

bruksanvisning user manual



IM 80 L
IM 80 L RF

Cylinda
år efter år

INDEX

<u>VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION</u>	4
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	8
MILJÖSKYDD	8
<u>KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER</u>	8
<u>INSTALLATION</u>	9
INSTALLATION AV PRODUKTEN	9
FÖRE NÄTANSLUTNING	9
EFTER NÄTANSLUTNING	9
<u>REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD</u>	10
<u>TILLBEHÖR</u>	11
<u>STARTSKYDD / TANGENTLÅS</u>	11
<u>NEDKYLNING</u>	13
<u>ÄNDRA INSTÄLLNINGAR</u>	14
KLOCKINSTÄLLNING	14
LJUDINSTÄLLNING	15
EKO	15
LJUSSTYRKA	16

<u>ÄGGKLOCKA</u>	16
<u>TILLAGNING OCH UPPVÄRMNING MED MIKROVÅGOR</u>	17
EFFEKTNIVÅ	17
<u>SNABBSTART</u>	18
<u>CRISP</u>	18
<u>GRILL</u>	19
<u>GRILL KOMBI</u>	19
<u>MANUELL UPPTINING</u>	20
<u>AUTOMATISK UPPVÄRMNING</u>	21
<u>JET DEFROST</u>	23
<u>AUTOMATISK CRISP</u>	25
<u>AUTO COOK</u>	26
<u>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</u>	28
<u>FELSÖKNING</u>	29
<u>DATA FÖR PROVNING AV UPPVÄRMNINGSPRESTANDA</u>	30
<u>TEKNISKA DATA</u>	30



DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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

Detta är en säkerhetssymbol för fara som varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsvarningar föregås av denna symbol och följande ord:



FARA

Anger en farlig situation som kommer att orsaka allvarlig skada om den inte undviks.



VARNING

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

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:

- Dessa instruktioner ska alltid förvaras nära till hands för framtida referens.
- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.
- Apparaten måste kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och 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. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att apparat ska kunna anslutas till ett eluttag när den står på plats.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte förlängningsladdar eller grenuttag.
- Anslut inte apparaten till ett uttag som kan manövreras av en fjärrkontroll eller en timer.
- Dra inte i apparatens nätkabel.
- När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex. för att värma upp rum eller utomhus). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer, djur eller egendom om dessa anvisningar och säkerhetsföreskrifter inte följs.
- Denna apparat är avsedd att byggas in. Använd den inte fristående eller i ett skåp med lucka.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att inte vidröra värmeelementen.
- Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- 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 uppsikt.
- 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. Tapp 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. Det finns då risk att den heta vätskan plötsligt 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. Ta av lock och nappar 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.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Övervaka alltid tillagningen när du lagar mat med mycket fett, olja eller alkohol (t- ex. rom, cognac, vin).

- Använd inte mikrovågsugnen för att tillaga eller värma upp hela ägg, med eller utan skal, eftersom de kan explodera även efter att uppvärmningen har avslutats.
- Om material inuti eller utanför apparaten antänds eller om du ser rök, håll luckan stängd och stäng av apparaten. Koppla bort nätkabeln eller stäng av strömmen med säkringen eller huvudströmbrytaren.
- Överhätta 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.
- Frätande kemikalier och ångor får inte användas 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. Använd inte apparaten om du upptäcker någon skada, utan se till att den först repareras av en auktoriserad servicetekniker.
- Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med kraven i följande EU-direktiv:
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU och RoHS 2011/65/EU.


Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och följer EU:s direktiv om

CE-märkning  nr 1935/2004.

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

MILJÖSKYDD

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIALET

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100% och är märkt med återvinningssymbolen . Förpackningsmaterialets olika delar ska därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- Värm bara upp mikrovågsugnen om det specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnivor och bakplåtar, eftersom de absorberar värme mycket bättre.
- Stäng av apparaten 10-15 minuter innan den inställda tillagningstiden är slut. Mat som kräver längre tillagningstid kommer att fortsätta tillagas även när apparaten är avstängd.

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 produkten 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 produkt.
- Symbolen  på produkten och på de dokument som medföljer produkten visar att denna produkt inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

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 elsladden 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.

INSTALLATION

NÄR PRODUKTEN HAR PACKATS UPP, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att luckan stänger ordentligt.

KONTAKTA DIN ÅTERFÖRSÄLJARE eller närmaste kundtjänst om du upptäcker ett problem.

FÖR ATT FÖRHINDRA EVENTUELLA SKADOR rekommenderar vi att du inte tar ut produkten från polystyrenskummet förrän du ska installera den.

BARN SKALL INTE UTFÖRA INSTALLATIONSINGREPPEN. Håll barn på avstånd under installation av apparaten. Förvara allt förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyrendetaljer och liknande) utom räckhåll för barn, både under installation och efter.

INSTALLATION AV PRODUKTEN

FÖLJ MEDFÖLJANDE SEPARATA MONTERINGSANVISNINGAR för att installera produkten.

FÖRE NÄTANSLUTNING

FÖRSÄKRA DIG OM ATT SPÄNNINGEN som anges på typskylten överensstämmer med nätspänningen i ditt hem.

TA INTE BORT skyddsplattorna som sitter över mikro vågsinloppet på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna förhindrar att fett och matsmutor tränger in i mikro vågskanalerna.

SE TILL ATT MIKROVÅGSUGNENS UTRYMME är tomt före installationen.

KONTROLLERA ATT APPARATEN INTE ÄR SKADAD. Kontrollera att det går att stänga mikro vågsugnens lucka ordentligt och att luckans inre tätningslist inte är skadad. Töm mikro vågsugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

EFTER NÄTANSLUTNING

PRODUKTEN fungerar endast när mikro vågsugnens 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.

