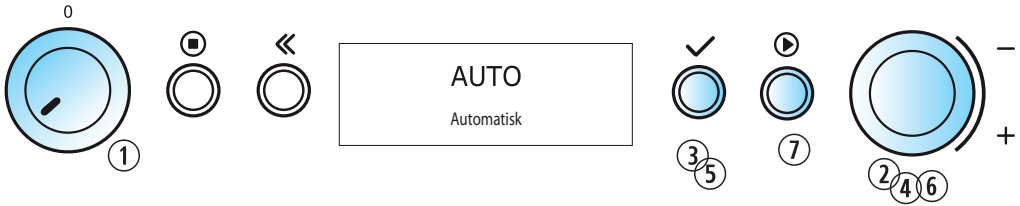
Täck alltid över maten med lock när denna funktion används förutom vid uppvärmning av kyld soppa. Då behövs inget lock.

Om maten ligger i en hel förpackning ska du göra 2-3 snitt i förpackningen så att det inte skapas ett övertryck under uppvärmningen.

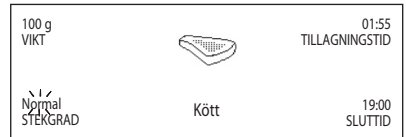
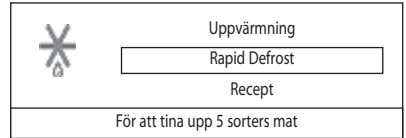
I plastfolie ska man göra snitt eller hål med en gaffel för att släppa ut trycket och undvika explosion eftersom ånga bildas under tillagningen.

REKOMMENDERADE VIKTER		
	Färdigmat , kylskåpskall (250 g – 500 g)	Tillaga maten enligt ovanstående rekommendationer. Värm upp övertäckt.
	Färdigmat , fryst (250 g – 500 g)	Följ anvisningarna på förpackningen vad beträffar ventilation, perforering o.s.v.
	Soppa , kylskåpskall (1 – 4 portioner)	Värm utan lock i separata skålar eller i en stor skål.
	Dryck (1 - 4 portioner)	Värm utan lock och ställ en metallsked i muggen eller koppen.
För mat som inte listas i denna tabell som väger mindre eller mer än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna för "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor"		

Rapid Defrost



1. Vrid funktionsratten till läget "Auto".
2. Vrid inställningsratten till läget "Rapid Defrost".
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att välja typen av mat som du vill tina.
5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
6. Vrid inställningsratten för att ställa in matens vikt.
7. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att tina kött, fågel, fisk, grönsaker och bröd.

Funktionen Auto Defrost ska bara användas för matvaror vars nettovikt är mellan 100 g och 3 kg.

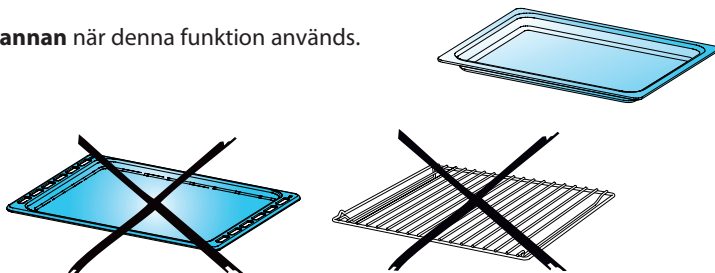
Lägg alltid maten på glaspannan på ugnsfals 1.

Halvvägs genom upptiningsprocessen pausar ugnen och uppmanar dig att VÄNDA MATEN.

- Öppna luckan
- Vänd maten.
- Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på Start-knappen.

När upptiningen är klar går ugnen automatiskt över till manuellt upptiningsläge och väntar på att du ställer in en tid för ytterligare upptining. Om ytterligare upptining inte behövs ska du trycka på Stopp-knappen, öppna luckan och ta ut den tinade maten.

Använd alltid glaspannan när denna funktion används.



FRYST MAT:

Ställ in en lägre vikt **om matens temperatur är högre** än djupfryst (-18 °C).
Ställ in en högre vikt **om matens temperatur är lägre** än djupfryst (-18 °C).

VIKT:

Denna funktion behöver veta matens nettovikt. Ugnen beräknar sedan automatiskt hur lång tid det behövs för att avsluta proceduren.
Om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten: följ anvisningarna för "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj 160 W för upptining.



