

**MANUEL D'UTILISATION** **FR**  
Micro-ondes

**GEBRUIKSAANWIJZING** **NL**  
Magnetron

**BRUKSANVISNING** **SV**  
Mikrovågsugn



**FR**

---

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **SMEG**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

**CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

**Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!**

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

**NL**

---

Geachte klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **SMEG**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen

**BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.**

**Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!**

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

**SV**

---

Kära kund!

Innan vi går vidare skulle vi vilja tacka dig för att du valt vår **SMEG**.

Vi ber dig att läsa anvisningarna i detta häfte mycket noggrant eftersom det gör det möjligt för dig att få ut så mycket som möjligt av användningen av mikrovågsugnen.

**SPARA DOKUMENTATIONEN TILL DENNA PRODUKT FÖR FRAMTIDA BRUK.**

**Förvara alltid bruksanvisningen där du lätt hittar den. Om du lånar ut mikrovågsugnen kan det vara bra att ge dem bruksanvisningen också!**

Användarhandboken finns även tillgänglig för nedladdning på [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

# Innehåll

<b>1. Anvisningar</b> .....	<b>60</b>
1.1. Säkerhetsinformation .....	60
1.2. Bortskaffande .....	65
1.3. Denna bruksanvisning .....	65
1.4. Hur man läser bruksanvisningen .....	65
<b>2. Beskrivning</b> .....	<b>66</b>
2.1. Allmän beskrivning .....	66
2.2. Kontrollpanel .....	67
2.3. Tillbehör .....	68
2.4. Beskrivning av funktionerna .....	68
<b>3. Användning</b> .....	<b>69</b>
3.1. Fördelarna med mikrovågsugnar .....	69
3.2. Anvisninga .....	70
3.3. Vilken typ av ugnsgods kan användas? .....	70
3.4. Första användningstillfället .....	72
3.5. Användning av ugnen .....	72
3.6. Tillagningsfunktioner .....	73
3.7. Särskilda funktioner och automatiska program .....	74
3.8. Under drift... ..	76
3.9. Undermeny .....	77
3.10. Tillagningstabeller .....	78
<b>4. Rengöring och underhåll</b> .....	<b>83</b>
4.1. Anvisningar .....	83
4.2. Rengöring av ytorna .....	83
4.3. Vanlig daglig rengöring .....	83
4.4. Matstänk eller rester .....	83
4.5. Rengöring av apparaten .....	83
4.6. Särskilt underhåll .....	84
4.7. Vad ska jag göra om ugnen inte fungerar? .....	84
<b>5. Installation</b> .....	<b>86</b>
5.1. El-anlutning .....	86
5.2. Placering av ugnen .....	86
<b>6. Installation Bilder</b> .....	<b>87</b>



## Anvisningar

### 1.1. Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

### **SÄKERHET FÖR BARN OCH HANDIKAPPADE**

#### **WARNING! Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.**

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- **WARNING:** Håll barn borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det. Barn under 3 år får inte lämnas utan tillsyn i närheten av produkten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

### **ALLMÄN SÄKERHET**

- Produkten är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden som t.ex.:
  - personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer,
  - bondgårdar
  - av gäster på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer,
  - som bed and breakfast.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta formar.
- **WARNING:** Hetta inte upp vätskor och mat i slutna behållare. De kan explodera.  
Använd endast kärl som är lämpliga för mikrovågsugn.



- Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare ska du hålla ett öga på ugnen eftersom det finns risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder, eller uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, disktrasor o. dyl. kan leda till skador eller eldsvåda.
- **Varning!** Ugnen får inte användas om:
  - luckan inte är ordentligt stängd,
  - luckans gångjärn är skadade,
  - kontaktytorna mellan luckan och ugnens front är skadade,
  - glaset i ugnsluckan är skadat,
  - det förekommer täta elektriska blixtar inuti ugnen trots att det inte finns något metallföremål i ugnen.
- Ugnen får endast användas igen efter att den har reparerats av teknisk servicepersonal
- Om det kommer ut rök ska du genast stänga av produkten eller dra ur kontakten ur vägguttaget och ha luckan stängd för att inte lågorna ska sprida sig.
- Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan fördröjd stötkokning inträffa.
- Var därför försiktig när du hanterar behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar måste skakas eller röras om.
- Kontrollera temperaturen innan barnet äter så att han eller hon inte bränner sig.
- Ägg med skalet på eller hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrougnen eftersom de kan explodera, även efter du har tagit ut dem ur mikrougnen.
- **Varning!** Värm inte ren alkohol eller alkoholhaltiga drycker i mikrovågsugnen. **BRANDRISK!**
- Se upp! För att undvika att maten blir för varm eller bränns är det mycket viktigt att inte välja långa tider eller effektnivåer som är för höga när små mängder mat värms. Småfranska kan exempelvis brännas efter 3 minuter om den valda effekten är för hög.



## Anvisningar

- Använd endast grillfunktionen vid rostning och håll uppsikt över ugnen hela tiden. Om du använder en kombinerad funktion för att rosta bröd tar det eld på mycket kort tid
- Se till att sladdar till andra elektriska apparater aldrig fastnar i den varma luckan eller ugnen. Sladdens isolering kan smälta. Risk för kortslutning!



Var försiktig när vätskor värms!

När vätskor (vatten, kaffe, te, mjölk osv.) närmar sig kokpunkten inuti ugnen och sedan plötsligt tas ut, kan de skvätta upp ur behållaren. **RISK FÖR PERSONSKADA OCH BRÄNNSKADA!**

För att undvika detta vid uppvärmning av vätskor kan du sätta en tesked eller en glasstav i behållaren.

## INSTALLATION

- Det elektriska systemet måste vara utrustad med en anordning för fränkoppling med en separationskontakt i alla poler som ger fullständig fränkoppling enligt överspänningskategorin III.
- Om en stickkontakt används för den elektriska anslutningen måste den vara åtkomlig efter installation.
- Skydd mot elchock måste tillhandahållas av den elektriska installationen.
- **WARNING:** Ugnen måste vara jordad.

## RENGÖRING

- Mikrougnen ska rengöras regelbundet och matrester ska tas bort.
- Om inte mikrougnen hålls ren kan det leda till att ytorna i ugnen blir dåliga och att ugnen inte fungerar som den ska, vilket i sin tur kan leda till att en farlig situation uppstår.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.



- Dörrens kontaktytor (framsidan på ugnsutrymmet och den inre delen av dörrarna) måste hållas mycket rena för att ugnen ska fungera korrekt.
- Följ anvisningarna om rengöring i avsnittet "Rengöring och underhåll av ugnen".

### REPARATIONER

- **WARNING:** Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING:** Bara en kunnig person kan utföra service eller reparation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikrovågsenergi.
- **WARNING:** Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en auktoriserad servicetekniker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Reparations- och underhållsarbete, särskilt på strömförande delar, får endast utföras av tekniker som auktoriserats av tillverkaren.

### Undvik skador på ugnen och andra farliga situationer genom att följa dessa anvisningar:

- Sätt aldrig på mikrovågsugnen när den är tom. Om det inte finns någon mat inuti kan en elektrisk överladdning uppstå och ugnen kan skadas. **RISK FÖR SKADA!**
- Om du vill utföra programmeringstester kan du ställa ett glas vatten i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna och ugnen skadas inte.
- Se till att ventilationsöppningarna inte täcks över eller blockeras.
- Använd endast kärl som tål mikrovågor. Innan du använder kärl och behållare i mikrovågsugnen kontrollerar du att de är lämpliga (se avsnittet om typer av kärl).



## Anvisningar

- Ta aldrig bort isoleringsplattan i taket inuti ugnsutrymmet! Denna platta förhindrar att fett och bitar av mat skadar mikrovågsgeneratoren.
- Förvara inte något lättantändligt föremål inuti ugnen eftersom det kan börja brinna om ugnen sätts på.
- Använd inte ugnen som ett skafferi.
- Använd inte ugnen för fritering eftersom det är omöjligt att kontrollera temperaturen på olja som värms med mikrovågor.
- Luta dig inte emot och sitt inte på den öppna ugnsluckan. Det kan skada ugnen, särskilt kring gångjärnen. Dörren tål en högsta vikt på 8 kg.
- Den keramikbotten och grillgallren tål en maximal belastning på 8 kg. Undvik att skada ugnen genom att inte överstiga denna belastning.





