

Bruksanvisning

KitchenAid

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
Eco Design Declaration	9
Miljöskydd	9
Installation	9
Installera apparaten	9
Före nätanslutning	10
Efter nätanslutning	10
Tillbehör	11
Startskydd	12
Knapplås	12
“Tillagningsgrad” (endast automatiska funktioner)	13
Meddelanden	13
Kylning	14
Genvägar	14
PÅ/AV	15
Ändra inställningar	15
Timer	18
Tillagning och uppvärmning med mikrovågor	19
Jet Start (Snabbstart)	20
Crisp	21
Grill	22
Turbogrill	23
Turbogrill kombi	24
Snabb förvärmning	25
Varmluft	26
Varmluft kombi	27
Sensor värmning	28
Manuell upptining	29
Tina upp frasigt bröd	29
Jet defrost (Snabbupptining)	30
Varmhållning	32
Sensor crisp	33
Sensor ånga	34
Recept	35
Rengöring och underhåll	41
Data för provning av uppvärmningsprestanda	42
Tekniska data	42
Råd och förslag	43
Felsökning	44
Kundservice	44
Kassering av hushållsapparater	44

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

SÄKERHETEN ÄR VÅR PRIORITET

I denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.



Detta är en säkerhetssymbol för fara och den varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande text:



FARA

Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.



VARNING

Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika risken för personskador och andra skador samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten.

Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- Apparaten måste förbli bortkopplad från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel får bara utföras av en kvalificerad elektriker. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag (när monterad på plats).
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens nätkabel.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum eller användning utomhus). Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.
- Denna apparat är avsedd att användas som inbyggd apparat. Använd den inte som en fristående apparat.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Barn (0-8 år) ska hållas på avstånd såvida de inte hålls under uppsikt hela tiden.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda apparaten

om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

- Under och efter användning ska du undvika att vidröra värmeelementen och apparatens invändiga ytor: risk för brännskada. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den: Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma mat eller vätskor i lufttäta behållare. Trycket ökar i behållaren och den kan explodera eller orsaka annan skada när den öppnas.
- Använd inte din mikrovågsugn för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Brand kan uppstå.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn, särskilt när du använder papper, plast eller andra brännbara material under tillagningen. Papper kan förkolna eller brinna och vissa plaster kan smälta när de används vid uppvärmning av mat.

- Använd bara behållare som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
- Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Detta kan resultera i att het vätska kokar över.
- Använd inte mikrovågsugnen för fritering eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras.
- När du har värmt en nappflaska eller en barnmatsburk ska du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter.
Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte mikrovågsugnen för att tillaga eller värma upp hela ägg, med eller utan skal, eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsvärmen har avslutats.
- Om material antänds i eller utanför apparaten, eller om du ser rök, håll luckan till apparaten stängd och stäng av apparaten. Koppla bort nätkabeln eller stäng av strömmen med säkringen eller huvudströmbrytaren.
- Överhetta inte maten. Brand kan uppstå.
- Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs. Om apparaten inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera apparatens livslängd och även orsaka farliga situationer.

- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra apparatens glaslucka eftersom de kan repa ytan så att glaset splittras.
- Använd inte korrosiva kemikalier eller ångor i denna apparat.
- Denna typ av apparat är endast avsedd för uppvärmning och tillagning av mat. Den är inte avsedd för industriell användning eller laboratoriebruk.
- Avlägsna aldrig någon kåpa. Lucktätningarna och områdena kring tätningarna måste inspekteras regelbundet avseende skador. Om dessa områden skadas får apparaten inte användas förrän den har reparerats av en behörig servicetekniker.
- Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. För alla utom utbildade servicetekniker innebär det en risk att utföra service eller göra reparationer som innebär att kåpor eller höljen tas bort, eftersom dessa skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

Eco Design Declaration

- This appliance meets the eco design requirements of European regulation no.65/2014 and no 66/2014 in conformity with European standard EN 60350-1.

Miljöskydd

Kassering av förpackningsmaterialet

- Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100% och är märkt med återvinningssymbolen (♻️).
- De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

Tips för att spara energi

- Värm bara upp mikrovågsugnen om det specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnivor och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.

Kassering av produkten

- Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (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 apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Installation

När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att luckan stänger ordentligt.

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

För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut apparaten från polystyrenskummet förrän du ska installera den.

Installera apparaten

Följ medföljande separata monteringsanvisningar för att installera apparaten.

Före nätanslutning

Kontrollera att märkspänningen på typskylten överensstämmer med nätspänningen i hemmet. Ta inte bort skyddsplattorna som sitter över mikrovågsinloppet på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna förhindrar att fett och matsmulor 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 tätningslist 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 enpolig 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.

Tillbehör

ALLMÄNT

Det finns många olika tillbehör tillgängliga att köpa. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar innan du gör några inköp. Innan matlagning, **kontrollera att de redskap du tänker använda** är ugnssäkra och släpper igenom mikrovågor.

Se till att mat och tillbehör som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar eller tak.

Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis innehåller metalldelar.

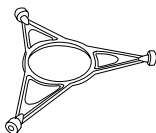
Om tillbehör som innehåller metall kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen.

RULLSTÖD

Rullstödet ska sitta under den roterande glasplattan. Placera aldrig något annat tillbehör på detta stöd.

- Montera rullstödet i ugnen.



GLASPLATTA

Den roterande glasplattan ska användas för alla tillagningsmetoder.

Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnen invändigt.

- Placera glasplattan på rullstödet.



BAKPLÅT

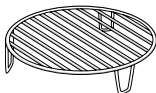
Använd bakplåten vid tillagning med varmluft. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.



BAKGALLER

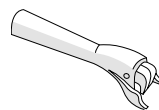
Använd det höga gallret när du grillar med grillfunktionerna.

Använd alltid det låga gallret för att ställa maten på, så att luften kan cirkulera runt maten när du använder varmluftsfunktionerna.



CRISPHANDTAG

Använd det medföljande speciella crisphandtaget för att ta ut den heta crisppannan från ugnen.



CRISPPANNA

Lägg maten direkt i crisppannan. Använd alltid glasplattan som underlag när du använder crisppannan.

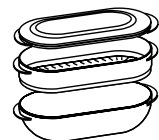


Lägg inga tillbehör i crisppannan eftersom den snabbt blir mycket het, med stor risk att tillbehören skadas.

Crisppannan kan värmas upp innan den används (max. 3 min). Använd alltid Crispfunktionen vid förvärmning av crisppannan.

ÅNGKOKARE

Använd ångkokaren tillsammans med durkslaget när du lagar fisk, grönsaker eller potatis.



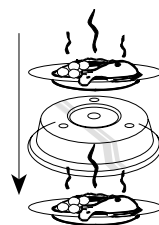
Använd ångkokaren utan durkslaget när du lagar t.ex. ris, pasta eller vita bönor.

Placera alltid ångkokaren på glasplattan.

MED LOCK

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

Använd täcklocket för uppvärmning i två nivåer.



Startskydd

Startskyddsfunktionen 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.



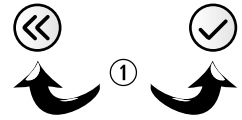
Säkerhetslåset är aktiverat. Stäng luckan och tryck på ☺

Knapplås



1. Håll knapparna TILLBAKA och OK intryckta samtidigt tills du hör två ljudsignaler (3 sekunder).

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



Ett bekräftelsemeddelande visas i 3 sekunder innan ugnen återgår till föregående visning.

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

Knapplåset inaktiveras på samma sätt som det aktiveras.



Knapplås
har aktiverats



Knapplås
har avaktiverats

“Tillagningsgrad” (endast automatiska funktioner)

Det går att välja "tillagningsgrad" i de flesta automatiska funktioner. Du kan själv styra slutresultatet med hjälp av funktionen "Justera tillagningsgrad". Med denna funktion kan du ställa in en sluttemperatur som är högre eller lägre än standardinställningen.