MAT		TIPS
*** 	Kött (100 g - 2 kg)	Köttfärs, kotletter, biffar eller stekar. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
*** 	Fågel (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 osv. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
*** 	Bröd (100 g - 2 kg)	Limpa, bullar, småfranska. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
För mat som inte listats i denna tabell och om vikten under- eller överskrider den rekommenderade vikten, följ anvisningarna för "Tillagning och upptining med mikrovågor" och välj 160 W för upptining.		

Manuell upptining

Följ anvisningarna för "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj effektnivå 160 W vid manuell upptining.

Kontrollera och inspektera maten då och då. Ju mer erfarenhet du får, desto lättare blir det att avgöra hur lång tid som behövs för olika mängder.

Frost mat i plastpåsar, plastfolie eller kartong kan placeras direkt i ugnen förutsatt att förpackningen inte har några delar av metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

Formen på förpackningen påverkar upptiningstiden. Mat i platta förpackningar tinar fortare än tjocka 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.

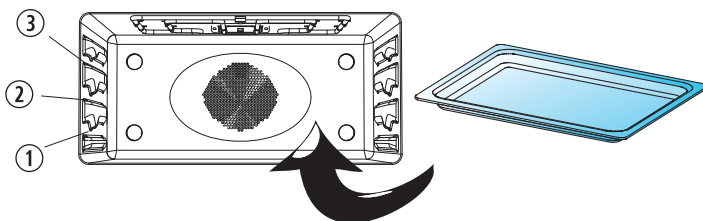
Vänd på stora stekar efter halva upptiningstiden.

Kokt mat, stuvningar och köttssåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

Det är bättre att tina maten lite i taget och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

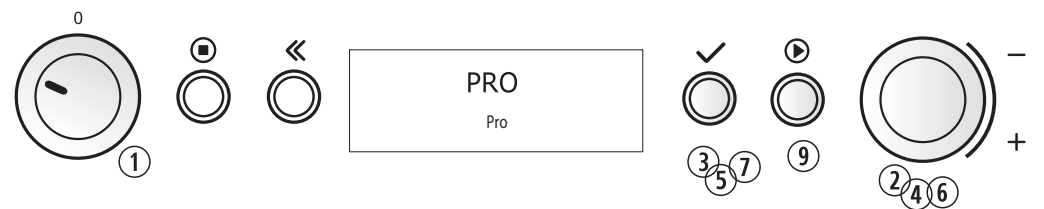
En viss ståtid efter upptiningen ger alltid bättre resultat eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i maten.

Använd alltid glaspannan på ugnsfals 1 vid tillagning med bara mikrovågor.

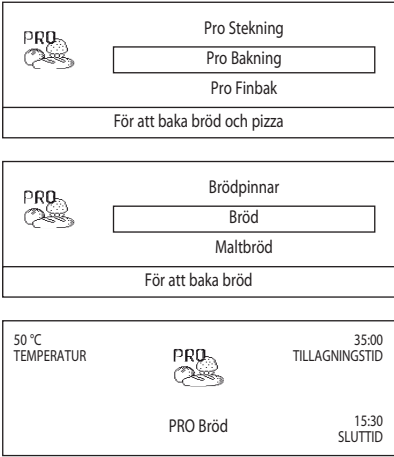


Pro Bakning

Använd denna funktion för att baka bröd och pizza.



- 1. Vrid funktionsratten till läget "PRO".
- 2. Vrid inställningsratten till läget "PRO bakning".
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att välja typ av mat.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Ugnen börjar värma upp ugnsutrymmet. När uppvärmningen är klar kommer ugnen att uppmana dig att lägga in maten innan tillagningen påbörjas.
- 7. Lägg in maten och tryck på Start-knappen.

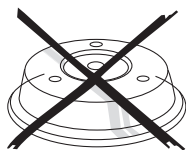
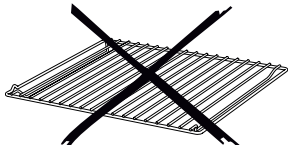
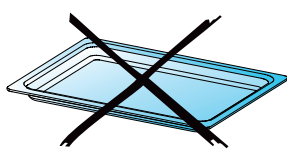


OBS!

Ugnen är påslagen hela tiden i fyra timmar om ingen tillagningstid har ställts in.