## 1.2. Bortskaffande

### Kassering av förpackningen



Förpackningen är märkt med Gröna punkten.

Släng allt förpackningsmaterial som kartong, expanderad polystyren och plastemballage i lämpliga avfallskärl. På så sätt kan du vara säker på att förpackningsmaterialet återvinns.

### Kassering av utrustning som inte längre

används



I enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU angående hantering av avfall från elektrisk eller elektronisk utrustning (WEEE) får hemelektronikprodukter inte slängas i de vanliga systemen för avfall.

Gamla apparater ska samlas in separat för att optimera återanvändning och återvinning av komponentmaterialet och för att förhindra möjliga skador på människors hälsa och miljön. Symbolen med en överkorsad soptunna ska finnas på alla sådana produkter för att påminna om att det är användarnas skyldighet att se till att sådana föremål samlas in separat.

Konsumenter ska kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället för att få information om lämpliga platser där gammal hemelektronik kan lämnas in.

Innan du kasserar apparaten ska du se till att den är obrukbar genom att dra ut nätsladden, kapa av den och kassera den

## 1.3. Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

- Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

## 1.4. Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



### Anvisningar

Allmän information om bruksanvisningar, säkerhet och bortskaffande.



### Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.



### Användning

Information om användningen av apparaten och dess tillbehör, råd om tillagning.



### Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten



### Installation

Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, idrifttagning och provkörning.



Säkerhetsanvisningar



Information

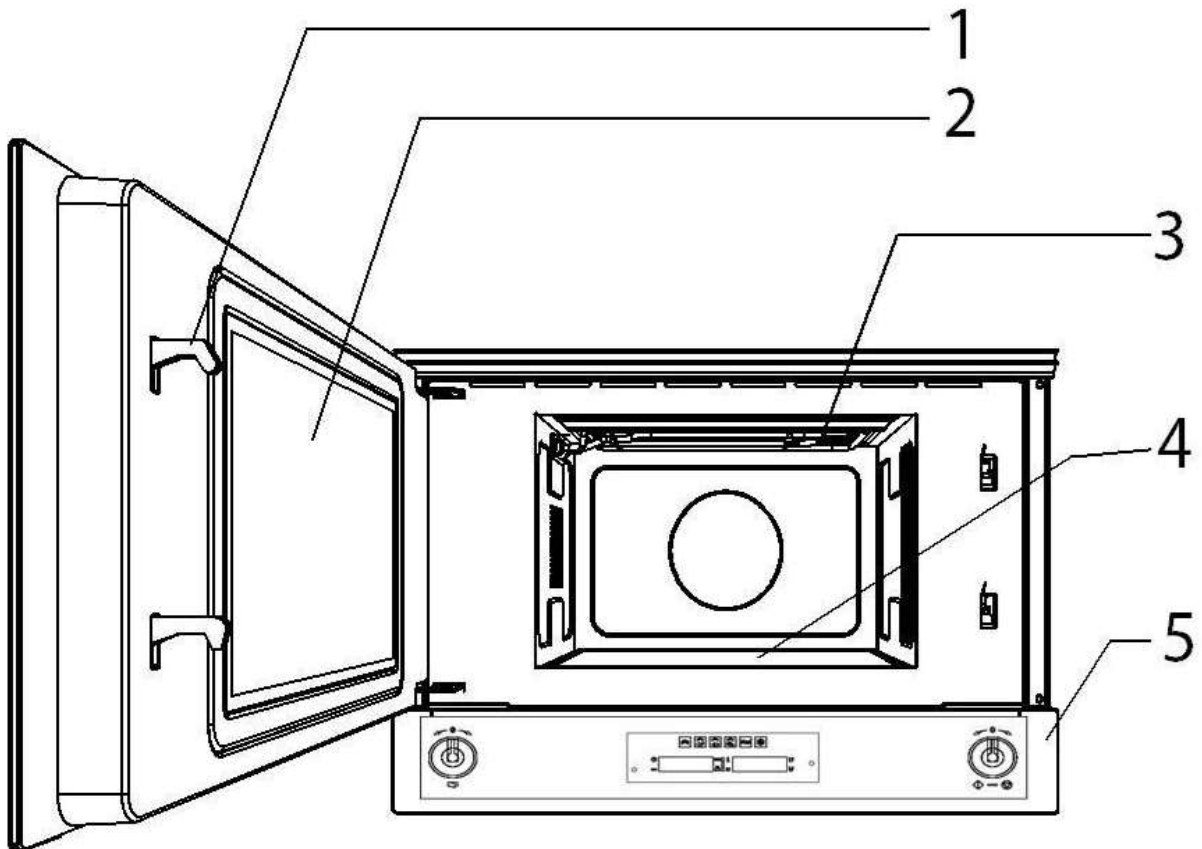


Råd



# Beskrivning

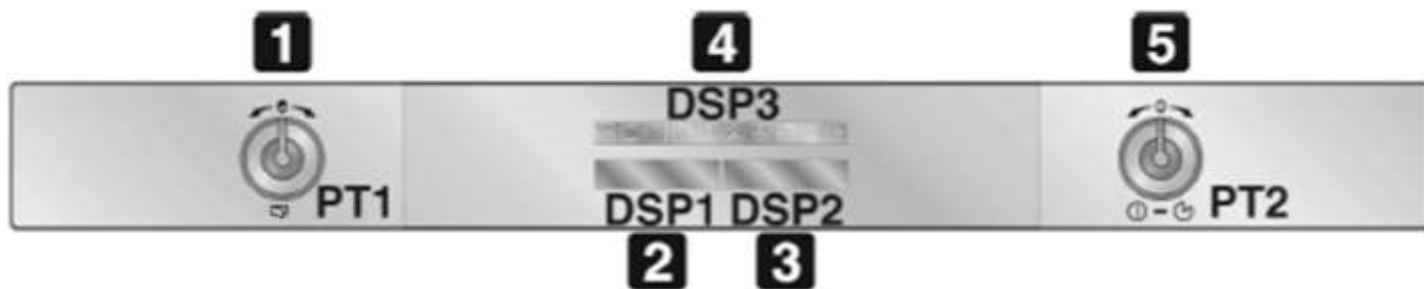
## 2.1. Allmän beskrivning



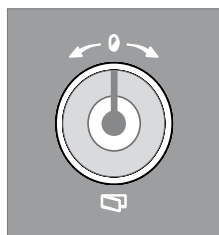
1. Hagar
2. Dörrens fönsterglas
3. Nedsänkbara grill
4. Keramikbotten
5. Kontrollpanel



## 2.2. Kontrollpanel



### 1 PT1 Vridknapp för funktionsparametrar



(Vredet kallas fortsättningsvis **PT1**.)

Med detta vred går det att:

- Ställa in klockslaget
- Ställa in klockslaget,
- Välja tillagningstemperatur
- Välja och tid samt
- Programmera tillagningens början och slut.

Anvisningar om hur det används på ett rätt sätt finns i följande kapitel.

**OBS:** Om du trycker på den här knappen kort kommer automatiskt att öppna dörren.

### 2 DSP1 Display för klockslag/ programmerade tillagningstider

(Displayen kallas fortsättningsvis **DSP1**.)

Denna display visar klockslaget eller tillagningstiden.

Funktionssäkringslampan är också synlig (se punkt "Barnspärr")

### 3 DSP2 Temperatur-/Mikrovågstyrka- viktdisplay

(Displayen kallas fortsättningsvis **DSP2**.)

Denna display visar parametrarna för den önskade funktionen eller parametrarna som ställts in av användaren.