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

TILLAGNINGSGRAD	
Nivå	Effekt
Hög	Ger den högsta sluttemperaturen
Normal	Standardinställning
Lätt	Ger den lägsta sluttemperaturen

Detta gör du genom att välja en Tillagningsgrad med inställningsratten innan du trycker på "Start"-knappen.

300 g
VIKT



Normal
TILLAGNINGSGRAD

Ångkokta filéer

400 g
VIKT



Lätt
TILLAGNINGSGRAD

Fruktpaj

8
MÄNGD



Hög
TILLAGNINGSGRAD

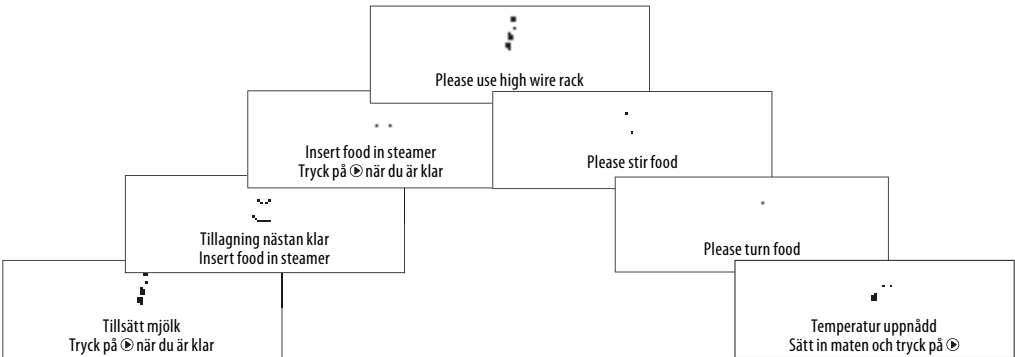
Brödbullar

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 så krävs).
- Utför åtgärden (om så krävs).
- Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på "Start"-knappen.



Kylning

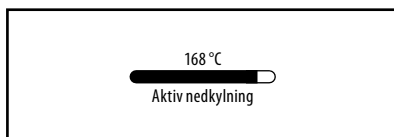
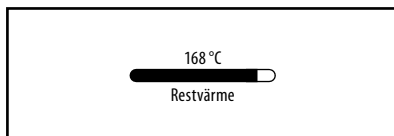
När en funktion har avslutats kör ugnen ett nedkylningsprogram. Detta är normalt. När det är färdigt stängs ugnen av automatiskt.

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 tillfälligt ska visas under kylningen.

Nedkylningsproceduren kan avbrytas genom att öppna luckan utan att ugnen skadas.



Genvägar

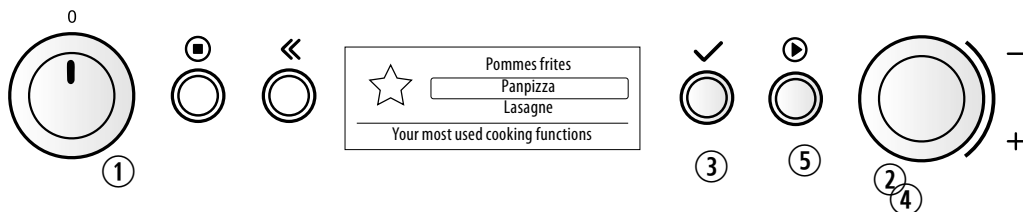
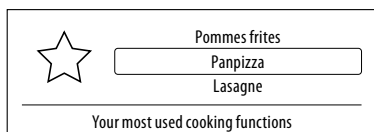
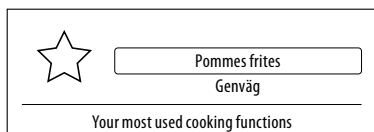
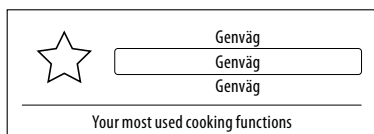
För att underlätta användningen skapar ugnen automatiskt en lista med dina favoritgenvägar som du sedan kan använda.

När du börjar använda ugnen består listan av 10 tomma platser som är märkta "genväg".

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 / OK-knappen för att göra nödvändiga justeringar.

5. Tryck på startknappen.

PÅ/AV

Apparaten sätts på och stängs av med PÅ/AV-knappen eller genom att vrida på funktionsratten.

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

När apparaten är avstängd: 24-timmarsklockan visas.

Obs: 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.

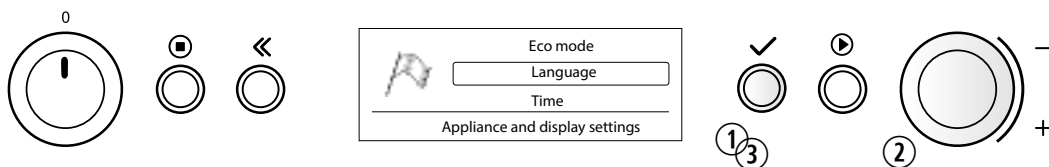
2. Vrid inställningsratten för att välja en inställning att justera.

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.

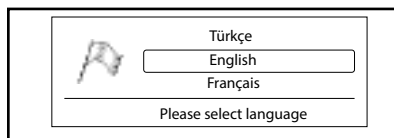
Språk



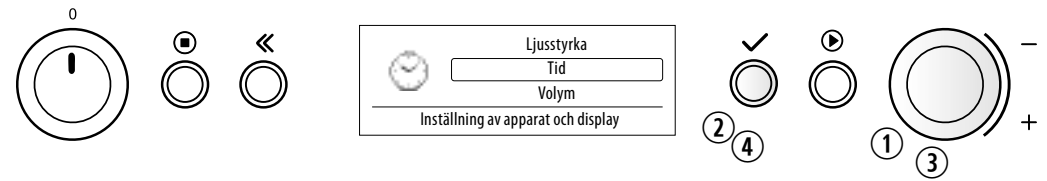
1. Tryck på OK-knappen

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

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

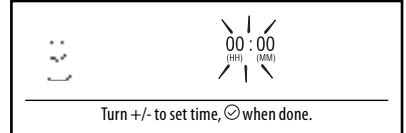


Ställa klockan

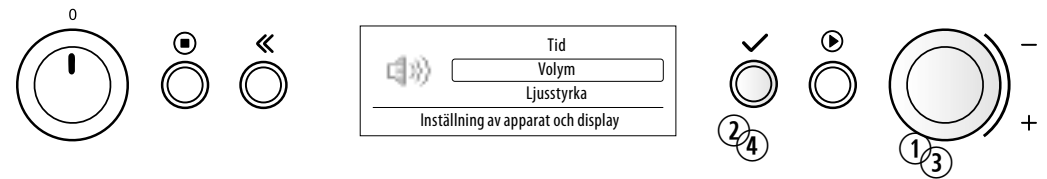


1. Vrid inställningsratten tills tiden visas.
2. Tryck på OK-knappen. (siffrorna blinkar).
3. Vrid inställningsratten för att ställa 24-timmarsklockan.
4. Tryck på OK-knappen igen för att bekräfta ändringen.

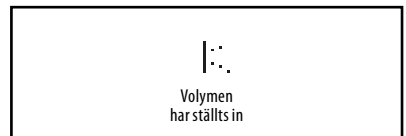
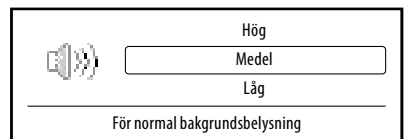
Klockan är inställd och går.