ANVÄND INTE denna produkt 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 eller servicetekniker installera ett eluttag nära produkten.

NÄTKABELN måste vara tillräckligt lång för att produkten ska kunna anslutas till eluttaget när den är inbyggd i ett köksskåp.

FÖR ATT INSTALLATIONEN ska uppfylla gällande säkerhetsbestämmelser ska en allpolig brytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.

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

Den undre delen av apparaten får inte vara tillgänglig **EFTER INSTALLATION**. För att produkten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD

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

PLASTFOLIE OCH PÅSAR

TA BORT KLÄMMOR OCH FÖRSLUTNINGAR som innehåller metalltrådar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i mikrovågsugnen.

GÖR HÅL I PLASTFOLIE med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion eftersom ånga bildas under tillagningen.

MATLAGNING

MIKROVÅGOR TRÄNGER in i maten till ett begränsat djup. Om du ska laga flera bitar på en gång, lägg bitarna i en cirkel för att göra så att flera bitar är på utsidan.

SMÅ BITAR är färdiga tidigare än stora bitar.

SKÄR MATEN i lika stora bitar för en jämn tillagning.

FUKT AVDUNSTAR under tillagning i mikrovågsugn.

ETT MIKROVÅGSSÅKERT LOCK på kärlet gör att mindre fukt försvinner.

OFTAST FORTSÄTTER MATEN att tillagas efter att mikrovågsugnen är klar. 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.

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 (om medföljande) som ska användas (om medföljande).

VÄTSKOR

VÄTSKAN KAN BLI ÖVERHETTAD till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Denna överhettning kan göra att heta vätskor plötsligt kokar över.

FÖR ATT UNDVIKA DETTA:

- 1 Använd inte käril med raka sidor och smal hals.
- 2 Rör om vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och lämna teskeden i kärlet.
- 3 Rör om igen efter uppvärmningen och ta sedan försiktigt ut kärlet från mikrovågsugnen.

BARNMAT

NÄR DU HAR VÄRMT en nappflaska eller en barnmatsburk måste 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 skällning eller brännskador.

FÖRSÄKRA DIG OM ATT lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

FRYST MAT

FÖR BÄSTA RESULTAT rekommenderar vi att tina direkt på den roterande glasplattan. Om 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.



TILLBEHÖR



ALLMÄNT

DET FINNS ett antal tillbehör på marknaden. Kontrollera att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

KONTROLLERA FÖRE MATLAGNING att de kärl du tänker använda är ugnsäkra och släpper igenom mikrovågorna.



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 är tillverkade av metall.

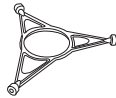
OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALL kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

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

RULLSTÖD

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

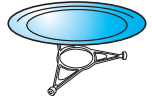
☞ Montera rullstödet i ugnen.



ROTERTANDE GLASPLATTA

DEN ROTERTANDE GLASPLATTAN skall sitta på plats vid samtliga tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnen invändigt.

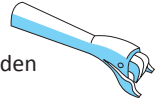
☞ Placera glasplattan på rullstödet.



CRISPHANDTAG

ANVÄND DET MEDFÖLJANDE

CRISPHANDTAGET för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.



CRISPPANNA

LÄGG MATEN DIREKT I CRISPPANNAN.

Använd alltid glasplattan som underlag när du använder crisppannan.

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

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



STARTSKYDD / KNAPPLÅS



DENNA AUTOMATISKA SÄKERHETSFUNCTION TRÄDER I FUNKTION EN MINUT EFTER att ugnen har återgått till viloläge (standby). (Ugnen är i standby-läge när 24-timmarsklockan visas på displayen eller, om klockan inte har ställts in, när displayen är tom.)



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

DOOR



TILLAGNINGSGRAD (ENDAST AUTOMATISKA FUNKTIONER)



DET GÅR ATT VÄLJA TILLAGNINGSGRAD för 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	
LÄGE	EFFEKT
HÖG +2	GER DEN HÖGSTA SLUTTEMPERATUREN
HÖG +1	GER HÖGRE SLUTTEMPERATUR
MED 0	STANDARDINSTÄLLNING
LÅG -1	GER LÄGRE SLUTTEMPERATUR
LÅG -2	GER DEN LÄGSTA SLUTTEMPERATUREN

ANMÄRKNING:

TILLAGNINGSGRADEN kan endast ställas in eller ändras under de 20 första sekunderna.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

DETTA GÖRS GENOM ATT VÄLJA TILLAGNINGSGRAD med knapparna +/- direkt efter att du har tryckt på Start-knappen.

MID⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW-⁻²
AUTO



RÖR OM ELLER VÄND MATEN (ENDAST AUTOFUNKTIONER)



NÄR VISSA AV DE AUTOMATISKA FUNKTIONERNA ANVÄNDS kan ugnen stanna (beroende på vilket program och vilken matklass som valts) och uppmana dig att RÖRA OM MATEN (STIR FOOD) eller VÄNDA den (TURN FOOD).

FÖR ATT FORTSÄTTA TILLAGNINGEN:

- 🌀 Öppna luckan.
- 🌀 Rör om eller vänd maten.
- 🌀 Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

ANMÄRKNING: TILLAGNINGEN FORTSÄTTER AUTOMATISKT EFTER 1 MINUT om maten inte har vänts eller rörts om. I detta fall tar uppvärmningen längre tid.



MATKLASSER (ENDAST AUTOFUNKTIONER)



NÄR DE AUTOMATISKA FUNKTIONERNA ANVÄNDS måste ugnen veta vilken matklass den skall använda för att resultatet skall bli bra. Ordet FOOD (MAT) och en matklass visas på displayen när du väljer en matklass med knapparna +/-.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g -

MATKLASSERNA listas i tabellerna för varje Auto-funktion.

OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DESSA LISTOR, eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



AVKYLNING



NÄR EN FUNKTION HAR AVSLUTATS kan ugnen genomföra en avkylningsprocedur. Detta är normalt.

När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt.

OM TEMPERATUREN ÄR HÖGRE ÄN 50 °C visar displayen "HOT" och den aktuella ugnstemperaturen. Se till att du inte vidrör ugnens insida när du tar ut mat. Använd grytlappar.

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

TRYCK PÅ TILLBAKA-KNAPPEN för att tillfälligt visa 24-timmarsklockan när "HOT" visas på displayen.



AVKYLNINGSPROCEDUREN kan avbrytas genom att luckan öppnas utan att ugnen skadas.





ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



NÄR UGNEN ANSLUTS TILL ELNÄTET FÖRSTA GÅNGEN uppmanas du att ställa klockan.

EFTER ETT STRÖMAVBROTT blinkar klockan och den måste då ställas igen.

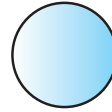
UGNEN HAR ett antal funktioner som kan justeras enligt din personliga smak.

1 TRYCK PÅ MANUAL-KNAPPEN tills Setting (Inställning) visas.

2 ANVÄND KNAPPARNA +/- för att välja en av följande inställningar för justering.

- ⋮ Klocka
- ⋮ Ljud
- ⋮ EKO
- ⋮ Ljusstyrka

3 TRYCK PÅ STOPP-KNAPPEN FÖR ATT LÄMNA inställningsfunktionen och spara alla ändringar när du är klar.



KLOCKINSTÄLLNING



HÅLL UGNSLUCKAN ÖPPEN NÄR DU STÄLLER KLOCKAN. Du har då 5 minuter på dig för att slutföra inställningen av klockan. Annars har du bara 60 sekunder på dig för varje enskilt steg.

1 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN. (siffrorna till vänster (timmar) blinkar).

2 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/- för att ställa in timtalet.

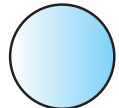
3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN (de två högra siffrorna (minuter) blinkar).

4 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/- för att ställa in minuttalet.

5 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ändringen.

KLOCKAN ÄR INSTÄLLD OCH FUNGERAR.

OM DU INTE VILL ATT KLOCKAN SKALL VISAS I DISPLAYEN, öppna klockinställningen igen och tryck på Stopp-knappen medan siffrorna blinkar.





ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



LJUDINSTÄLLNING



1 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

2 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/- för att sätta PÅ eller stänga AV summern.

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



EKO



1 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

2 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/- för att sätta PÅ eller stänga AV EKO-inställningen.

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

OM DU VÄLJER PÅ visas inte displayen och 24-timmarsklockan i standby-läge.

OM DU VÄLJER AV slocknar inte displayen och 24-timmarsklockan visas permanent.



ÄNDRA INSTÄLLNINGAR



LJUSSTYRKA



- 1 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.
- 2 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/- för att ställa in önskad ljusstyrka.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ditt val.



TIMER



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

- 1 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/- för att ställa in önskad timertid.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

NÄR TIMERNS NEDRÄKNINGSTID LÖPER UT avges en ljudsignal.
OM STOPPKNAPPEN trycks in innan timern har slutat nedräkningen går timern tillbaka till noll.

TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



ANVÄND DENNA FUNKTION för normal tillagning och uppvärmning av t.ex. grönsaker, fisk, potatis och kött.

- 1 TRYCK UPPREPADE GÅNGER PÅ MANUAL-KNAPPEN** tills mikrovågsfunktionen visas.
- 2 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in mikrovågs-effekten.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 4 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in koktiden.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT

kan du enkelt öka tiden med 30 sekunder genom att trycka på startknappen. *Varje tryck* ökar tiden med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att trycka på plus-/minusknapparna (+/-).

TRYCK PÅ KNAPPEN << om du vill återgå till läget där du kan ändra koktiden och effekten. Båda kan ändras med knapparna +/- under tillagning.



EFFEKTNIVÅ

ENDAST MIKROVÅGOR

EFFEKT	ANVÄNDNING:
1000 W	UPPVÄRMNING AV DRYCKER , vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
800 W	TILLAGNING AV GRÖNSAKER , kött, etc.
650 W	TILLAGNING AV fisk.
500 W	FÖRSIKTIG TILLAGNING av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av grytätter.
350 W	SJUDNING AV STUVNINGAR , smälta smör och choklad.
160 W	UPPTINING. Mjukgöring av smör och ost.
90 W	MJUKGÖRING av glass.
0 W	NÄR ENDAST timern används.



SNABBSTART



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

- TRYCK PÅ START-KNAPPEN FÖR ATT AUTOMATISKT STARTA** ugnen med full mikrovågseffekt och koktiden inställd på 30 sekunder. Varje tryck ökar tiden med 30 sekunder.

DU KAN OCKSÅ MINSKA ELLER ÖKA TIDEN GENOM ATT TRYCKA PÅ PLUS-/MINUSKNAPPARNA (+/-) efter att värmingen påbörjats.



CRISP



ANVÄND DENNA FUNKTION för uppvärmning och tillagning av pizza och andra degbaserade maträtter. Crispfunktionen är också lämplig för att steka bacon, ägg, korv, hamburgare, etc.

- TRYCK UPPREPADE GÅNGER PÅ MANUAL-KNAPPEN** tills Crispfunktionen visas.
- TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPPARNA (+/-)** för att ställa in koktiden.
- TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

UGNEN ANVÄNDER AUTOMATISKT både mikrovågor och grill för att värma crisppannan. På så sätt får crisppannan snabbt den temperatur som krävs för att maten skall få rätt färg och krispighet.