### 4 DSP3 Funktionsdisplay

(Displayen kallas fortsättningsvis **DSP3**.)

Denna display visar (upplyst) alla disponibla tillagningsfunktioner. För anvisningar om hur du väljer en tillagningsfunktion, se avsnitt "Funktionslägen".

### 5 PT2 Påslagsfunktionsknapp



(Vredet kallas fortsättningsvis **PT2**.)

Med detta vred:

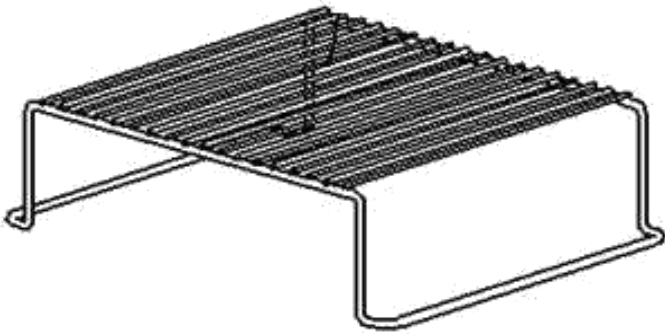
- Ställer du in ett av ugnens tre funktionslägen.
- Och väljer en tillagningsfunktion (se avsnitt "Funktionslägen").



## Beskrivning

### 2.3. Tillbehör

#### Grilla



Används för att grilla mat i tjockare bitar eller annan vanlig användning.



Säkerställ att grilla aldrig kommer i kontakt med ugnsutrymmet, i syfte att undvika eventuella skador.



Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

### 2.4. Beskrivning av funktionerna

Nedanstående tabell innehåller en kort beskrivning av de funktioner som går att välja.



Mikrovåg



Upptining på tid



Mikrovåg + grillelement



Upptining efter vikt



Grillelement



Pizzafunktion



## 3.1. Fördelarna med mikrovågsugnar

I konventionella ugnar penetrerar värme som utstrålas från elektriska värmeelement eller gasbrännare långsamt maten utifrån och in. På grund av detta slösas stora mängder energi bort på att värma upp luften, ugnens komponenter och matbehållare.

I en mikrovågsugn genereras värmen av maten i sig själv och värmen rör sig inifrån och ut. Ingen värme förloras till luften, väggarna i ugnens hålrum eller faten eller behållarna (om dessa är lämpliga för användning i mikrovågsugnar), med andra ord är det bara maten som värms upp.

Mikrovågsugnar har följande fördelar:

1. Kortare tillagningstider; generellt sett är dessa upp till 3/4 kortare än tiden som krävs för konventionell tillagning.
2. Ultrasnabb upptining, därigenom reduceras risken för bakterieutveckling.
3. Energibesparande.
4. Man behåller matens näringsvärde på grund av de kortare tillagningstiderna.
5. Enkel att rengöra.

### Hur en mikrovågsugn fungerar

I en mikrovågsugn finns en högspänningsventil som heter magnetron som konverterar elektrisk energi till mikrovågsenergi. Dessa elektromagnetiska vågor kanaliseras till ugnens insida genom en vågledare och distribueras av en metallspridare eller genom en keramisk basyta.

Inuti ugnen sprids mikrovågorna i alla riktningar och reflekteras av metallväggarna och penetrerar maten likartat.

### Varför maten värms upp

Den mesta maten innehåller vatten och vattenmolekyler vibrerar när de utsätts för mikrovågor.

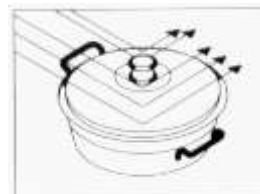
Friktionen mellan molekylerna producerar värme som höjer temperaturen på maten, tinar upp den, tillagar den eller håller den varm.

Eftersom värmen uppstår inuti maten:

- Kan den tillagas med lite eller ingen vätska eller fetter/oljor;
- Upptining, uppvärmning eller tillagning i en mikrovågsugn går snabbare än i en konventionell ugn;
- Vitaminerna, mineralerna och näringsämnen i maten bevaras;
- Matens naturliga färg och arom är oförändrad.

Mikrovågor passerar genom porslin, glas, kartong eller plast men inte genom metall. Av denna anledning får man inte använda metallbehållare eller sådana med metalldelar i mikrovågsugnar.

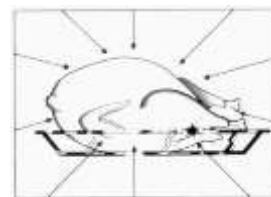
Mikrovågor reflekteras av metall...



... men går igenom glas och porslin...



... och absorberas av mat.





# Användning

## 3.2. Anvisninga



### Hög temperatur inne i ugnen vid användning

#### Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat (med undantag av mikrovågsfunktionen).
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

## 3.3. Vilken typ av ugnsgods kan användas?

### Mikrovågsfunktion

För mikrovågsfunktionen, tänk på att mikrovågorna reflektera av metallytor. Glas, poslin, keramik, plast och papper släpper igenom mikrovågorna.

Av denna anledning **kan inte metallpannor eller fat eller behållare med metalldelar eller dekorationer användas i mikrovågsugnen.** Glasgods och keramik med **metalldekorationer eller metallinnehåll** (t.ex. blykristall) kan inte användas i mikrovågsugnar.

De **ideala** materialen för användning i mikrovågsugnar är glas, värmebeständigt poslin eller keramik eller värmebeständig plast. Mycket tunt glas eller poslin bör endast användas under korta tidsperioder (t.ex. uppvärmning).

Varm mat överför värme till faten som kan bli mycket varma. Ni bör därför alltid använda en **ugnshandske!**

### Hur ni testar ugnsgodset ni vill använda

Ställ in föremålet ni vill använda i ugnen i 20 sekunder på maximal mikrovågseffekt. Om det efter den tiden är kallt eller bara lite varmt är det lämpligt att använda. Men om det blir väldigt

varmt eller orsakar elektriska urladdningar är det inte lämpligt att använda i mikrovågsugnar.

### Grillfunktion

Vid användning med grillfunktionen måste ugnsgodset tåla temperaturer på minst 300°.

Plastfat är inte lämpliga för användning i grillen

### Kombinerade funktioner

I mikrovågor + grillfunktionen måste ugnsgodset vara lämpligt för användning både i mikrovågsugn och grill.

### Aluminiumbehållare och folie

Förlagad mat i aluminiumbehållare eller i aluminiumfolie kan sättas in i mikrovågsugnen om följande aspekter respekteras:

- Tänk på tillverkarens rekommendationer som finns skrivna på förpackningen.
- Aluminiumbehållare kan inte vara mer än 3 cm höga eller komma i kontakt med hålrummets väggar (**minsta avstånd 3 cm**). Alla aluminiumlock eller överdelar måste tas bort.
- Placera aluminiumbehållaren direkt ovanpå den keramiska basytan. Om ni använder ställningen, placera behållaren på en poslinställrik. Placera aldrig behållaren direkt på ställningen!
- Tillagningstiden är längre eftersom mikrovågorna endast träffar maten från ovansidan. Om ni är tveksamma är det bäst att endast använda fat som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.
- Aluminiumfolie kan användas till att reflektera mikrovågor under upptvinningsprocessen. Ömtålig mat, som fågel eller köttfärs, kan skyddas från överdriven värme genom att man täcker över dess extremiteter/kanter.
- **Viktigt:** aluminiumfolie får inte komma i kontakt med hålrummets väggar eftersom detta kan orsaka elektriska urladdningar.



## Lock

Vi rekommenderar att ni använder glas- eller plastlock eller plastfolie eftersom:

1. Detta kommer att stoppa för stor avdunstning (huvudsakligen under väldigt långa tillagningstider);
2. Tillagningstiderna är kortare;
3. Maten blir inte torr;
4. Aromen bevaras.

Locket ska ha hål eller öppningar så att inget tryck utvecklas. Plastpåsar måste också vara öppnade. Matningsflaskor för spädbarn eller burkar med barnmat och liknande behållare kan endast värmas utan sina övverdelar / lock annars kan de spricka.