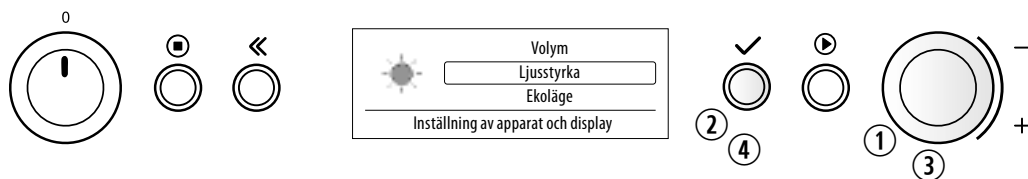
Volyminställning



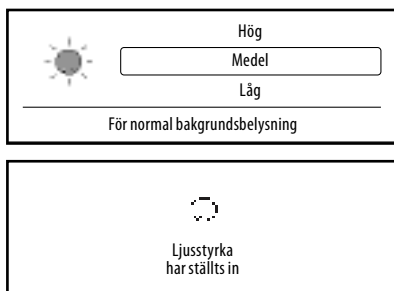
1. Vrid inställningsratten tills "Volym" visas.
2. Tryck på OK-knappen.
3. Vrid inställningsratten för att ställa in volymen på hög, medel, låg eller mute (tyst).
4. Tryck på OK-knappen igen för att bekräfta ändringen.



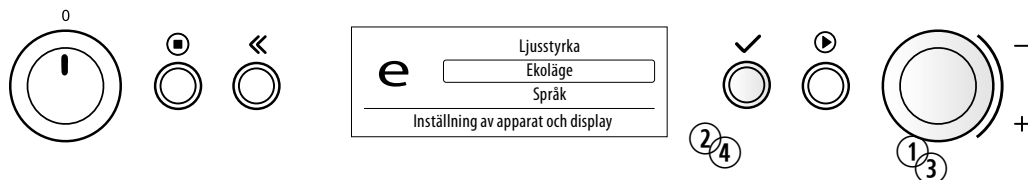
Ljusstyrka



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



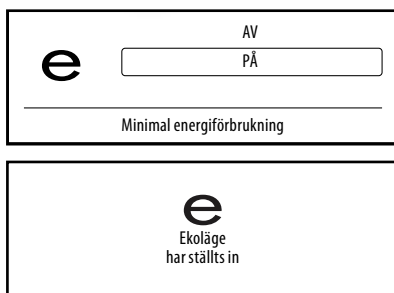
Ekoläge



1. Vrid inställningsratten tills "Ekoläge" visas.
2. Tryck på OK-knappen.
3. Vrid inställningsratten för att aktivera eller avaktivera EKO-läget.
4. Tryck på OK-knappen igen för att bekräfta ändringen.

När EKO-läget är PÅ kommer displayen automatiskt att sänka ljusstyrkan efter en viss tid för att spara energi. Den tänds automatiskt igen när en knapp trycks in eller när luckan öppnas.

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



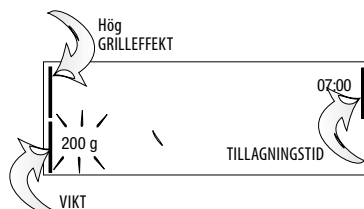
Under tillagning



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 på inställningsratten för att öka eller minska tiden.

Genom att vrida på inställningsratten kan du växla mellan parametrarna för att välja den som du vill ändra.



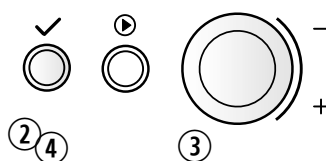
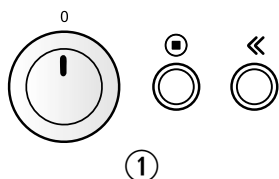
När du trycker på OK-knappen väljs parametern och kan ändras (den blinkar). Vrid inställningsratten för att ändra inställningen.

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



Tryck på Tillbaka-knappen för att återgå till den senast ändrade parametern.

Timer



1. Stäng av ugnen genom att vrida funktionsratten till nolläget 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

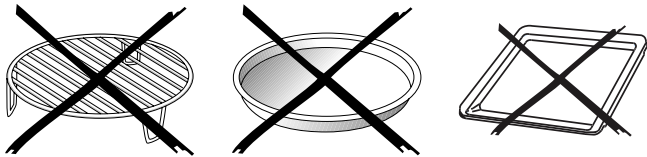


- 1. Vrid funktionsratten tills "Mikrovåg" visas.
- 2. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågeffekten.
- 5. Tryck på startknappen.

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

Effektnivå

ENDAST MIKROVÅGOR	
Effekt	Användning:
900 W	Uppvärmning av drycker , vatten, tunna soppor, kaffe, te och annan mat med högt vatteninnehåll. Om rätten innehåller ägg eller grädde 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 äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter.
350 W	Sjuda stuvningar , smälta smör och choklad.
160 W	Upptining . Mjukgöring av smör och ost.
90 W	Mjukgöring av glass
0 W	För att använda timern enbart.



Jet Start (Snabbstart)



1. Vrid funktionsratten tills "Mikrovåg" visas.

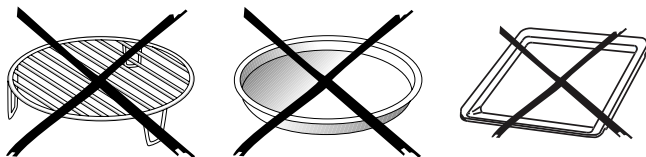
2. Tryck på PÅ/AV-knappen.

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

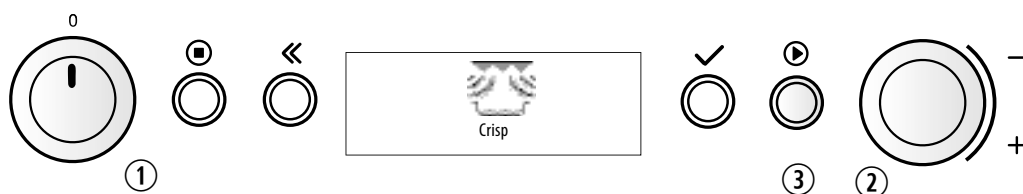


Använd denna funktion för snabb uppvärmning av mat med högt vatteninnehåll såsom tunna soppor, kaffe eller te.

Denna funktion är endast tillgänglig när ugnen är avstängd eller i standby-läge och funktionsratten är i läget "mikrovåg".



Crisp



1. **Vrid funktionsratten** tills "Crisp" visas.
2. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in tillagningstiden
3. **Tryck på startknappen.**



Använd denna funktion för att värma upp eller tillaga pizza och annan degbaserad mat. Funktionen är också lämplig för att steka ägg och bacon, korv, hamburgare osv.

Ugnen använder automatiskt både mikrovågor och grill för att värma crisppannan. På så sätt får crisppannan snabbt den temperatur som krävs för att maten ska få rätt färg och krispighet.

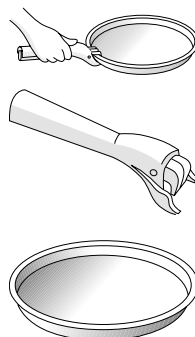
VAR NOGA med att placera crisppannan mitt på glasplattan.

Ugnen och crisppannan blir mycket heta när denna funktion används.

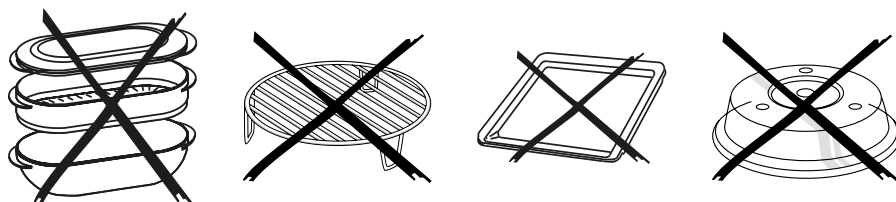
Placera aldrig den heta crisppannan på värmekänsliga underlag.

Var försiktig och vidrör inte grillelementet.