KONTROLLERA ATT crisppannan står mitt på glasplattan.

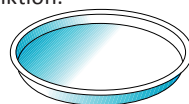
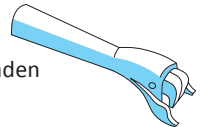
UGNEN OCH CRISPPANNAN blir mycket heta när denna funktion används.

PLACERA ALDRIG DEN HETA CRISPPANNAN på värmekänsliga underlag.

VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE ugnstaket ovanför grillelementet.

ANVÄND GRYTLAPPARELLER det speciella crisphandtaget när du skall ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

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



GRILL



ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT bryna ytan på mat som har place-rats på bakgallret.

- 1 TRYCK UPPREPADE GÅNGER PÅ MANUAL-KNAPPEN TILLS GRILLFUNKTIONEN VISAS.**
- 2 TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPPARNA (+/-) FÖR ATT STÄLLA IN KOKTIDEN.**
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

PLACERA MATEN på grillgallret. Vänd på maten under tillagningen.
KONTROLLERA ATT KÄRLEN som skall användas för grillning är ugn-säkra och tål grillens höga temperatur.
ANVÄND INTE PLASTREDSKAP när du grillar. De skulle smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

GRILL KOMBI



ANVÄND DENNA FUNKTION för till-lagning av rätter såsom gratäng-er, lasagne, kyckling och bakad potatis.

- 1 TRYCK UPPREPADE GÅNGER PÅ MANUAL-KNAPPEN** tills Grill kombifunktionen visas.
- 2 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in mikrovågseffekten.
- 3 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 4 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in koktiden.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

NÄR GRILLEN ANVÄNDS ÄR mikrovågseffekten begränsad.

GRILL KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
650 W	TILLAGNING AV grönsaker och gratäng-er.
350 - 500 W	TILLAGNING AV kyckling och lasagne.
160 - 350 W	TILLAGNING AV fisk och frysta gratäng-er.
160 W	TILLAGNING AV kött.
90 W	GRATINERING AV frukt.
0 W	BRYNING endast under tillagningen.



MANUELL UPPTINING



FÖLJ ANVISNINGARNA i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj effektnivå 160 W vid manuell upptining.

ÖVERVAKA OCH KONTROLLERA MATEN DÅ OCH DÅ. Ju mer erfarenhet du får, desto lättare blir det att avgöra hur lång tid som behövs för olika mängder.

FRYST MAT I PLASTPÅSAR, plastfolie eller pappersförpackningar kan placeras direkt i ugnen under förutsättning att förpackningen inte har några delar i metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

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

SEPARERA DELARNA när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.

SKYDDA DE TUNNASTE DELARNA (t.ex. kycklinglår och kycklingvingar) med små bitar av aluminiumfolie när de börjar bli varma.

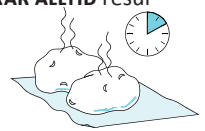


VÄND PÅ STORA MATSTYCKEN efter halva upptiningstiden.

KOKAD MAT, STUVNINGAR OCH KÖTTSASER tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

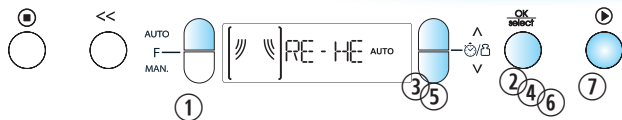
DET ÄR BÄTTRE att tina maten lite för lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

STÅTIDEN EFTERÅT FÖRBÄTTRAR ALLTID resultatet, eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela matvaran.





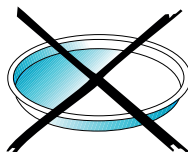
AUTOMATISK UPPVÄRMNING



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

LÄGG MATEN på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

- 1 TRYCK UPPREPADE GÅNGER PÅ AUTO-KNAPPEN** tills funktionen Auto Reheat (Automatisk uppvärmning) visas.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 3 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att välja matklass ("FOOD" (MAT) och matklass visas på displayen.)
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 5 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in vikten.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 7 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**





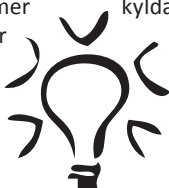
AUTOMATISK UPPVÄRMNING



NÄR DU LÄGGER UPP en maträtt som skall förvaras i kylskåpet för värmning vid senare tillfälle, placera tjockare och mer kompakta ingredienser längs tallrikens yterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.



TÄCK ALLTID ÖVER MATEN MED LOCK när denna funktion används förutom vid uppvärmning av kylda soppor, då behövs inget lock!

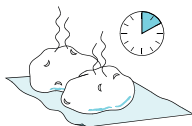


OM MATEN LIGGER I EN HEL FÖRPACKNING bör du göra 2-3 snitt i förpackningen, så att det inte skapas övertryck under uppvärmningen.

PLACERA TUNNA KÖTTSKIVOR ovanpå varandra eller "fläta" dem.

TJOCKARE MATSTYCKEN såsom köttfärslimpor och korvar skall placeras nära varandra.

EN STÅTID PÅ 1-2 MINUTER FÖRBÄTTRAR ALLTID resultatet, särskilt för fryst mat.