Tabellen nedan ger er en allmän uppfattning om vilka typer av ugnsgods som är lämpligt för varje situation.

## Tabell över ugnsgods

Typ av ugnsgods	Driftsläge	Mikrovåg		Grill	Mikrovågor + Grill
		Upptining / värmning	Tillagning		
<b>Glas och porslin 1)</b> Hemanvändning, inte flamsäkra, kan användas i diskmaskin		ja	ja	nej	nej
<b>Glaserat porslin</b> Flamsäkert glas och porslin		ja	ja	ja	ja
<b>Porslin, stengods 2)</b> Oglaserat eller glaserat utan metalldekorationer		ja	ja	nej	nej
<b>Keramikfat 2)</b>	Glaserade	ja	ja	nej	nej
	Oglaserade	nej	nej	nej	nej
<b>Plasttallrikar 2)</b>	Värmeresistent upp till 100°C	ja	nej	nej	nej
	Värmeresistent upp till 250°C	ja	ja	nej	nej
<b>Plastfolie 3)</b>	Plastfolie för mat	nej	nej	nej	nej
	Cellofan	ja	ja	nej	nej
<b>Papper, kartong, pergament 4)</b>		ja	nej	nej	nej
<b>Metall</b>					
Aluminiumfolie		ja	nej	ja	nej
Aluminiumförpackningar 5)		nej	ja	ja	ja
Tillbehör (ställning)		ja	ja	ja	ja

1. Utan guld- eller silverkanter; ingen blykristall.
2. Ha tillverkarens instruktioner i åtanke!
3. Använd inte metallgem till att försluta påsar. Gör hål i påsarna. Använd folien endast till att täcka över maten.

4. Använd inte papperstallrikar.
5. Endast grunda aluminiumbehållare utan lock/överdelar. Aluminiumet får inte komma i kontakt med hålighetens väggar.



# Användning

## 3.4. Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens insida och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnen.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll)
4. Värm upp den tomma ugnen till maximal temperatur (med en traditionell ugnsfunktion) för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Vid den första uppvärmningen ska man använda en traditionell funktion och inte en mikrovågsfunktion.

## 3.5. Användning av ugnen

### Öppna dörren

För att öppna dörren trycker PT1 kort.

### Funktionslägen

Denna apparat är programmerad för tre funktionslägen som du väljer genom att trycka på PT2.

**Stand-by:** ställs in så fort tiden bekräftas då DSP1 som visat aktuellt klockslag är på.



**ON:** tryck en gång på PT2 i standby-läget. Samtliga displayer och vred tänds.




**OFF:** tryck en gång på PT2 i läge ON.


Endast symbolen  fortsätter att lysa på DSP1.



**Ugnens värme är inte på vid någon av dessa funktioner för att garantera användarens säkerhet.**

### Inställning av klockslag

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen  på ugnens vänstra display DSP1. Klockslaget måste ställas in för att det ska gå att börja en tillagning.

1. Tryck på PT1 ca 3 sekunder.
2. Ställ in klockslaget genom att vrida på PT1 åt höger för att öka eller minska antalet timmar.
3. Tryck en gång på vredet för att övergå till inställningen av minuterna.
4. Vrid åt höger eller vänster för att öka eller minska antalet minuter och tryck på vredet för att bekräfta klockslaget.
5. Displayen slutar att blinka och visar symbolen .



Man kan inte ändra klockan om ugnen är i läge ON.

### Ändring av klockslag

Det kan hända att klockslaget måste ändras t.ex. vid övergång från sommartid till vintertid. Ändra klockslaget genom att hålla PT1 intryckt i stand-by läget (se avsnitt "Funktionslägen") tills siffrorna på DSP1 börjar blinka. Det räcker nu att upprepa de moment som beskrivs i avsnitt.

### Val av funktion

1. Det går endast att välja en tillagningsfunktion i läge ON genom att PT2 vrids åt höger eller vänster.
2. Den valda funktionen byter färg och blir röd på DSP3.
3. De förinställda parametrarna (temperatur, mikrovågeffekt, vikt) visas på DSP2.





## 3.6. Tillagningsfunktioner

### Mikrovågor



Mikrovågorna tränger in i maten direkt vilket gör det möjligt att på kortare tid och med en betydligt mindre energiförbrukning tillaga maten. Denna funktion är lämplig för tillagning utan fett och vidare för att tina och värma mat utan att äventyra varken matens utseende eller doft.

1. När du har valt denna funktion, vrid på PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda tillagningstiden.
2. Tryck på PT1 ca 3 sekunder för att bekräfta valet och mikrovågslampan **W** börjar blinka.
3. Vrid PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda mikrovågeffekten.
4. Tryck på PT2 för att påbörja tillagningsprocessen eller annars tryck på PT1 i 3 sekunder för att välja en annan starttid för tillagningsprocessen (se avsnitt "Uppskjuten Starttid (Automatisk Matlagning)").



Om man öppnar luckan avbryts tillagningsfunktionen. När man har stängt luckan trycker man in funktionsvredet för att starta tillagningen igen.

### Kombinerade



En kombinerad tillagning är en traditionell tillagning kombinerad med mikrovågsfunktionen.

### Mikrovågor + Grill



Med hjälp av grillen kan man få en perfekt gyllene stekyta på maten. Mikrovågorna gör att maten tillagas snabbt på insidan.

1. När du har valt denna funktion, vrid på PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda tillagningstiden.
2. Tryck på PT1 i 3 sekunder för att bekräfta valet och mikrovågslampan **W** börjar blinka.
3. Vrid PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda mikrovågeffekten.
4. Tryck på PT2 för att påbörja tillagningsprocessen eller annars tryck på PT1 i 3 sekunder för att välja en annan starttid för tillagningsprocessen (se avsnitt "Uppskjuten Starttid (Automatisk tillagning)").



### Olämplig användning

#### Risk för skador på apparaten

- Använd inte kombinerade funktioner för att värma upp eller koka upp vätska.




# Användning

## Traditionella tillagningsfunktioner

### Grill



Värmen som kommer från grillens värmelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med kött som har en mellanstor/liten tjocklek, och i slutet av tillagningen kan få en jämn, gyllene stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll, bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat jämnt, särskilt kött.

1. När du har valt denna funktion, vrid på PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda tillagningstiden.
2. Tryck på PT1 för att bekräfta valet och temperaturlampan  börjar blinka.
3. Tryck på PT2 för att påbörja tillagningsprocessen eller annars tryck på PT1 för att välja en annan starttid för tillagningsprocessen (se avsnitt "Uppskjuten Starttid (Automatisk tillagning)").

## 3.7. Särskilda funktioner och automatiska program

### Tidsinställd upptining (manuell)



Med denna funktion kan man tina livsmedel med hjälp av mikrovågsfunktionen utifrån en viss tid som ställs in av användaren.

1. När du har valt denna funktion, vrid på PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda upptiningstiden.
2. Tryck på PT2 för att påbörja upptiningsprocessen.
3. Mikrovågseffekten varierar automatiskt för att uppnå bästa upptinings-resultat.



Om den tid som valts är mer än 5 minuter måste man, för att få ett optimalt resultat, vrida livsmedlet inne i ugnen



## Upptining efter vikt (automatisk)



Med denna funktion kan man tina livsmedel med hjälp av mikrovågsfunktionen, utifrån vikt och typ av livsmedel.



1. När du har valt denna funktion, vrid på PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda mat typen on DSP1.
2. Tryck på PT1 i 3 sekunder för att bekräfta valet och viktlampan börjar blinka.
3. Vrid PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den förinställda mat vikten.
4. Tryck på PT2 för att påbörja upptiningsprocessen.
5. Upptiningstiden baseras på typ av matvara och vikt. Mikrovågseffekten växlar automatiskt för att uppnå bästa upptiningsresultat.



Om man i samband med upptining behöver vrida livsmedlet inne i ugnen för att få ett optimalt resultat.