Använd ugsnsvantar eller det speciella crisphandtaget när du ska ta ut den heta crisppannan.



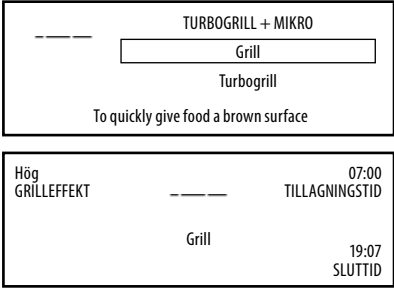
Använd endast den medföljande crisppannan för denna funktion. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte rätt resultat med denna funktion.



Grill



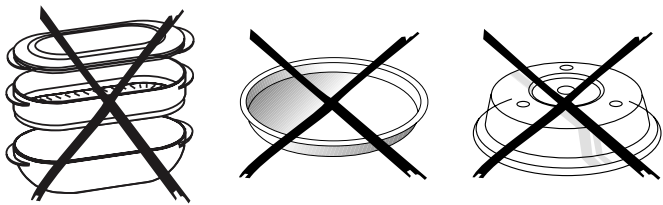
- 1. Vrid funktionsratten tills "Grillfunktioner" visas.
- 2. Vrid inställningsratten tills "Grill" visas.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Vrid inställningsratten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



Använd denna funktion för att snabbt bryna maten så att den får en fin yta.
För mat såsom ostsmörgåsar, skivor av kött och korvar, lägg maten på gallret.
Kontrollera att redskapen som ska användas för grillning är värmeresistenta och ugnssäkra.
Använd inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

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

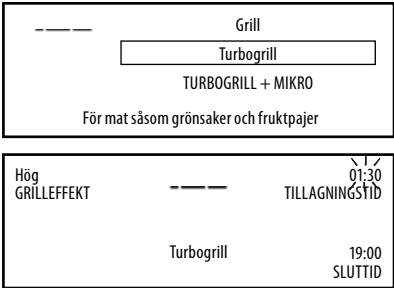
GRILL	
Användning:	Effekt
Varm ostsmörgås, fisk i skivor och hamburgare	Hög
Korv och grillspett	Medel
Lätt bryning av matens yta	Låg



Turbogrill



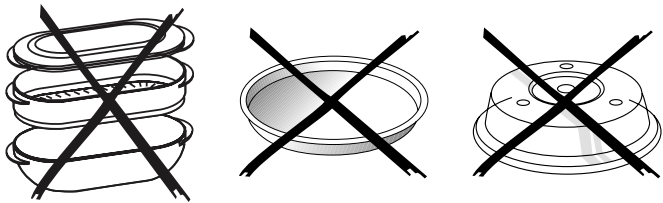
- 1. Vrid funktionsratten tills "Grillfunktioner" visas.
- 2. Vrid inställningsratten tills "Turbo" visas.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 6. Vrid inställningsratten för att ställa in grilleffekten.
- 7. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att tillaga rätter såsom kycklingfiléer, gratinerade grönsaker och frukt.
Lägg maten på gallret.
Kontrollera att redskapen som ska användas för grillning är värmeresistenta och ugnssäkra.
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, potatismosgratäng.	Hög
Gratinerade tomater	Medel
Gratinerad frukt , bryning av matens yta	Låg



Turbogrill kombi



- 1. Vrid funktionsratten tills "Grillfunktioner" visas.
- 2. Vrid inställningsratten tills "Turbo Grill + MW" visas.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 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 turbogrillens effektnivå.
- 7. Tryck på OK-knappen för att bekräfta din inställning.
- 8. Vrid inställningsratten för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9. Tryck på startknappen.

Turbogrill		
TURBOGRILL + MIKRO		
Crisp		
För mat som fågel, fyllda grönsaker och...		
Hög GRILLEFFEKT	---	TILLAGNINGSTID 01:30
350 W EFFEKT	Turbogrill	19:00 SLUTTID
Låg GRILLEFFEKT	---	TILLAGNINGSTID 07:00
650 W EFFEKT	TURBOGRILL + MIKRO	19:07 SLUTTID

Använd denna funktion för att tillaga rätter såsom fyllda grönsaker och kyckling i bitar.

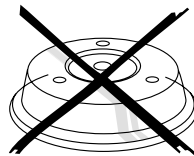
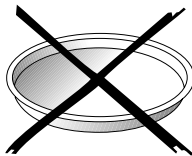
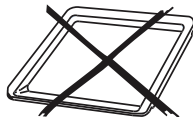
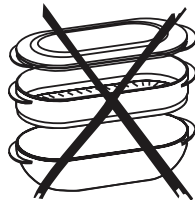
VAL AV EFFEKTNIVÅ

Högsta möjliga mikrovågseffekt vid användning av turbogrill.

Kombi är begränsad till en fabriksinställd nivå.

Lägg maten på gallret eller på glasplattan.

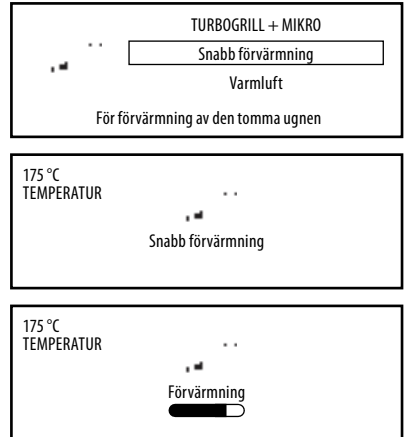
TURBOGRILL KOMBI		
Användning:	Grilleffekt	Mikrovågseffekt
Kycklinghalvor	Medel	350 - 500 W
Fyllda grönsaker	Medel	500 - 650 W
Kycklinglår	Hög	350 - 500 W
Ugnsbakade äpplen	Medel	160 - 350 W
Inbakad fisk	Hög	160 - 350 W



Snabb förvärmning



1. Vrid funktionsratten tills du kommer till varmluftsfunktionen.
2. Vrid inställningsratten tills "Snabbförvärmning" visas.
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
4. Vrid inställningsknappen för att ställa in temperaturen.
5. Tryck på startknappen.

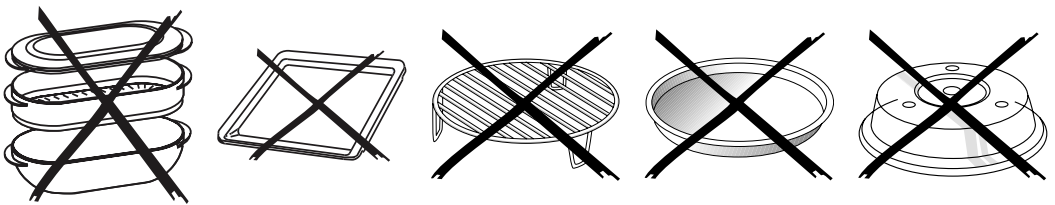


Använd denna funktion för att värma upp den tomma ugnen.

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 förvärmningen har startat kan temperaturen lätt ändras med Upp/Ned-knapparna.

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.



Varmluft



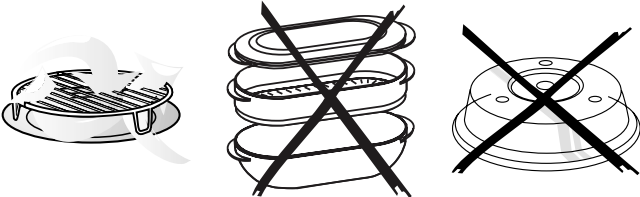
- 1. **Vrid funktionsratten** tills du kommer till varmluftsfunktionen.
- 2. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 3. **Vrid inställningsratten** för att ställa in tillagningstiden.
- 4. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 5. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in temperaturen.
- 6. **Tryck på startknappen.**

Använd denna funktion för tillagning av maränger, bakverk, sockerkakor, suffléer, fågel och stekar.