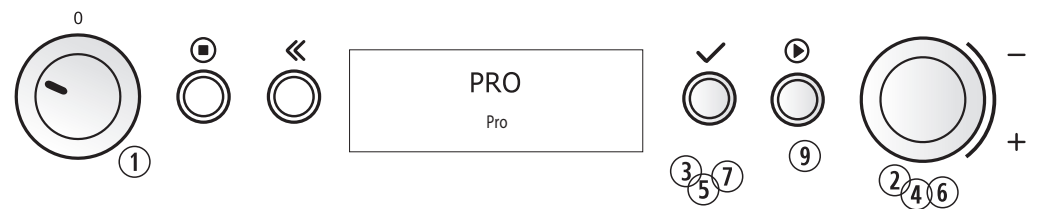
Genom att trycka på OK-knappen och sedan vrida inställningsratten ställs återstående tillagningstid in. Timern startar nedräkningen och tillagningen stannar när den programmerade sluttiden har uppnåtts.

MATTYP		KÄRL	UGNSFALS	UGN °C	TID	TILLSÄTT GARNERING
	Bröd	Bakplåt	Nivå 2	170 °C	35 min	
	Maltlimpa	Bakplåt	Nivå 2	190 °C	30 min	
	Panpizza	Bakplåt	Nivå 2	175 °C	15 + 20 min	EFTER 15 MIN
	Tunn pizza	Bakplåt	Nivå 2	230 °C	10 – 15 min	
	Focaccia	Bakplåt	Nivå 2	185 °C	35 – 40 min	
	Grissini	Bakplåt	Nivå 2	160 °C	20 – 30 min	

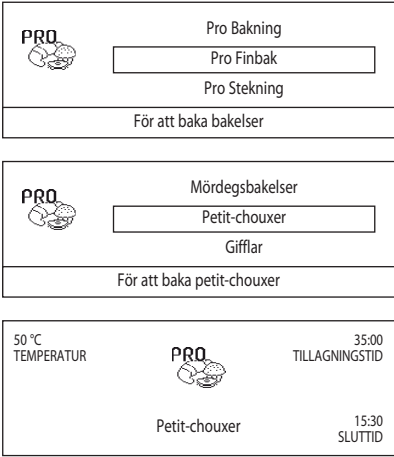


Pro Finbak

Använd denna funktion för att grädda bakelser.



- 1. Vrid funktionsratten till läget "PRO".
- 2. Vrid inställningsratten till läget "PRO finbak".
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Vrid inställningsratten för att välja typ av mat.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Ugnen börjar värma upp ugnsutrymmet. När uppvärmningen är klar kommer ugnen att uppmana dig att lägga in maten innan tillagningen påbörjas.
- 7. Lägg in maten och tryck på Start-knappen.

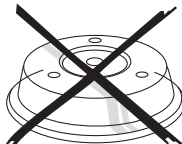
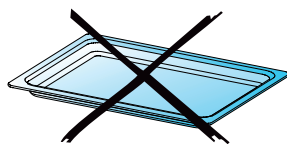


OBS!

Ugnen är påslagen hela tiden i fyra timmar om ingen tillagningstid har ställts in.

Genom att trycka på OK-knappen och sedan vrida inställningsratten ställs återstående tillagningstid in. Timern startar nedräkningen och tillagningen stannar när den programmerade sluttiden har uppnåtts.

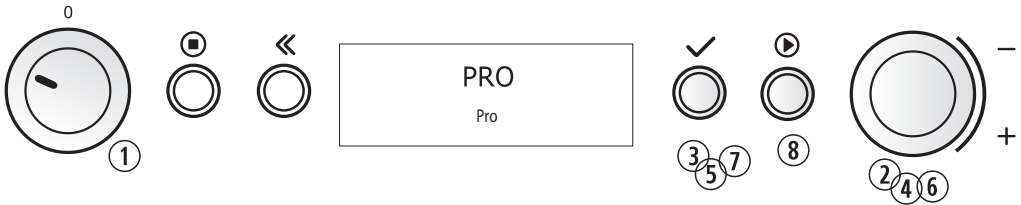
MATTYP		KÄRL	UGNSFALS	UGN °C	TID
	Petit-chouxer	Bakplåt	Nivå 2	160 °C	30 – 40 min
	Gifflar	Bakplåt	Nivå 2	140 °C	20 – 30 min
	Sockerkaka	Bakform och galler	Nivå 1	150 °C	30 – 40 min
	Plum cake	Bakform och galler	Nivå 1	150 °C	75 – 85 min
	Mördegsbakelser	Bakform och galler	Nivå 1	160 °C	25 – 35 min



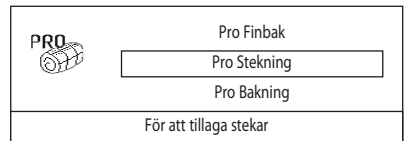
Pro Stekning

Använd denna funktion för tillagning av stekar.