Följande tabell visar programfunktionerna för upptining efter vikt, med indikation av viktintervaller, samt upptinings- och ståtider (för att tillförsäkra att maten får en jämn temperatur).

Program	Matvara	Vikt (g)	Tid (min)	Ståtid (min)
<b>PR-01</b>	Kött	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
<b>PR-02</b>	Fågel	100 - 2500	2 - 58	20 - 30
<b>PR-03</b>	Fisk	100 - 2000	2 - 40	20 - 30
<b>PR-04</b>	Frukt	100 - 500	2 - 13	5 - 10
<b>PR-05</b>	Bröd	100 - 800	2 - 19	5 - 10

## Pizzafunktion



1. Vrid PT2 åt höger eller vänster för att välja funktionen pizza.
2. Indikatorn för pizza kommer att tändas och DSP2 visar då en förinställd tid på 7 minuter.
3. Den förinställda tiden är lämplig för hemmagjorda pizzor och för frysta pizzor på upp till 26 cm i diameter som är varmare än 5°C och med en ungefärlig vikt på 350 gram.




Tina alltid frysta pizzor och låt dem bli minst 5°C varma för bästa gräddningsresultat.



# Användning

## Uppskjuten Starttid (Automatisk tillagning)

1. När man trycker på PT1 för att välja en uppskjuten starttid börjar motsvarande lampa  att blinka, DSP1 visar aktuella klockslaget och DSP 2 visar "Auto".
2. Vrid PT1 åt höger eller vänster för att ändra på den uppskjutna starttiden.
3. Tryck på PT2 för att bekräfta den uppskjutna starttiden.
4. Ugnen förblir inaktiv i väntan på den inställda starttiden. DSP3 visar den valda funktionen och DSP1 och DSP2 visar ett i ett alla inställda funktions-parametrar.
5. Om du vill påbörja en funktion innan den valda tiden, tryck på PT2.
6. Om du vill annullera programmeringen, tryck på PT2 i 3 sekunder .

## 3.8. Under drift...

### Avbryta en tillagningscykel

Du kan stoppa tillagningen när som helst genom att trycka en gång på Start/Stop knappen eller genom att öppna ugnsluckan. I båda fallen:

- **Slutar mikrovågsalstringen omedelbart.**
- Grillen deaktiveras men är **fortfarande mycket het. Fara för brännskador!**
- Timern stannar och displayen visar tiden som är kvar.


Nu kan du, om du vill:

- Vända på eller röra om maten för att få en jämn kokning.
- Ändra parametrarna.
- Avbryt processen genom att trycka på PT2 i 3 sekunder.

För att omstarta processen, stäng luckan och tryck på PT2.

### Ändring av parametrar

Funktionsparametrarna (tid vikt, effekt, etc.) kan endast ändras när tillagningsprocessen har avbrutits. Gör så här:

- Vrid PT2 till höger eller vänster för att ändra funktion.
- Tryck på PT1 för att aktivera parameterändring läget. Symbolen  börjar blinka. Vrid PT1 till höger eller vänster för att ändra the kvarstående tillagningstiden.
- Tryck på PT1 i 3 sekunder för att bekräfta valet och nästa parameterlampa börjar blinka. Fortsätt som beskrivet i avsnittet om aktivering av funktioner för att ändra övriga parametrar.
- Tryck på PT2 för att fortsätta med tillagningen.

### Stoppa en tillagningscykel

1. Om du vill stoppa tillagningsprocessen, tryck på PT2 i 3 sekunder.
2. Du kommer att höra ett pip-ljud och ugnen återvänder till OFF-läget.

### Tillagningscykelns slut


När processen är klar hörs tre pip-ljud och displayen visar ordet "End".

Dessa pip-ljud repeteras var 30:e sekund tills ugnsluckan öppnas eller PT2 trycks. Ugnen återvänder till OFF-läget.





## 3.9. Undermeny

Apparaten omfattar även en "undermeny" som gör att du kan:

1. Aktivera eller deaktivera funktionen Show Room (deaktiverar alla värmeelement och lämnar ensat frontkontrollpanelen aktiv);
2. Aktivera eller deaktivera funktionen som ger max. 2000 W;
3. Aktivera eller deaktivera barnspärren ();

### Barnspärr

1. När ugnen är i läge OFF (se avsnitt "7.2 Funktionslägen") håller du PT1 intryckt tills texten OFF SHO visas på DSP1.
2. Håll nu PT1 intryckt tills texten "OFF BLOC" visas på DPS1.
3. Vrid PT1 åt höger eller vänster för att aktivera (ON BLOC) eller deaktivera (OFF BLOC) denna funktion, som spärar samtliga funktioner och vrid 3 minuter efter operation utan någon som helst commando från användaren (när systemet är aktiverad visas symbolen  på DPS2).
4. Ställ in önskad parameter och tryck sedan på PT2 så att ugnen återgår till standby-läget.
5. För att tillfälligt upphäva spärren och ändra ett tillagningsprogram eller välja en annan funktion, håller du PT1 intryckt tills symbolen  inte längre visas på DSP2. Du kan nu göra de ändringar du vill, och 2 minuter efter den sista inställningen aktiveras spärren åter.
6. Ta bort spärren permanent genom att gå till undermenyn och deaktivera den enligt beskrivningen i detta avsnitt.

### Show Room Funktion (endast för utställning):

1. När ugnen är i läge OFF (se avsnitt "7.2 Funktionslägen") håller du PT1 intryckt tills texten OFF SHO visas på DSP1. Texten indikerar att funktionen SHOW ROOM (deaktiverar alla värmeelement och lämnar endast frontkontrollpanelen aktiv) är deaktiverad.
2. Vrid PT1 å höger eller vänster för att aktivera (ON SHO) eller deaktivera (OFF SHO) denna funktion. Du måste välja OFF SHO för att kunna använda ugnen som vanligt.
3. Ställ in önskad parameter och tryck sedan på PT2 så att ugnen återgår till standby-läget.

### Avkylningsystem

Apparaten är utrustad med ett avkylningsystem som startar när tillagningen börjar.

Fläktarna skapar ett jämnt luftflöde under och ovanför ugnen. Detta kan pågå en kort stund även efter att ugnen har stängts av.

### Ugnslampa

Ugnslampan tänds i följande fall:

- när ugnsluckan öppnas i standby-läget (se avsnitt "7.2 Funktionslägen") eller;
- när funktionsvredet vrids om till någon av funktionerna.

Om ugnsluckan lämnas öppen, släcks ugnslampan automatiskt efter 10 minuter.



# Användning

## 3.10. Tillagningstabeller

### Tillagning with Mikrovåg



#### Varning!

- Läs avsnittet "Säkerhetsanvisningarna" innan du lagar mat med mikrovåg.

Följ dessa rekommendationer när du lagar mat med mikrovåg:

- Innan du värmer eller tillagar matvaror med skal eller skinn (äpplen, tomater, potatis, korv t.ex.) stick hål i dem så de inte exploderar. Skär upp maten innan den tillagas.
- Innan du använder ett kärl eller behållare försäkra dig om att den är lämplig för användning i mikrovåg (se avsnitt om typ av kärl).
- Det råder snabb avdunstning när du tillagar matvaror som innehåller mycket lite fuktighet (upptining av bröd, popcorn t.ex.). I sådana fall arbetar ugnen som om den var tom och maten kan brännas och kärlet kan förstöras. I sådana fall bör du endast ställa in den erforderliga tiden och kontrollera tillagningsprocessen noga.
- Det är omöjligt att värma upp stora mängder stekolja i mikrovågen.
- Ta ur färdiglagad mat från de behållare de kom i eftersom dessa inte alltid är värmebeständiga. Följ mattillverkarens anvisningar.
- Om du har många behållare, såsom koppar, sprid dem jämnt över skivplattan.
- Stäng inte plastpåsar med metallklämmor. Använd plastklämmor i stället. Stick ett flertal hål i påsarna så att ångan kan lätt läcka ut.
- När du uppvärmer eller tillagar matvaror, se till att det uppnår en temperatur på åtminstone 70°C.
- Ånga kan bildas på ugnsluckans ruta, och även börja droppa, under tillagningen. Detta är normalt och uppmärksammas oftast när rums-

temperaturen är låg. Det har ingen inverkan på ugnens säkerhet. När du är färdig med tillagningen torka upp kondensvattnet.