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

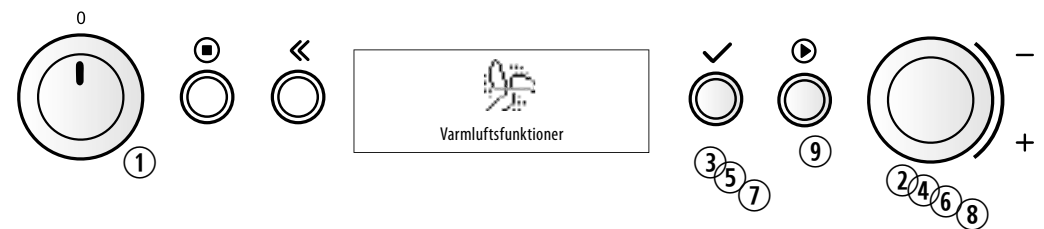
Använd alltid gallret för att placera maten på det så att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

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
Stekt fläsk (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
Brödlimpa	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 kombi



- 1. **Vrid funktionsratten** tills du kommer till varmluftsfunktionerna.
- 2. **Vrid inställningsratten** tills du kommer till funktionen Varmluft kombi.
- 3. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 4. **Vrid inställningsratten** för att ställa in tillagningstiden.
- 5. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 6. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in temperaturen.
- 7. **Tryck på OK-knappen** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 8. **Vrid inställningsratten** för att ställa in mikrovågseffekten.
- 9. **Tryck på startknappen.**

Varmluft

VARMLUFT + MIKRO

Snabb förvärmning

För att baka, grilla och tillaga färsk och fryst mat.

175 °C
TEMPERATUR

01:30
TILLAGNINGSTID

90 W
EFFEKT

VARMLUFT + MIKRO

19:00
SLUTTID

Använd denna funktion för tillagning av ugnsstekt kött, fågel, ugnsbakad potatis, fryst snabbmat, sockerkakor, bakverk, fisk och puddingar.

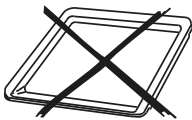
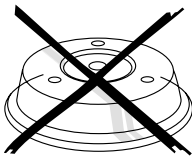
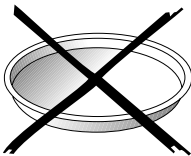
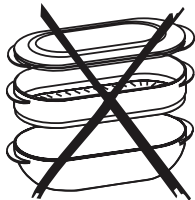
När värmeprocessen har börjat kan tillagningstiden enkelt justeras med hjälp av inställningsratten. Använd tillbakaknappen för att återgå till läget där du kan ändra effektnivån eller sluttemperaturen.

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

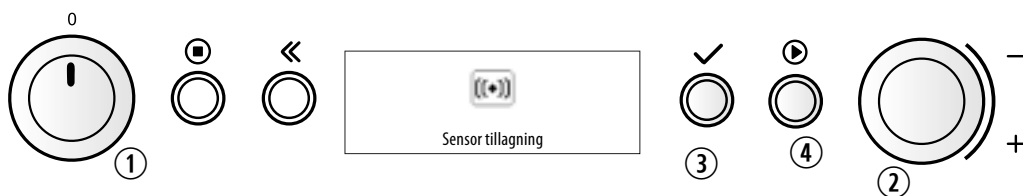
Den högsta möjliga mikrovågseffekten vid användning av Varmluft Kombi är begränsad till en fabriksinställd nivå.



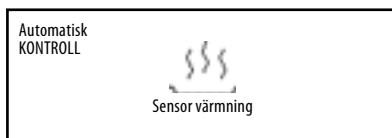
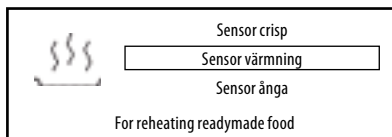
VARMLUFT KOMBI	
Effekt	Användning:
350 W	Tillagning av fågel, fisk och gratänger
160 W	Tillagning av stekar
90 W	Gräddning av bröd och sockerkakor
0 W	Bryning enbart under tillagning



Sensor värmning



1. Vrid funktionsratten tills "Sensor tillagning" visas.
2. Vrid inställningsratten tills "Sensor värmning" visas.
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Tryck på startknappen.



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

Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

Programmet får inte avbrytas.

Matens nettovikt ska 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, se till att ugnen håller rumstemperatur innan denna funktion används.

När du lägger undan en maträtt i kylskåpet eller lägger upp den på tallrik för uppvärmning, placera den tjockare och mer kompakta maten längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller mindre kompakt mat i mitten.

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

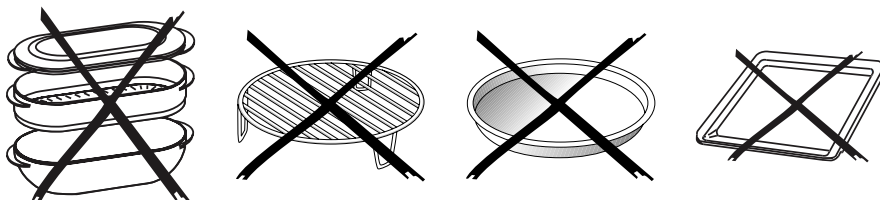
Tjockare matstycken (såsom köttfärslimpor) eller korvar ska placeras nära varandra.

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

Täck alltid över maten när du använder denna funktion.

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

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



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.

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

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

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

Skydda de tunnaste delarna (t.ex. kycklinglår och kycklingvingar) med små bitar aluminiumfolie när de börjar bli varma.

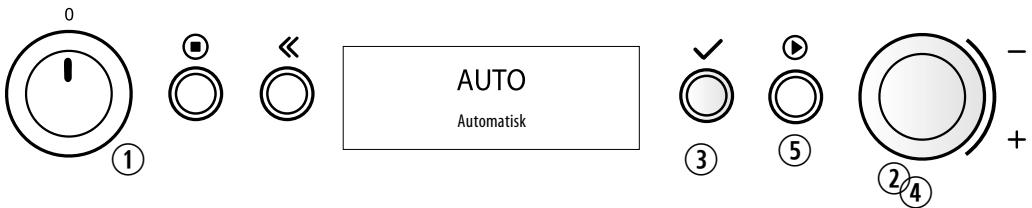
Vänd på stora stekar efter halva upptiningstiden.

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

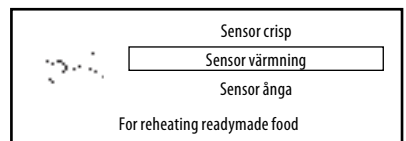
Det är bättre att tina maten lite i taget och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

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

Tina upp frasigt bröd



1. Vrid funktionsratten tills "Automatisk" visas.
2. Vrid inställningsratten tills "Tina upp frasigt bröd" visas.
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att ställa in vikten.
5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
Placera maten på crisppannan och stäng ugnsluckan.
6. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att snabbt tina och värma småfranska, pain riche och giffar. Ugnen väljer automatiskt tillagningsmetod, tid och effekt.

VAR NOGA med att placera crisppannan mitt på glasplattan.

Ugnen och crisppannan blir mycket heta när denna funktion används.

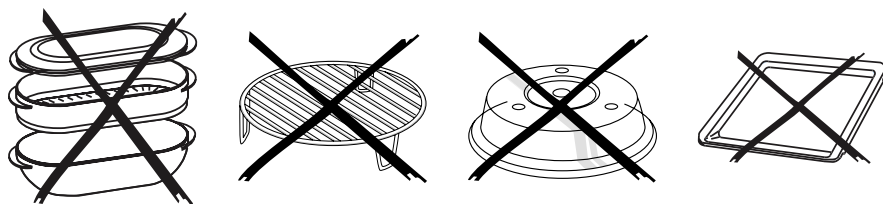
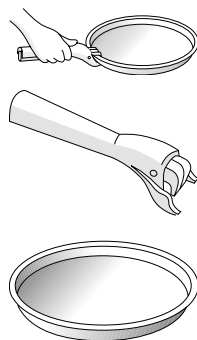
Placera aldrig den heta crisppannan på värmekänsliga underlag.