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

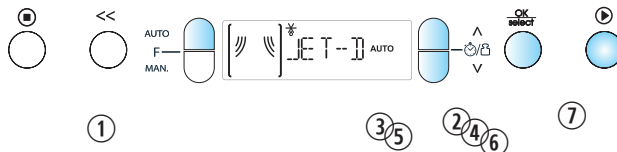


	LIVSMEDEL	TIPS
	1 MATTALLRIK (250g - 500g)	TILLAGA MATEN enligt ovanstående rekommendationer. Värm med lock.
	2 SOPPA (200g - 800g)	VÄRM UTAN LOCK i separata skålar eller i en stor skål.
	3 FRYST PORTION (250g - 500g)	FÖLJ ANVISNINGARNA PÅ FÖRPACKNINGEN om ventilation, hålstickning, etc.
	4 DRYCKER (0,1 - 0,5l)	VÄRM UTAN LOCK och ställ en metallsked i muggen eller koppen.
	5 FRYST LASAGNE (250g - 500g)	PLACERA i ett ugn- och mikrovågssäkert kärl.

OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA, eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



SNABBUPPTING

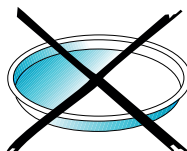


ANVÄND DENNA FUNKTION för upptining av kött, fågel, fisk, grönsaker och bröd.

Snabbupptiningen bör endast användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 2,5 kg.

PLACERA ALLTID MATEN på glasplattan.

- 1 **TRYCK UPPREPADE GÅNGER PÅ AUTO-KNAPPEN** tills funktionen Rapid Defrost (Snabbupptining) visas.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 3 **TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att välja matklass ("FOOD" (MAT) och matklass visas på displayen.)
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 5 **TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in vikten.
- 6 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 7 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**





SNABBUPPTNING



VIKT

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





OM VIKTEN ÄR MINDRE ELLER STÖRRE ÄN DEN REKOMMENDERADE: Följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj 160 W vid upptining.

FRYST MAT:

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

OM MATEN ÄR kallare än djupfrost (-18°C) ställer du in en högre vikt.



LIVSMEDEL		TIPS
	1 KÖTT (100g - 2.0Kg)	Köttfärs, kotletter, biffar eller stekar. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	2 FÅGEL (100g - 2.5Kg)	Kyckling, hel, delar eller filéer. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	3 FISK (100 g - 2,0 kg)	Hel, i skivor eller filéer. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	4 GRÖNSAKER (100 g - 2,0 kg)	Blandade grönsaker, ärtor, broccoli, etc. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	5 BRÖD (100g - 1.0Kg)	Limpa, bullar, kuvertbröd. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.

FÖR MAT SOM INTE FINNS PÅ DENNA LISTA och för mat vars vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj 160 W vid upptining.



AUTOMATISK CRISP



ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt värma fryst mat till serveringstemperatur.

Automatisk crisp är endast avsedd för fryst, färdiglagad mat.

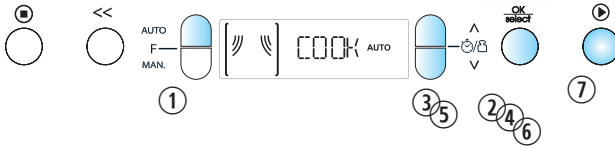
- 1 Tryck på **Auto-knappen** tills du kommer till funktionen Automatisk Crisp.
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 3 **TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att välja matklass. ("FOOD" (MAT) och matklass visas på displayen.)
- 4 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 5 **TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in vikten.
- 6 **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 7 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

LIVSMEDEL		TIPS
	1 POMMES FRITES (200 g - 500 g)	SPRID UT POMMES FRITES i ett jämnt lager på crisppannan. Salta efter behov. RÖR I MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	2 PIZZA , tunn botten (200 g - 600 g)	FÖR PIZZA med tunn botten.
	3 PAN-PIZZA (300 - 800 g)	FÖR PIZZA med tjock botten.
	4 KYCKLINGVINGAR (200g - 500 g)	FÖR KYCKLINGVINGAR , olja in crisppannan och ställ in tillagningsgraden på Lo 2. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	5 QUICHE (200g - 500g)	FÖR QUICHE och pajer.

OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".



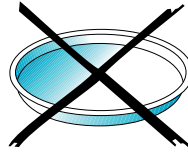
AUTOMATISK TILLAGNING



ANVÄND DENNA FUNKTION EN-DAST för tillagning. Automatisk tillagning skall endast användas för mat som hör till kategorier listade i tabellen.

Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

- 1 Tryck upprepade gånger på Auto-knappen** tills funktionen Auto Cook (Automatisk tillagning) visas.
- 2 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 3 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att välja matklass. ("FOOD" (MAT) och matklass visas på displayen.)
- 4 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val. Du kommer automatiskt till nästa inställning.
- 5 TRYCK PÅ KNAPPARNA +/-** för att ställa in vikten.
- 6 TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 7 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**





AUTOMATISK TILLAGNING



KONSERVERADE GRÖNSAKER: Öppna alltid burken och håll innehållet i ett mikrovågssäkert kärl. Tillaga aldrig grönsakerna i burken.






Tillaga färska, frysta eller konserverade grönsaker övertäckta.



Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande så att trycket kan utjämnas när ånga bildas i behållaren under tillagningen. Behållaren kan annars explodera.



REKOMMENDERADE VIKTER

	1 BAKAD POTATIS (200 g - 1 kg)	STICK HÅL I POTATISARNA och placera dem på ett mikrovågs- och ugnssäkert fat. Vänd potatisen när ugnen avger en ljudsignal. Tänk på att ugnen, fatet och maten blir mycket varma. VÄND MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	2 FÄRSKA GRÖNSAKER (200 - 800 g)	SKÅR UPP GRÖNSAKERNA i lika stora bitar. Tillsätt 2-4 matskedar vatten och täck över. Rör om när ugnen avger en ljudsignal. RÖR I MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	3 FRYSTA GRÖNSAKER (200 - 800 g)	TILLAGA MED LOCK. Rör om när ugnen avger en ljudsignal. RÖR I MATEN när ugnen uppmanar dig att göra det.
	4 KONSERVERADE GRÖNSAKER (200 - 600 g)	TILLAGA I ETT MIKROVÅGSSÄKERT kärl med lock.
	5 POPCORN (100 g)	TILLAGA ENDAST EN PÅSE åt gången. Om du behöver mer popcorn, tillaga påsarna en i taget.
OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor".		