Denna funktion har utvecklats särskilt för att användas med en köttermometer, men kan även användas som traditionell ugn utan termometern.



1. Vrid funktionsratten till läget "PRO".
2. Vrid inställningsratten till läget "Pro stekning".
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att välja typ av mat.
5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
6. Ugnen börjar värma upp ugnsutrymmet. När förvärmningen är klar kommer ugnen att fråga dig om du vill använda köttermometer eller inte.



OM TERMOMETERN ANVÄNDS:

7. Öppna luckan, lägg in maten (med termometern korrekt isatt) och anslut termometern.
8. Tryck på Start-knappen så att ugnen börjar bryna automatiskt.

OM TERMOMETERN INTE ANVÄNDS:

7. Öppna luckan, lägg in maten.
8. Tryck på Start-knappen så att ugnen börjar bryna automatiskt.

Observera:

Instickstermometerns förinställda temperatur eller tillagningstiden kan ändras när som helst under tillagningen genom att helt enkelt vrida inställningsratten.

Denna funktion kräver att man tillsätter vatten under tillagningen. Ugnen avger ett pip ljud för att be dig att tillsätta vatten efter 12 eller 20 minuters tillagning. Vatten kan tillsättas senare, men om vatten inte tillsätts blir resultatet inte lika bra.

När tillagningen är klar kan du (om nödvändigt) fortsätta tillagningen genom att helt enkelt vrida inställningsratten för att ställa in en extra tillagningstid.

MATTYP		KÄRL	UGNSFALS	UGN °C	INSTICKSTER- MOMETER °C	TID	TILLSÄTT VATTEN
	Ugnsstek fläsk/kalv	Stekform på galler	Nivå 1	190 °C	68 °C	50 – 80 min	EFTER 20 MIN
	Rostbiff (lättstek)	Galler på glaspanna	Nivå 1	200 °C	48 °C	35 min	EFTER 12 MIN
	Rostbiff (medium)	Galler på glaspanna	Nivå 1	200 °C	54 °C	55 min	EFTER 12 MIN
	Grillad kyckling	Stekform på galler	Nivå 1	200 °C	85 °C	60 – 80 min	EFTER 20 MIN
	LAMMLÄGG (medium)	Stekform på galler	Nivå 1	190 °C	70 °C	70 min	EFTER 20 MIN
	Lammlägg (genomstek)	Stekform på galler	Nivå 1	190 °C	75 °C	90 min	EFTER 20 MIN
	Manuell	Ugnssäker	Nivå 1 eller 2	50 – 250 °C	45 – 90 °C	0 - 4 TIMMAR	

Underhåll och rengöring

Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs.

Om ugnen inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera apparatens livslängd och även orsaka farliga situationer.

i **Använd inte metallskrapor, slipande rengöringsmedel, stålull, grova disktrasor o.s.v. som kan skada kontrollpanelen och ugnens invändiga och utvändiga ytor. Använd en tvättsvamp och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet. Spraya inte direkt på ugnen.**

Vid jämna mellanrum ska ugnens botten torkas ren, särskilt om fett och matpartiklar har spillts ut i ugnen.

Använd ett mildt rengöringsmedel, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnen invändigt, luckans fram- och baksida samt lucköppningen.

i **Se till att fett** och matsmulor inte samlas på luckans kanter.

Svåra fläckar går lättare att få bort om du låter en kopp med vatten koka i ugnen i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.

i **Använd inte ångtvätt** när u rengör mikrovågsugnen.

Tillsätt lite citronsaft i en kopp vatten och låt koka några minuter för att få bort lukter i ugnen.

Svåra fläckar går lättare att få bort om du låter en kopp med vatten koka i ugnen i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.

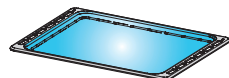
Grillelementet behöver inte rengöras eftersom den starka värmen bränner bort eventuella stänk. Däremot kan det ovanliggande ugnstaket behöva rengöras regelbundet. Använd varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp för detta. Om grillfunktionen inte används regelbundet måste den köras minst 10 minuter en gång i månaden så att fettstänk och matrester bränns bort.