Var försiktig och vidrör inte grillelementet.

Använd ugnsvantar eller det speciella crisphandtaget när du ska ta ut den heta crisppannan.

Använd endast den medföljande crisppannan för denna funktion.

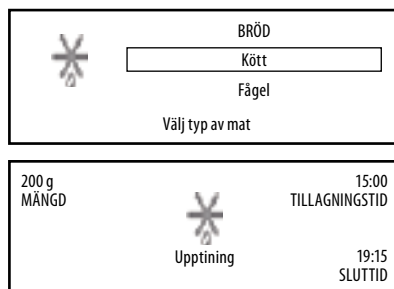
Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte rätt resultat med denna funktion.



Jet defrost (Snabbupptining)



1. Vrid funktionsratten tills "Jet Defrost" visas.
2. Vrid inställningsratten för att välja typ av mat.
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att ställa in vikten.
5. Tryck på startknappen.



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

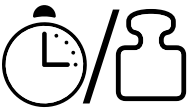
Snabbupptining ska bara användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 3,0 kg.

Lägg alltid maten på glasplattan.

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 vid upptining.

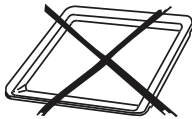
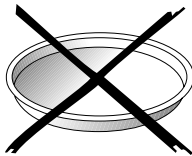
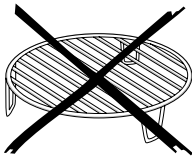
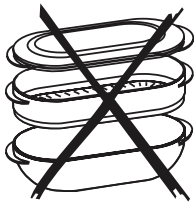


FRYST MAT:

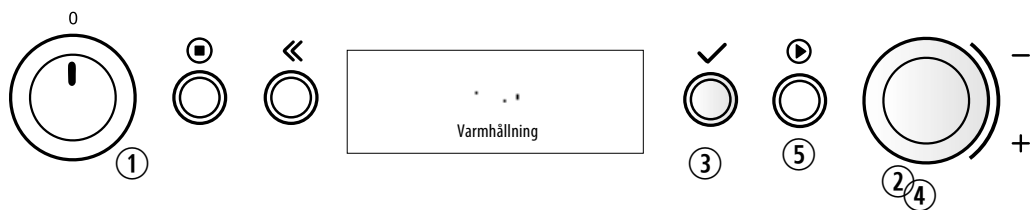
Ställ in en lägre vikt om matens temperatur är högre än djupfryst (-18 °C).

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

MAT		TIPS
*** 	Kött (100 g -2,0 kg)	Köttfärs , kotletter, biffar eller stekar.
*** 	Fågel (100 g -3,0 kg)	Kyckling hel , delar eller filéer.
*** 	Fisk (100 g -2,0 kg)	Hel , i skivor eller filéer.
*** 	Grönsaker (100 g -2,0 kg)	Blandade grönsaker , ärtor, broccoli osv.
*** 	Bröd (100 g -2,0 kg)	Limpa , bullar, småfranska.
För mat som inte är med i denna tabell , eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj 160 W vid upptining.		



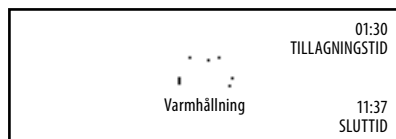
Varmhållning



1. Vrid funktionsratten tills "Varmhållning" visas.

2. Vrid inställningsratten för att ställa in tiden.

3. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att behålla serveringstemperaturen på nyligen lagad mat. Lämplig mat är kött, stekt mat och paj.

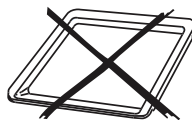
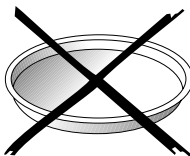
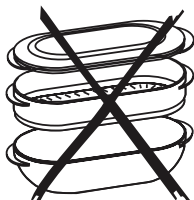
Varmhållningsfunktionen kan alltid avbrytas genom att öppna luckan. Varmhållningen avbryts tillfälligt när du kontrollerar maten.

Om du vill fortsätta, stäng luckan och tryck på Start-knappen igen.

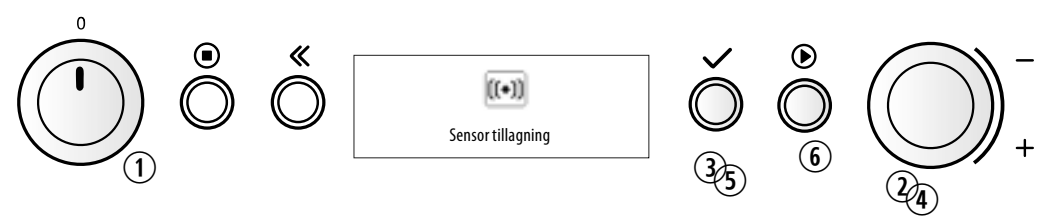
Längsta tid är 90 minuter.

Om ugnen är varm efter tillagningen ska man låta den svalna innan denna funktion används för att undvika att maten blir överlagad.

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



Sensor crisp



- 1. Vrid funktionsratten tills "Sensor tillagning" visas.
- 2. Vrid inställningsratten tills "Sensor Crisp" visas.
- 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. Tryck på startknappen.

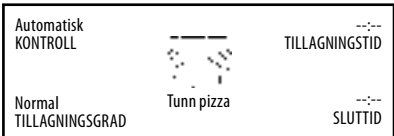
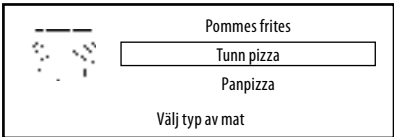
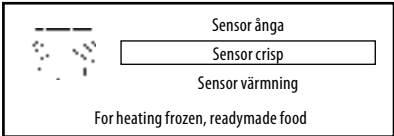
Använd denna funktion för att snabbt värma fryst mat till serveringstemperatur.

Auto crisp är endast avsedd för fryst, färdiglagad mat.

Använd endast den medföljande crisppannan för denna funktion. Andra crisppannor som finns på marknaden ger inte rätt resultat med denna funktion.

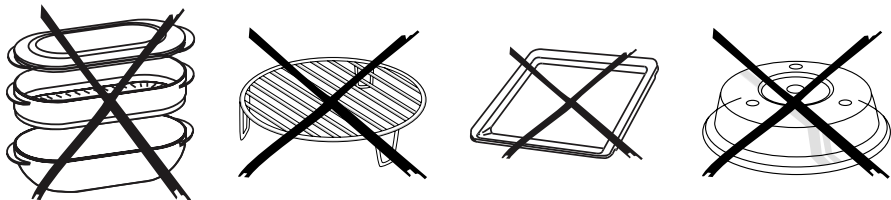
Placera inga behållare eller förpackningar i crisppannan!

Endast mat får läggas i crisppannan.

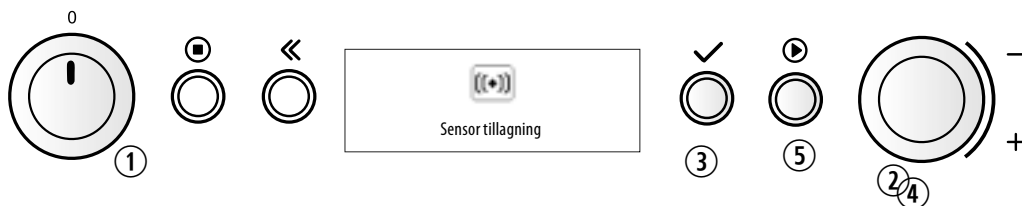


MAT		TIPS
*** 	Pommes frites (300 g – 600 g)	Sprid ut ett jämnt lager pommes frites i crisppannan. Salta vid behov.
*** 	Pizza, tunn botten (250 g – 500 g)	För pizza med tunn botten.
*** 	Panpizza (300 g – 800 g)	För pizza med tjock botten.
*** 	Kycklingvingar (300 g – 600 g)	För kycklingnuggets, smörj crisppannan med olja och ställ in tillagningsgraden på Lätt.