- Vid uppvärmning av vätskor, använd behållare med en bred mynning, så ångan lätt kan avdunsta.

Bered matvarorna enligt anvisningarna och tänk på tillagningstiderna och effektnivåerna som angetts i tabellerna.

Observera att siffrorna som angetts är endast indikativa och de kan variera med hänsyn till matvarans ursprungliga skick, temperatur och typ. Det är rådligt att anpassa tid och effekt till varje situation. Du kanske måste höja eller minska tillagningstiden eller höja eller minska effekten beroende på matvarans specifika egenskaper.

#### Matlagning med mikrovåg...

1. Desto större mängder, desto längre tid tar det. Tänk på att:
  - Dubbla mängder » dubbelt så lång tid
  - Halva mängden » hälften så lång tid
2. Desto lägre temperatur, desto längre blir tillagningstiden.
3. Matvaror med hög vattenhalt värms upp snabbare.
4. Tillagningstiden blir jämnare om maten är jämnt fördelat över skivplattan. Om du lägger kompakta matvaror på fatens yttre kant och de mindre kompakta mitt på fatet, kan du värma upp olika matvaror samtidigt.
5. Du kan öppna ugnsluckan när du vill. Om du gör detta stänger ugnen av sig själv automatiskt. Mikrovågen startar endast upp igen när du stänger luckan och trycker på startknappen.
6. Matvaror som har täckts behöver lägre tillagningstid och behåller sina egenskaper bättre. Locken måste låta mikrovågor igenom samt ha små hål för avdunstning



## Tillagning av grönsaker

Matvara	Mängd (gr)	Vätsketillägg	Effekt (w)	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Blomkål	500	100 ml	850	9-11	2-3	Skär i skivor.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Håll täckt.
Champignoner	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Ärter, morötter	300	100 ml	850	7-9	2-3	Skär i stycken eller skivor. Håll täckt.
Djupfrysta morötter	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Potatis	250	25 ml	850	5-7	2-3	Skala och skär i lika stora bitar. Håll täckt.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Skär i stycken eller skivor. Håll täckt.
Purjolök	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Djupfrost Brysselkål	300	50 ml	850	6-8	2-3	Håll täckt.

## Tillagning av fisk

Food	Mängd (g)	Effekt (w)	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Fiskfilé	500	600	10-12	3	Tillaga täckt. Vänd efter halva tillagningstiden.
Hel fisk	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Tillaga täckt. Vänd efter halva tillagningstiden. Du kanske vill täcka fiskens fina kanter.

## Upptining med Mikrovåg

Allmänna anvisningar för upptining

1. Vid upptining använd endast kärl som lämpas för mikrovåg (porslin, glass, lämplig plast).
2. Upptiningsfunktionen efter vikt och tabellerna avser upptiningen av råa matvaror.
3. Upptiningstiden beror på mängden och tjockleken på matvarorna. När du fryser in maten tänk på upptiningsprocessen. Fördela maten jämnt i behållaren.
4. Fördela matvarorna så gott det går i ugnen. Fiskens grövre delar och kycklingben ska vändas utåt. Du kan skydda matvarans finaste delar med aluminiumfolie. Viktigt: The aluminiumfoliet får inte komma i kontakt med innerväggarna eftersom elbögar kan uppstå.
5. Grova matportioner ska vändas flera gånger.

6. Fördela den frysta maten så jämnt som möjligt eftersom smala och tunna portioner tinar upp fortare än de grövre och bredare delarna.

7. Matvaror som innehåller mycket fett såsom smör, cream cheese och grädde bör inte tinas upp helt. Om de hålls i rumstemperatur blir de klara för servering inom några minuter. Om du finner små isbitar i det djupfrysta grädden, rör om den innan du serverar den.

8. Ställ fågel på ett upp och ned vänt fat så köttsaften kan lätt rinna av.

9. Bröd bör ligga insvept i en servett så det inte blir för torrt.

10. Vänd på maten varje gång ugnen ger ett pip-ljud och DSP1 visar ordet: turn .



## Användning

11. Ta den djupfrysta maten ut ur sitt omslag och glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor. När det gäller behållare som används i frysen och som även kan användas för uppvärmning och tillagning, behöver du endast ta av locket. I övriga fall bör du lägga matvaran i kärl som är lämpliga för mikrovåg.

12. Vätskorna som uppstår under upptining, speciellt från fågel, ska hällas bort. Låt aldrig

dessa vätskor komma i kontakt med andra matvaror.

13. Glöm inte att när du har använt upptiningsfunktionen måste du räkna med en ståtid innan maten blir helt upptinad.

Tabellen nedan visar olika upptinings- och ståtider (för en jämn fördelning av temperaturen) för olika typer och vikter med matvaror, samt rekommendationer.

Matvara	Vikt (g)	Upptinings-tid (min)	Ståtid (min)	Rekommendation
Kött-, kalv-, nötkött-, fläskportioner	100	2-3	5-10	Vänd en gång
	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	500	10-12	10-15	Vänd två gånger
	1000	21-23	20-30	Vänd två gånger
	1500	32-34	20-30	Vänd två gånger
	2000	43-45	25-35	Vänd tre gånger
Goulash	500	8 -10	10-15	Vänd två gånger
	1000	17-19	20-30	Vänd tre gånger
Köttfärs	100	2-4	10-15	Vänd två gånger
	500	10-14	20-30	Vänd tre gånger
Korv	200	4-6	10-15	Vänd en gång
	500	9-12	15-20	Vänd två gånger
Fågel (portions) Kyckling Poulard	250	5-6	5-10	Vänd en gång
	1000	20-24	20-30	Vänd två gånger
	2500	38-42	25-35	Vänd tre gånger
Fiskfilé	200	4-5	5-10	Vänd en gång
Forell	250	5-6	5-10	Vänd en gång
Räkor	100	2-3	5-10	Vänd en gång
	500	8-11	15-20	Vänd två gånger
Frukt	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	300	8-9	5-10	Vänd en gång
	500	11-14	10-20	Vänd två gånger
Bröd	200	4-5	5-10	Vänd en gång
	500	10-12	10-15	Vänd en gång
	800	15-17	10-20	Vänd två gånger
Smör	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Grädde	250	7-8	10-15	

### Tillagning med Grillelement

För bästa resultat med grillen, använd gallret som kom med ugnen.

Placera gallret på så sätt att den inte kommer i kontakt med metallytorna i ugnens insida eftersom elbågar som kan skada ugnen kan uppstå om detta händer.

### VIKTIGA PUNKTER:

1. När grillen används för första gången kan rök och lukt uppstå från oljerester från tillverkningen.
2. Fönstret på ugnsluckan blir mycket varmt när grillen är på. Håll barn på behörig avstånd.
3. När grillen är på, blir ugnens inre väggar och järngallret mycket varma. Använd grytlappar.



# Användning



4. Om grillen används under en lång tid är det vanligt att elementen stänger av sig själva på grund av skyddstermostaten.

5. Viktigt! När matvaror grillas eller tillagas i behållare måste du kontrollera att de är lämpliga för användning i mikrovåg. Se avsnitt om lämpliga kärl!

6. När grillen är på är det möjligt att that lite fett stänker på elementen och brinner upp. Det är en normal situation och är inget drift fel.