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

RENGÖRING är normalt det enda underhåll som krävs.

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



ANVÄND INTE SKURSVAMPAR SOM INNEHÅLLER METALL, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPEFFEKT, stålull, skurtrasor eller liknande som



kan skada kontrollpanelen och ugnens invändiga och utvändiga ytor. Använd en svamp och ett mildt rengöringsmedel eller ett hushållspapper fuktat med fönsterputsmedel. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.

SPRAYA INTE direkt på ugnsytorna.

TA UT GLASPLATTAN OCH RULLSTÖDET

då och då och rengör ugnsutrymmets botten. Detta är speciellt viktigt om något kokat över eller spillts ut i ugnen.



GLASPLATTAN SKALL ALLTID VARA PÅ PLATS när denna mikrovågsugn används.



ANVÄND ALDRIG UGNEN när glasplattan tagits ut för rengöring.

ANVÄND ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnens insida, luckans fram- och baksida och listerna runt öppningen.



SE TILL ATT DET INTE SAMLAS FETT och matpartiklar på luckans kanter.

SVÅRA FLÄCKAR går lättare att få bort om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.



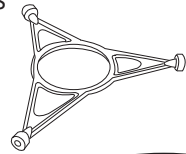
ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE för att rengöra mikrovågsugnen.

OBEHAGLIG LUKT I UGNSUTRYMMET kan motverkas genom att ett glas med vatten och citronsaft ställs in i ugnen och får koka i ett par minuter.

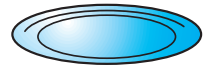
GRILLELEMENTET behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Använd varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp för detta. Om du inte använder grillfunktionen regelbundet måste du köra den 10 minuter en gång i månaden så att fettstänk och matrester bränns bort.

KAN MASKINDISKAS

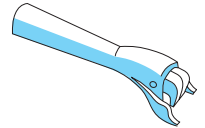
RULLSTÖD.



GLASPLATTA.

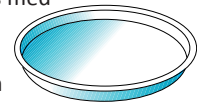


CRISPHANDTAG.



MILD RENGÖRING

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



LÅT ALLTID crisppannan svalna innan du rengör den.



SKÖLJ INTE crisppannan under rinnande vatten och doppa den inte i vatten när den är het. Den skadas om den kyls för snabbt.



ANVÄND INTE STÅLULL. Stålull repar crisppannans yta.

FELSÖKNING

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

- 🔧 Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- 🔧 Att stickproppen sitter ordentligt i eluttaget.
- 🔧 Kontrollera att luckan är ordentligt stängd.
- 🔧 Att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- 🔧 Att ugnen har god ventilation.
- 🔧 Vänta 10 minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- 🔧 Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.

SYFTET MED DESSA KONTROLLER är att undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste betala.

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



NÄTKABELN FÅR ENDAST BYTAS ut mot en *originakabel som kan beställas hos vår kundtjänst. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.*



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

AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA ELLER NÅGOT HÖLJE.



DATA FÖR PROVNING AV UPPVÄRMNINGSPRESTANDA

ENLIGT IEC 60705

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

TEST	MÄNGD	UNGEFÄRLIG TID	EFFEKTNIVÅ	KÄRL
12.3.1	1000 G	13 - 14 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	800 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	800 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	10 MIN	160 W	

TEKNISKA DATA

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
MÄRKEFFEKT	2300 W
SÄKRING	10 A
MIKROVÅGSEFFEKT	1000 W
GRILL	800 W
UTVÄNDIGA MÅTT (HxBxD)	385 x 595 x 468
INVÄNDIGA MÅTT (HxBxD)	200 x 405 x 380

INDEX

<u>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</u>	33
DECLARATION OF CONFORMITY	37
SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT	37
<u>SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES</u>	37
<u>INSTALLATION</u>	38
MOUNTING THE APPLIANCE	38
PRIOR TO CONNECTING	38
AFTER CONNECTING	38
<u>RECOMMENDED USE AND TIPS</u>	39
<u>ACCESSORIES</u>	40
<u>START PROTECTION / KEY LOCK</u>	40
<u>COOLING DOWN</u>	42
<u>CHANGING SETTINGS</u>	43
CLOCK SETTING	43
SOUND SETTING	44
ECO	44
BRIGHTNESS	45

<u>TIMER</u>	45
<u>COOKING AND REHEATING WITH MICROWAVES</u>	46
POWER LEVEL	46
<u>RAPID START</u>	47
<u>CRISP</u>	47
<u>GRILL</u>	48
<u>GRILL COMBI</u>	48
<u>MANUAL DEFROST</u>	49
<u>AUTO REHEAT</u>	50
<u>JET DEFROST</u>	52
<u>AUTOCRISP</u>	54
<u>AUTO COOK</u>	55
<u>MAINTENANCE AND CLEANING</u>	57
<u>TROUBLE SHOOTING</u>	58
<u>DATA FOR TEST HEATING PERFORMANCE</u>	59
<u>TECHNICAL SPECIFICATION</u>	59



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.



All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- Keep these instructions close at hand for future reference.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorised service centre.

- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the Appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm must be used.
- Do not use extension leads, multiple socket adapters.
- Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control or timer.
- Do not pull the power supply cable.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms or outdoor use).
The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.
- This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding or in a cabinet with door.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance: risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.


- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the appliance. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not use the microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
- Do not use the microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.
- Do not leave the appliance unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
- Use containers suitable for use in a microwave oven only.
- Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- Do not use microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
- After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. Ensure the lid and the teat is removed before heating.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapors released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Do not use microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

- If material inside/outside the appliance should ignite or smoke is observed, keep appliance door closed and turn the appliance off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not over-cook food. Fire could result.
- Cleaning is the only maintenance normally required. Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of appliance is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Do not remove any cover. The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by an authorized service technician.
- Service only to be carried out by an authorized service technician. It is hazardous for anyone other than an authorized person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.


This appliance, which is intended to come into

contact with foodstuffs, complies with European Regulation  n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ().

The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

ENERGY SAVING TIPS

- Only pre-heat the microwave oven if specified in the cooking table or recipe.
- Use dark lacquered or enameled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the appliance off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the appliance is switched off.

SCRAPPING THE PRODUCT

- This appliance is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact a competent local authority, the collection service for household waste or the store where the appliance is purchased.

INSTALLATION

AFTER UNPACKING THE APPLIANCE, make sure that it has not been damaged during transport and that the appliance door closes properly.

IN THE EVENT OF PROBLEMS, contact the dealer or the nearest After-sales Service.

TO PREVENT ANY DAMAGE, only remove the appliance from its polystyrene foam base at the time of installation.

CHILDREN SHOULD NOT PERFORM INSTALLATION OPERATIONS. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

MOUNTING THE APPLIANCE

FOLLOW THE SUPPLIED SEPARATE MOUNTING INSTRUCTIONS when installing the appliance.

PRIOR TO CONNECTING

CHECK THAT THE VOLTAGE on the rating plate corresponds to the voltage in the home.

DO NOT REMOVE the microwave inlet protection plates located on the side of the microwave oven cavity wall. They prevent grease & food particles from entering the microwave inlet channels.

ENSURE THE MICROWAVE oven cavity is empty before mounting.

ENSURE THAT THE APPLIANCE IS NOT DAMAGED. Check that the microwave oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the microwave oven and clean the interior with a soft, damp cloth.

DO NOT OPERATE this appliance if it has a damaged mains cord, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

IF THE POWER SUPPLY CORD is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

THE POWER SUPPLY CORD must be long enough for connecting the appliance, once fitting in its housing, to the main power supply.

FOR INSTALLATION to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.

AFTER CONNECTING

THE APPLIANCE can be operated only if the microwave oven door is firmly closed.

THE EARTHING OF THIS APPLIANCE IS COMPULSORY. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

THE MANUFACTURERS are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

AFTER INSTALLATION, the bottom of the appliance must no longer be accessible. For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

RECOMMENDED USE AND TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

THE TABLE INDICATES THE BEST FUNCTIONS to use for any given food. Cooking times, where indicated, start from the moment when food is placed in the microwave oven cavity, excluding pre-heating (where required).

COOKING SETTINGS AND TIMES are purely for guidance and will depend on the amount of food

CLING FILM AND BAGS

REMOVE WIRE TWIST-TIES from paper or plastic bags before placing the bag in the microwave oven cavity.

CLING FILM SHOULD BE SCORED or pricked with a fork to relieve the pressure and to prevent bursting because steam builds up during cooking.

COOKING FOOD

SINCE MICROWAVES penetrate the food to a limited depth, if there are a number of pieces to cook at once, arrange the pieces in a circle to create more outside pieces.

SMALL PIECES cook more quickly than large pieces.

CUT FOOD into pieces of equal size for uniform cooking.

MOISTURE EVAPORATES during microwave cooking.

A MICROWAVE-PROOF COVER on the container helps reduce moisture loss.

MOST FOODS WILL CONTINUE to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

STIRRING IS USUALLY NECESSARY during microwave cooking. When stirring, bring the cooked portions on the outside edges towards the centre and the less-cooked centre portions towards the outside.

PLACE THIN SLICES OF MEAT on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.

and type of accessory used. Always cook food for the minimum cooking time given and check that it is cooked through.

TO OBTAIN THE BEST RESULTS, carefully follow the advice given in the cooking table regarding the choice of accessories (if supplied) to be used (if present).

LIQUIDS

LIQUIDS MAY OVERHEAT beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over.

TO PREVENT THIS POSSIBILITY:

- 1 Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- 2 Stir the liquid before placing the container in the microwave oven cavity and leave the teaspoon in the container.
- 3 After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

BABY FOOD

AFTER HEATING BABY FOOD or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.

THIS WILL ENSURE that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

ENSURE that the lid and the teat are removed before heating.

FROZEN FOOD

FOR BEST RESULTS, we recommend defrosting directly on the glass turntable. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

BOILED FOOD, stews and meat sauces defrost better if stirred during the defrosting time.

SEPARATE PIECES as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.



ACCESSORIES



GENERAL

THERE ARE a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

BEFORE COOKING, ensure that the containers you use are oven-proof and allow microwaves to pass through them.



WHEN YOU PUT FOOD AND ACCESSORIES in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven.

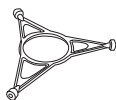
This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

IF ACCESSORIES CONTAINING METAL come into contact with the oven interior, sparking may occur while the oven is in operation and the oven could be damaged.

ALWAYS ENSURE that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

TURNTABLE SUPPORT

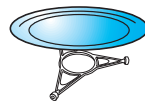
USE THE TURNTABLE SUPPORT under the glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.



☞ Fit the turntable support in the oven.

TURNTABLE

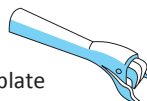
THE GLASS TURNTABLE must stay in place during all food preparation methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.



☞ Place the glass turntable on the turntable support.