Om maten inte finns med på denna lista eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna för den manuella crispfunktionen.



Sensor ånga



1. Vrid funktionsratten tills "Sensor tillagning" visas.
2. Vrid inställningsratten tills "Sensor Ånga" visas.
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
4. Vrid inställningsratten för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på startknappen.

Använd denna funktion för t.ex. grönsaker, fisk, ris och pasta.

Denna funktion 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 någon annan funktion kan skador uppstå.

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen.

Placera alltid ångkokaren på glasplattan.

MED LOCK

Täck alltid över maten med ett lock. Kontrollera före användning att både kärl och lock är mikrovågssäkra. Om du inte har ett lämpligt lock till kärlet kan du istället lägga en tallrik över det. Tallrikens botten ska vara vänd nedåt, precis som när du ställer den på ett bord.

Använd inte plastfilm eller aluminiumfolie för att täcka över maten.

KÄRL

Kärlet som används får inte fyllas till mer än hälften. Vid behov att koka stora mängder mat väljer du ett större kärl så att det inte fylls till mer än hälften. Detta för att förhindra att maten kokar över.

KOKA GRÖNSAKER

Lägg grönsakerna i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel. Täck med locket och ställ in tiden.

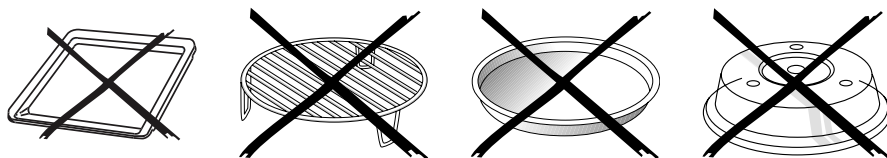
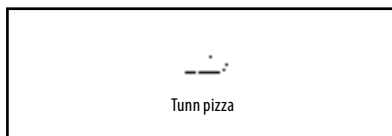
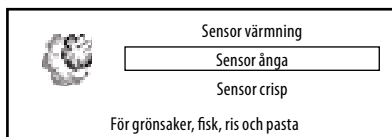
Mjuka grönsaker så som broccoli och purjolök kräver en koktid på 2-3 minuter.

Hårdare grönsaker såsom morötter och potatis kräver en koktid på 4-5 minuter.

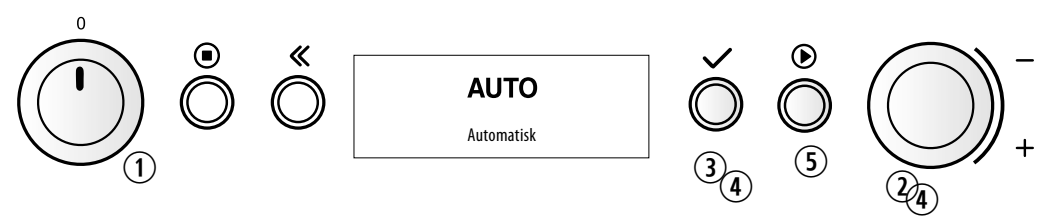
KOKA RIS

Följ matförpackningens anvisningar om koktid, vatten- och rismängd.

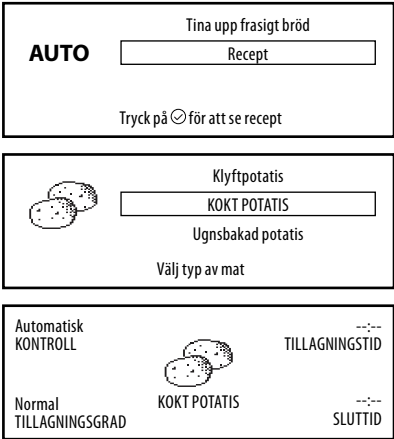
Placera ingredienserna i underdelen, täck med lock och ställ in tiden.



Recept



- 1. Vrid funktionsratten tills "Recept" visas.
- 2. Vrid inställningsratten för att välja ett av recepten.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val.
- 4. Använd OK / inställningsratten för att bläddra bland och välja önskade inställningar.
- 5. Tryck på startknappen.



Använd denna funktion för att snabbt ta fram ditt favoritrecept.

MAT		MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 POTATIS	Kokt	300 g - 1 kg	Ångkokarens underdel och lock	Placera i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.
	Ugnsbakad	200 g - 1 kg	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplatta	Tvätta och pricka hål. Vänd maten 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 häll över grädde. Strö över ost.
	(Frysta) Pommes frites	300 g - 600 g	Crisppanna	Strö med salt.
	Potatisklyftor	300 g - 800 g		Skala och skär i klyftor. Krydda, smörj crisppannan lätt med olja och ringla olja över dem. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".				

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 KÖTT	Stekar	Biff	800 g – 1,5 kg	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret	Krydda köttet och placera i uppvärmd ugn
		Fläskstek	800 g – 1,5 kg		Krydda köttet och placera i kall ugn
		Lammstek	1 kg – 1,5 kg		Krydda köttet och placera i uppvärmd ugn
		Kalvstek	800 g – 1,5 kg		
	Revben		700 g - 1,2 kg	Bratwurst	Krydda och lägg i crisppannan.
	Entrecote		2 - 6 st	Högt galler på glasplatta	Lägg in köttet när grillen är uppvärmd. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det. Krydda.
	Lammkotletter		2 – 8 st		
	Bratwurst		200 g - 800 g	Crisppanna	Smörj crisppannan lite. Ställ in maten och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.
	(kockt)	Varmkorv	4 – 8 st	Ångkokarens underdel utan lock	Placera i ångkokarens underdel och täck maten med vatten.
	(Frost)	Hamburgare	100 g - 500 g	Crisppanna	Smörj crisppannan lite. Lägg i köttet när crisppannan är uppvärmd. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
Bacon		50 g - 150 g	Tillsätt maten när crisppannan är uppvärmd och vänd när ugnen uppmanar dig att göra det.		
Köttfärslimpa		4 - 8 portioner	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplatta	Använd ditt favoritrecept för köttfärs och forma till en limpa.	
För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".					

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 FÅGEL	Kyckling	Stekar	800 g – 1,5 kg	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret	Krydda och lägg i kall ugn.
		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 lite. Krydda och lägg i filéerna när crisppannan är uppvärmd. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
		Bitar	500 g – 1,2 kg		Krydda bitarna och lägg i crisppannan med skinnet vänt uppåt.
För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".					

MAT			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 eller använd 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.
	Kotletter	Stekta	300 g - 800 g	Crisppanna	Smörj crisppannan lite. Krydda och ställ in maten när crisppannan är uppvärmd. 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.
	(Frost)	Gratäng	600 g – 1,2 kg	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplatta	
		Panerade filéer	200 g - 600 g	Crisppanna	Smörj crisppannan lite. Tillsätt maten när crisppannan är uppvärmd. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.