7. När du är klar med tillagningen, rengör insidan och tillbehören så att matrester inte torkar fast.

## Grillelement

Mat	Mängd (g)	Tid (min.)	Anvisningar
<b>Fisk</b>			
Havsborre	800	18-24	Pensla med lite smör. Vänd efter halva tillagningstiden och smaksätt.
Sardiner/gurnard	6-8 fish.	15-20	
<b>Kött</b>			
Korv	6-8 st.	22-26	Stick hål efter halva tillagnings-tiden och vänd.
Djupfrysta hamburgare	3 st.	18-20	
Revben (cirka 3 cm tjocka)	400	25-30	Ösa på och vänd efter halva tillagningstiden.
<b>Övriga</b>			
Rosta bröd	4 st.	1½-3	Kontrollera rostningen.
Varma smörgåsar	2 st	5-10	Kontrollera rostningen.

Förvärm grillen i 2 minuter. Om inget annat anges använd gallret. Ställ brickan under gallret för att samla ihop vattnet och fett. De angivna tiderna är endast ungefärliga och kan variera med hänsyn till matvarans lagning och mängd, samt det resultat men strävar efter. Fisk och kött smakar bäst om du penslar dem med vegetabilisk olja, kryddor och örter och låter de marinera några timmar innan du grillar dem. Tillsätt salt efter grillning.

Korv exploderar om du inte sticker hål i dem med en gaffel innan grillning.

Kontrollera maten efter halva grilltiden och om nödvändigt vänd på maten.

Grillen är speciellt avsedd för tillagning av tunna portioner kött och fisk. Tunna portioner kött behöver endast vändas om en gång och tjockare portioner ett flertal gånger. Förvärm grillen i 2 minuter.

## Mikrovåg + Grillelement

Mikrovåg- + grillfunktionen är idealisk för snabb tillagning och samtidigt för bryning av mat.

Dessutom kan du också grilla och tillaga matvaror täckta med ost.

Mikrovågen och grillen arbetar samtidigt.

Mikrovågen tillagar och grillen rostar.

Mat	Mängd (g)	Kärl	Effekt (w)	Time (min.)	Ståtid (min.)
Pasta med ost på	500	Låg	180	12-17	3-5
Gratinerad potatis	800	Låg	600	20-22	3-5
Lasagne	Cirka 800	Låg	600	15-20	3-5
Grillad cream cheese	Cirka 500	Låg	180	18-20	3-5



## Användning

Mat	Mängd (g)	Kärl	Effekt (w)	Time (min.)	Ståtid (min.)
2 färska kycklingben (grillade)	200 var	Låg	360	10-15	3-5
kyckling	cirka 1000	Låg och bred	360	35-40	3-5
gratinerad löksoppa	2 x 200 g koppar	Soppskål	360	2-4	3-5

Innan du använder ett kärl i mikrovågsugnen kontrollera att det är lämpligt för mikrovåg. Använd endast kärl eller behållare som lämpas för mikrovåg.

Kärlet som används i kombi-funktionen måste lämpas för mikrovåg och grill. Se avsnittet om lämpliga kärl!

Tänk på att angivna värden är ungefärliga och kan variera med hänsyn till ursprungliga skicket, temperatur, fukt och typ av mat.

Om tiden inte räcker till att bryna maten ordentligt, ställ den under grillen 5 eller 10 minuter till.

Följ ståtiderna och glöm inte att vända på the köttbitarna.

Om inget annat anges, använd skivplattan. Värdena i tabellerna gäller för en kall ugn (det är inte nödvändigt att förvärma ugnen).



## 4.1. Anvisningar



### Hög temperatur inne i ugnen efter användning

#### Fara för brännskada

- Rengör apparaten först efter att ha låtit den svalna.



### Felaktig användning

#### Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som t.ex. är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- En bristande rengöring av ugnsutrymmet kan ha en negativ inverkan på apparatens livslängd och utgöra en fara.
- Avlägsna alltid



### Olämplig användning

#### Fara för explosion/brännskada

- Använd inte rengöringsmedel med en högre grad alkohol eller som kan avge brännbara ångor. En efterföljande uppvärmning kan orsaka



INNAN DU RENGÖR mikrovågsugnen, SE TILL ATT KONTAKTEN ÄR UTDRAGEN UR ELUTTAGET.

## 4.2. Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de svalnat.

## 4.3. Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

## 4.4. Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

## 4.5. Rengöring av apparaten

### Rengöring av ugnens insida

Rengöring är det enda underhållet som vanligtvis krävs.

Rengör de inre väggarna med en fuktig trasa efter varje användning, då detta är den lättaste sättet att ta bort matstänk eller rester som kan ha fastnat på väggarna.

För att ta bort svårare smutsfläckar använd icke aggressiva rengöringsmedel. Använd inte spray eller andra aggressiva eller slipande rengöringsmedel.

Håll ugnsluckan ren för att garantera att den öppnas och stängs ordenligt.

Se till att vatten inte rinner in genom ugnens ventilationsöppningar.

Ta regelbundet ut skivplattan och respektive rullstöd och rengör ugnsbotten, speciellt efter någon vätska har spillts.

Om ugnens insida är mycket smutsig, ställ ett glas vatten på skivplattan och sätt på mikrovågsugnen under max. effekt i 2 till 3 minuter. Ångan uppmjukar smutsen som sedan kan torkas av med en mjuk trasa.

Obehagliga dofter (efter tillagning av fisk t.ex.) kan lätt elimineras. Lägg några droppar citron i en kopp vatten. För att undvika att vattnet kokar över tillsätt en sked kaffe. Värm vattnet under max. effekt i 2 till 3 minuter.



## Rengöring och underhåll

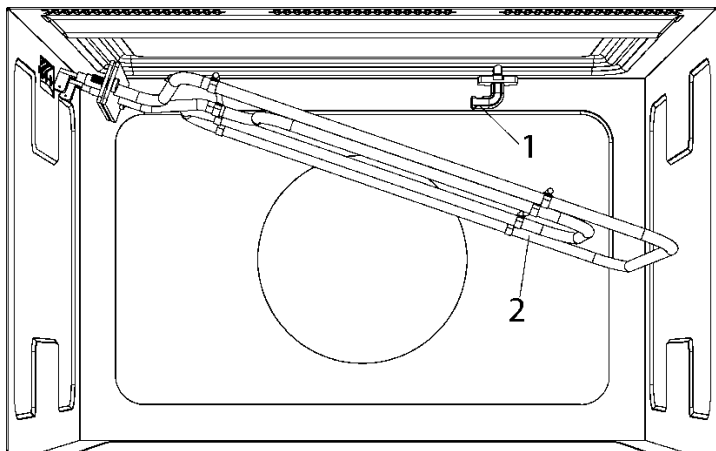
### Rengöring av ugnens innertak

Om innertaket är smutsigt, kan grillen sänkas för att underlätta rengöring.

Undvik risken brännskador genom att låta grillen svalna av innan den sänks.

Gör så här:

1. Vrid grillstödet 180° (1).
2. Sänk grillen försiktigt (2). **Ta inte i för mycket eftersom skador kan uppstå.**
3. Efter rengöring av innertaket lyft tillbaka grillen (2), enligt ovan.



#### Varning!

- Grillelementets upphängning (1) kan falla ner när den vrids om. Om detta skulle ske, sätt in upphängningen (1) i det hål som finns i ugnens ovandel och vrid den 90° till rätt position för grillelementets upphängning (2).

### Rengöring av tillbehören

Rengör tillbehören efter varje användning. Om de är mycket smutsiga, lägg dem först i blöt och använd sedan en borste och tvättsvamp. Tillbehören kan tvättas i diskmaskin.

Se till att skivplattan och respektive rullstöd alltid hålls rena. Sätt inte på ugnen utan skivplattan och respektive rullstöd.

### 4.6. Särskilt underhåll

Med tiden kan ugnen behöva genomgå underhåll och förbrukningsmaterial såsom tätningsslister, glödlampor o.s.v. kan behöva bytas ut. Nedanstående instruktioner beskriver hur detta underhåll ska göras.



Apparaten måste kopplas från elnätet före varje angrepp som innebär kontakt med spänningsatta delar.

### Byte av ugnslampa

- Glödlampan får endast bytas ut av teknisk supportservice.