TÅL MASKINDISK:

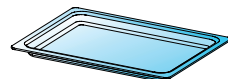
GALLER



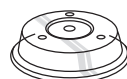
Bakplåt



Glaspanna

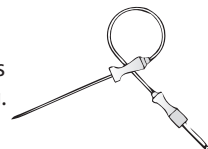


Med lock



MILD RENGÖRING:

Termometern ska rengöras i en mild rengöringslösning.



i **Doppa inte ned** termometern i vatten när den rengörs. Torka helt enkelt av den med en ren, fuktig trasa eller med hushållspapper efter användning.

i **Använd inte stålull.** Stålull repar ytan.

Data för provning av uppvärmningsprestanda

ENLIGHT IEC 60705.

IEC (International Electrotechnical Commission) har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna ugn:

Test	Mängd	Ungefärlig tid	Effektnivå	Kärl
Kräm	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Sockerkaka	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Köttfärslimpa	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Potatisgratäng	1100 g	25 – 28 min	Varmluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Kakor	700 g	25 min	Över/Underv. 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Kyckling	1000 g	30 - 32 min	Varmluft 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Upptining av kött	500 g	10 1/2 min	Rapid Defrost	GLASPANNA

Tekniska data

Nätspänning	230 V / 50 Hz
Märkeffekt	2800 W
Säkring	16 A
Mikrovågseffekt	850 W
Grill	1600 W
Varmluft	1200 W
Nedre värmeelement	1000 W
Ytermått (H x B x D)	455x595x560
Innermått (H x B x D)	210x450x420

Råd och förslag

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen anger vilka funktioner som passar bäst för olika typ av mat. Tillagningstiden, om den anges, startar från när du sätter in maten i mikrovågsugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Tillagningens inställningar och tider är endast vägledande och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Laga alltid maten med den minsta tillagningstiden som anges och kontrollera att den är färdig i mitten.

För bästa möjliga resultat, följ noga råden i tillagningstabellen vad gäller val av tillbehör som ska användas (om medföljande).

Plastfolie och påsar

Ta bort klämmor och förslutningar som innehåller metalltrådar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i mikrovågsugnen.

Gör snitt eller hål med en gaffel i plastfolie för att släppa ut trycket och undvika explosion eftersom ånga bildas under tillagningen.

Vätskor

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över.

För att undvika detta:

1. Använd inte kärl med raka sidor och smal hals.
2. Rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och lämna en tesked i kärlet.
3. Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

Matlagning

Eftersom mikrovågor endast penetrerar till ett begränsat djup, placera maten i en cirkel så att det ligger fler stycken på utsidan.

Små bitar är färdiga tidigare än stora bitar.

Skär maten i lika stora bitar för en jämn tillagning.

Fukt avdunstar under tillagning i mikrovågsugn.

Ett mikrovågssäkert lock på kärlet gör att mindre fukt försvinner.

De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnens tillagningstid är slut.

Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.

Vanligtvis är det nödvändigt att röra om under tillagning i mikrovågsugn. Vid omrörning ska du flytta den tillagade maten på utsidorna mot mitten och den mindre tillagade maten i mitten mot utsidorna.

Lägg tunna köttskivor ovanpå varandra i en hög eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över. Tjockare matstycken (såsom köttfärslimpor) och korvar ska placeras nära varandra.

Barnmat

När du har varmt en nappflaska eller en barnmatsburk ska du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter.

På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skällning eller brännskador.

Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

Fryst mat

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på den roterande glasplattan. Om så behövs, kan du använda en lätt plastbehållare som passar för mikrovågsugn.

Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.

Felsökning

Apparaten fungerar inte

- Glasplattans rullstöd är på plats.
- Luckan är ordentligt stängd.
- Kontrollera att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- Kontrollera att ugnen har god ventilation. Vänta 10 minuter och prova sedan om apparaten fungerar.
- Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.
- Skilj apparaten från elnätet. Vänta 10 minuter innan du åter ansluter apparaten och försöker igen.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte

Kontakta närmaste kundservice om "F" åtföljt av ett nummer visas på displayen.

Ange i så fall numret som åtföljer bokstaven "F".

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Om ovan nämnda kontroller har utförts och problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.

Uppge alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet
- apparatens fullständiga typ- och modellbeteckning
- servicenumret (numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när apparatens lucka är öppen).

SERVICE 0000 000 00000



Servicenumret finns även i garantihäftet.

- din fullständiga adress
- ditt telefonnummer.

OBS: Vänd dig alltid till en auktoriserad **serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten enligt gängse lokala regler angående avfallshantering. Innan skrotning ska du klippa av nätkabeln så att apparaten inte kan anslutas till elnätet.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, din lokala sophanteringstjänst eller butiken där du köpte apparaten.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Tryckt i Italien



400010886404