För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 GRÖNSAKER	Fryst	GRÖNSAKER	300 g - 800 g	Ångkokare	Lägg i ångnätet. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	Morötter		200 g - 500 g		
	(Gröna)	Bönor	200 g - 500 g	Ångkokarens underdel och lock	Placera i ångkokarens underdel och tillsätt 100 ml vatten. Täck med locket.
	Broccoli		200 g - 500 g	Ångkokare	Lägg i ångnätet. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	Blomkål		200 g - 500 g		
	(Fryst)	Gratäng	400 g - 800 g	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplatta	
	Paprika	Ånga	200 g - 500 g	Ångkokare	Lägg i ångnätet. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
		Stekta	200 g - 500 g	Crisppanna	Smörj crisppannan med lite olja. Tillsätt maten skuren i bitar när crisppannan är uppvärmd. Krydda och ringla över olja. Rör om maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
	Aubergine		300 g - 800 g		Skär i halvor, salta och låt stå en stund. Smörj crisppannan lätt med olja och tillsätt maten när crisppannan är uppvärmd. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
	Squash	Ånga	200 g - 500 g	Ångkokare	Lägg i ångnätet. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	Majskolvar		300 g - 1 kg		
	Tomater		300 g - 800 g	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret	Skär i halvor, krydda och strö över ost.

För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor"

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 PASTA	Pasta		1 - 4 portioner	Ångkokarens underdel och lock	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt 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 paketet.
		Fryst	500 g – 1,2 kg	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplatta	
 RISGRYNSGRÖT	Kokt	Risgrynsgröt	100 ml – 400 ml	Ångkokarens underdel och lock	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt vatten och ris i underdelen och täck med lock.
	Gröt	Risgrynsgröt	2 - 4 portioner		Lägg ris och vatten i ångkokarens underdel. Täck med locket. Tillsätt mjölk när ugnen uppmanar dig att göra det och fortsätt sedan tillagningen.
			Havre	1 - 2 portioner	Mikrovågssäkert fat utan lock
För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor"					

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 PIZZA/PAJ	Pizza	Hemlagad	2 - 6 portioner	Bakplåt	Tillaga enligt ditt favoritrecept och lägg på bakplåten. Sätt in i ugnen när förvärmningen är klar.
		Tunn (fryst)	250 g - 500 g	Crisppanna	Ta bort förpackningen.
		Pan (fryst)	300 g - 800 g		Sätt in pizzan när crisppannan är uppvärmd.
		Kyld	200 g - 500 g		Gör degen (250 g mjöl, 150 g smör + 2½ matskedar 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.
	Quiche	Lorraine	1 sats		Ta bort förpackningen.
		(Fryst)	200 g - 800 g		
		För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor"			

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 BRÖD/ TÄRTOR	Brödlimpa		1 – 2 st	Bakplåt	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Lägg på bakplåten för att jäsa. Sätt in i uppvärmd ugn.
	Brödbullar	Brödbullar	1 sats		Sätt in i uppvärmd ugn.
		Fryst			För vakuumförpackade småfranskor. Sätt in i uppvärmd ugn.
		Förbakade			Ta ut från förpackningen. Sätt in i uppvärmd ugn.
		Konserverade			
	Scones			Crisppanna	Forma till scones eller till mindre bullar och lägg på den smorda crisppannan.
	Sockerkaka			Mikrovågs- och ugnssäker kakform på det låga gallret	Blanda ett recept med en total vikt på 700 – 800 g. Sätt in kakan i uppvärmd ugn.
	Muffins			Bakplåt	Gör en smet för 16 - 18 stycken och fyll i pappersformar. Sätt in maten i uppvärmd ugn.
	Kakor				Lägg på smörpapper och sätt in i uppvärmd ugn.
	Marängar		Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Smaksätt med vanilj och mandelessens. Forma till 20– 24 styck på en smord bakplåt eller ett ugnspapper. Sätt in maten i uppvärmd ugn.		
För mat som inte är med i denna tabell , eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor"					

MAT			MÄNGD	TILLBEHÖR	TIPS
 TILLTUGG	Popcorn		90 – 100 g	Crisppanna	Placera påsen på glasplattan. Tillaga endast en påse åt gången.
	Rostade nötter		50 g - 200 g		Lägg i nötterna när crisppannan är uppvärmd. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
	Kyckling	Kycklingvingar	300 g - 600 g		
		Nuggets (frysta)	250 g - 600 g		Tillsätt nuggets när crisppannan är uppvärmd. Vänd maten 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 blandade med socker och kanel.
		Fryst	300 g - 800 g	Ta bort förpackningen.	
	Ugnsbakade äpplen		4 – 8 st	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplatta	Ta ur äppelhusen och fyll med marsipan eller kanel, socker och smör.
	Fruktkompott		300 g – 800 ml	Ångkokare	Lägg i ångnätet. Häll 100 ml vatten i underdelen och täck med lock.
	Sufflé		2 - 6 portioner	Ugnssäker form på det låga gallret	Gör en sufflésmet med citron, choklad eller frukt och häll smeten i en ugnssäker form med höga kanter. Ställ in formen när ugnen uppmanar dig att göra det.
För mat som inte är med i denna tabell, eller om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, följ anvisningarna i avsnittet "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor"					

Rengöring och underhåll

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.

Använd inte skursvampar med metall, rengöringsmedel med slipverkan, stålull, repande trasor eller dylikt. Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor.

Använd en tvättsvamp och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs.

Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.

Spraya inte direkt på ugnen.

Med jämna mellanrum ska man ta ut glasplattan och rullstödet och rengöra ugnsutrymmets botten, särskilt om något har spillts ut i ugnen.

Denna ugn har utformats för att alltid användas med glasplattan på plats.

Använd inte mikrovågsugnen när glasplattan har tagits ut för rengöring.

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

Se till att fett och matsmutor 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.

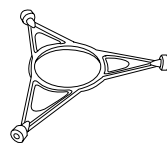
Använd inte ångtvätt för att rengöra mikrovågsugnen.

Obehaglig lukt i ugnsutrymmet kan elimineras genom att du ställer ett glas vatten med citronsaft på glasplattan och låter koka några minuter.

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 du inte använder grillen regelbundet ska du köra grillen 10 minuter varje månad.

TÅL MASKINDISK:

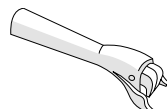
Rullstöd



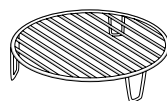
Glasplatta



Crisphandtag



Bakgaller



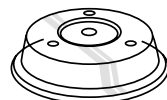
Ångkokare



Bakplåt



Med lock



MILD RENGÖRING:

Crisppannan ska rengöras med vatten och mildt diskmedel. Envist smuts går att få bort med en kökssvamp och ett mildt rengöringsmedel.

Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den. **Doppa inte** crisppannan i vatten och skölj den inte under rinnande vatten när den är het. Den kan skadas om den kyls snabbt.

Använd inte stålull. Stålull repar ytan.



Data för provning av uppvärmningsprestanda

ENLIGT IEC 60705.

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

Test	Mängd	Ungefärlig tid	Effektnivå	Kärl
12.3.1	1000 g	12 – 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ 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 mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna ugn:

Test	Ungefärlig tid	Temperatur	Uppvärmad 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
Märkeffekt	2800 W
Säkring	16 A
Mikrovågseffekt	900 W
Grill	1600 W
Varmluft	1200 W
Ytermått (H x B x D)	455 x 595 x 560 mm
Innermått (H x B x D)	210 x 450 x 420 mm

Råd och förslag

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen anger vilka funktioner som passar bäst för olika typ av mat. Tillagningstiden, där den anges, startar från den stund du sätter in maten i mikrovågsugnen, förutom förvärmning (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, speciellt om det handlar om flera stycken mat.

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 viktigt 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 värmt 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 risken för skållning 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 nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig 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

- Rullstödet står på plats.
- Se till att luckan är ordentligt stängd.
- Kontrollera att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- Kontrollera att apparaten har god ventilation.
- Vänta 10 minuter och prova sedan om apparaten fungerar.
- Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.
- Koppla bort apparaten från elnätet. Vänta 10 minuter innan du ansluter den igen och gör ett nytt försök.

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice

1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i avsnittet "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.

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell.
- Servicenumret (d.v.s. numret efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger kant inuti apparaten (syns när apparatens lucka är öppen).

Kassering av hushållsapparater

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om 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.

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".

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).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Tryckt i Italien
10/15

400010839676