### 4.7. Vad ska jag göra om ugnen inte fungerar?



#### Varning!

- All slags reparationsarbeten måste utföras av behörig tekniker. Det är farligt att låta personer som inte godkänts av tillverkaren utföra reparationsarbeten.

Du behöver inte kontakta behörig personal för att lösa följande problem.

#### Displayen är blank! Kontrollera om:

- Tidsvisaren är avstängd (se avsnitt om Grundinställningar).

#### Inget händer när jag trycker på knapparna! Kontrollera om:

- Säkerhetsblocket är aktivt (se avsnitt om Grundinställningar).

#### Ugnen fungerar inte! Kontrollera om:

- Stickkontakten är ordentligt isatt i eluttaget.
- Ugnen är påsatt.
- Ugnsluckan har stängts ordentligt. Luckan ska stängas med en hörbar click.
- Det ligger främmande föremål mellan luckan och framsidan.

#### Jag hör konstiga ljud när ugnen är igång! Kontrollera om:

- Om elbågar förekommer i ugnen på grund av obehöriga metalliska föremål (se avsnitt om lämpliga kärl).
- Kärlet är i kontakt med ugnsväggarna.
- Det ligger lösa bestick eller kokredskap i ugnen.



## Maten värms inte eller värms för långsamt!

### Kontrollera om:

- Du har oavsiktligt använt kärl i metall.
- Du har inte valt rätt tillagningstid och effekt.
- Maten du lagt in i ugnen är av större kvantitet eller kallare än vanligt.

## Maten är för varm, torr eller bränd! Kontrollera om:

- Du har valt den rätt tidsinställning och effektnivå.

## Jag hör ljud efter tillagningens slut!

- Detta är inget problem. Kylfläkten fortsätter att arbeta en stund till. När temperaturen har fallit tillräckligt mycket, stänger fläkten av sig själv.

## Ugnen går på men lampan lyser inte!

- Om alla funktioner fungerar ordentligt beror det nog på att lampan har gått. Du kan fortsätta använda ugnen.



Om du upptäcker någon annan typ av fel, kontakta kundtjänst.



Alla reparationer ska utföras av specialiserade tekniker.

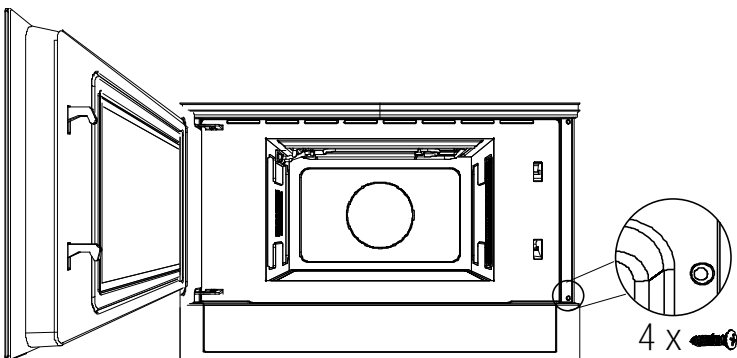
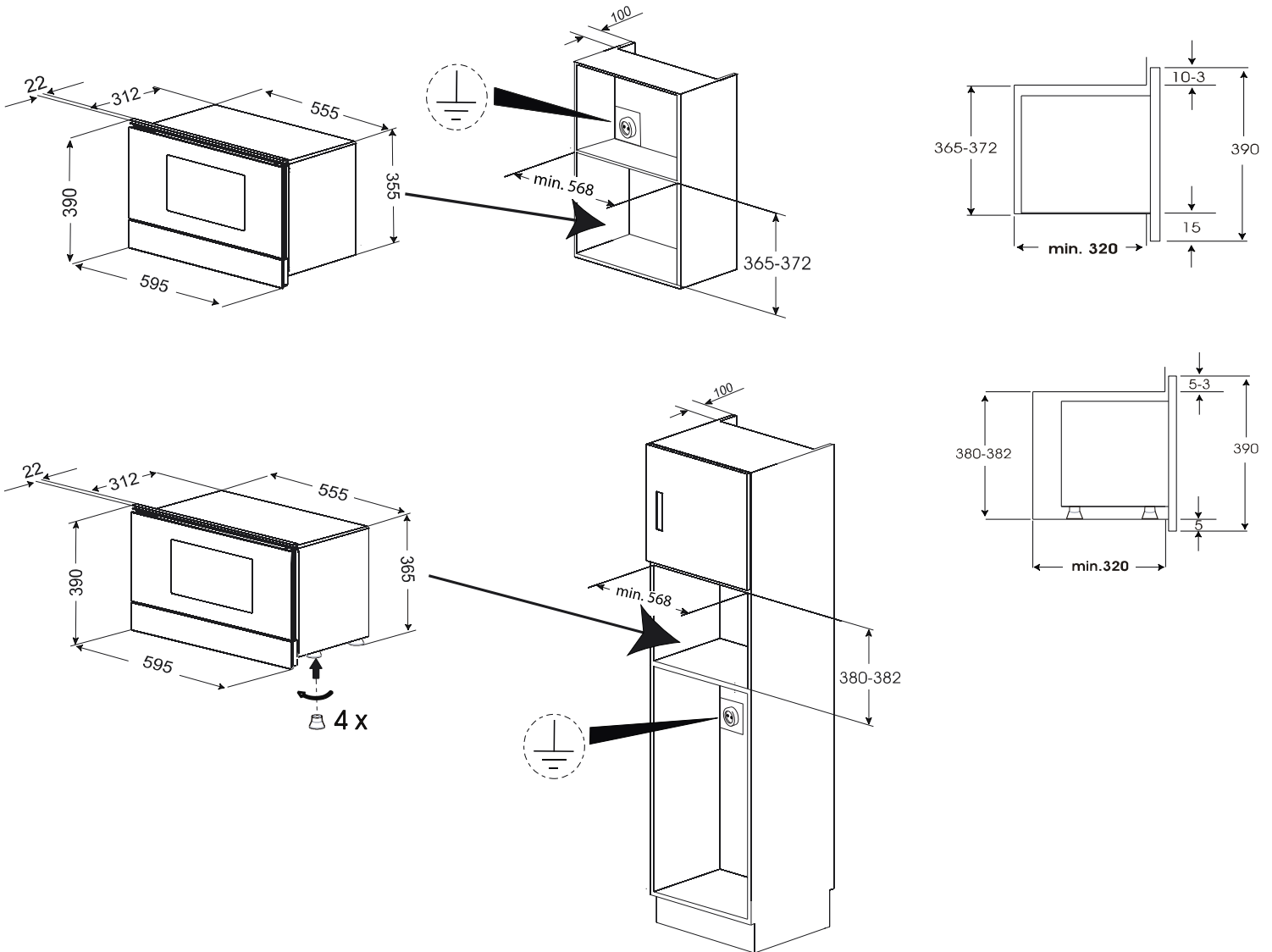


## 5.1. El-anlutning

- Märkplåten med teknisk data, serienummer och CE-märke sitter synligt på ugnsluckans ram.
- Märkplåten får aldrig tas bort.
- Elsystemet måste jordas enligt gällande säkerhetsföreskrifter
- Vid en fast anlutning ska det installeras en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på min. **3** mm på apparatens matningsledning. Placera brytaren så att den är lätt att nå och i närheten av apparaten.
- Om det används an anlutning med stickkontakt och vägguttag ska du kontrollera att de är av samma typ. Undvik att använda reducerhylsor, adapterer eller shuntar eftersom dessa kan förorsaka överhettning eller förbränningar.

## 5.2. Placering av ugnen

Apparaten är förberedd för inbyggnad i köksskåp av värmebeständigt material. Följ de mått som anges i följande fig (se "6. Installation Bilder"). Om apparaten installeras i höga skåp tänk på att toppen/bakre delen måste ha en 100 mm djup öppning.



## FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet. Insert the screws through the front holes.

## NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

## SV

- Tryck ugnen helt Kalla in i skåpet och centrera den.
- Öppna mikrovågsugn dörren och fäst apparaten till skåpet med de fyra.