CRISP HANDLE

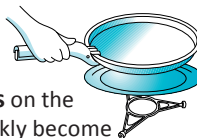
USE THE SUPPLIED SPECIAL CRISP HANDLE to remove the hot Crisp plate from the oven.



CRISP PLATE

PLACE THE FOOD DIRECTLY ON THE CRISP-PLATE.

Always use the Glass turntable as support when using the Crisp plate.



DO NOT PLACE ANY UTENSILS on the Crisp-plate since it will quickly become very hot and is likely to cause damage to the utensil.

THE CRISP-PLATE may be preheated before use (max. 3 min..). Always use the Crisp function when preheating the crisp plate.



START PROTECTION / KEY LOCK



THIS AUTOMATIC SAFETY FUNCTION IS ACTIVATED ONE MINUTE AFTER the oven has returned to standby mode. (The oven is in standby mode when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank.)



TO DISCONNECT THE BUTTON LOCK you must open and close the oven door. Otherwise, the display will show "DOOR".

DOOR



DONENESS LEVEL (AUTO FUNCTIONS ONLY)



YOU CAN CHOOSE A LEVEL OF DONENESS for most of the automatic functions. You have the possibility to personally control the end result through the Adjust doneness feature. This feature enables you to achieve higher or lower end temperature compared to the default standard setting.

WHEN USING one of these functions, the oven chooses the default standard setting. This setting normally gives you the best result. But if the food you heated became too warm to eat at once, you can easily adjust this before you use that function the next time.

DEGREE OF DONENESS	
MODE	POWER
HIGH +2	YIELDS HIGHEST END TEMPERATURE
HIGH +1	YIELDS HIGHER END TEMPERATURE
MED 0	DEFAULT STANDARD SETTING
LOW -1	YIELDS LOWER END TEMPERATURE
LOW -2	YIELDS LOWEST END TEMPERATURE

THE DONENESS LEVEL can only be set or altered during the first 20 seconds of operation.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

MID⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW-⁻²
AUTO

THIS IS DONE BY SELECTING A DONENESS LEVEL with the +/- buttons right after you have pressed the Start button.

NOTE:



STIR OR TURN THE FOOD (AUTO FUNCTIONS ONLY).



WHEN USING SOME OF THE AUTO FUNCTIONS the oven may stop (depending on the chosen program and food class) and prompt you to STIR FOOD or TURN FOOD.

TO CONTINUE COOKING:

- 🌀 Open the door.
- 🌀 Stir or turn the food.
- 🌀 Close the door and press the Start button.




NOTE: NOTE: THE OVEN CONTINUES AUTOMATICALLY AFTER 1 MINUTE if the food has not been turned/stirred. The heating time will be longer in this case.



FOOD CLASSES (AUTO FUNCTIONS ONLY)



WHEN USING THE AUTO FUNCTIONS the oven needs to know which food class it must use to achieve optimum results. The word **FOOD** and a food class digit is displayed when you are choosing a food class with the +/- buttons.

FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g -
	



THE FOOD CLASSES are listed in the tables placed with each Auto function.

FOR FOOD NOT LISTED IN THE TABLES and if the weight is lesser or greater than the recommended weights, you should follow the procedure for "Cooking and reheating with microwaves".



COOLING DOWN



ONCE A FUNCTION HAS FINISHED, the oven enters its cooling process. This is normal. After this process, the oven switches off automatically.

IF THE TEMPERATURE IS HIGHER THAN 50 °C, "HOT" and the current cavity temperature is displayed. Be careful not to touch the cavity inside when removing food. Use oven mittens.

IF THE TEMPERATURE IS LOWER THAN 50 °C, the 24-hour clock is displayed.

PRESS THE BACK BUTTON to temporarily view the 24 hour clock when "HOT" is displayed.



THE COOLING PROCEDURE can be interrupted without any harm to the oven by opening the door.





CHANGING SETTINGS



WHEN THE APPLIANCE IS FIRST PLUGGED IN it will ask you to set the clock.

AFTER A POWER FAILURE, the clock will flash and needs to be reset.

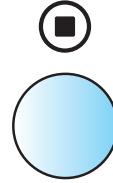
THE OVEN HAS a number of functions that can be adjusted to your personal taste.

1 PRESS THE **MANUAL BUTTON** until "Setting" is displayed.

2 USE THE **+/-** **BUTTONS** to display one of the following adjustment settings.

- ⋮ Clock
- ⋮ Sound
- ⋮ ECO
- ⋮ Brightness

3 PRESS THE **STOP** **BUTTON** TO EXIT the Setting function and save all changes when you are done.



CLOCK SETTING



KEEP THE DOOR OPEN WHILE SETTING THE CLOCK. This gives you 5 minutes to complete the setting of the clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

1 PRESS THE **OK** **BUTTON**. (The left-hand digits (hours) flash).

2 PRESS THE **+/-** **BUTTONS** to set the hours.

3 PRESS THE **OK** **BUTTON** (the two right-hand digits (minutes) flash).

4 PRESS THE **+/-** **BUTTONS** to set the minutes.

5 PRESS THE **OK** **BUTTON** again to confirm the change.

THE CLOCK IS SET AND IN OPERATION.

IF YOU WISH TO REMOVE THE CLOCK FROM THE DISPLAY once it has been set, simply enter the clock setting mode again and press the Stop button while the digits flash.





CHANGING SETTINGS



SOUND SETTING



- 1 PRESS THE OK BUTTON.
- 2 PRESS THE +/- BUTTONS to turn the buzzer ON or OFF.
- 3 PRESS THE OK BUTTON again to confirm the change.



ECO



- 1 PRESS THE OK BUTTON.
- 2 PRESS THE +/- BUTTONS to turn the ECO setting ON or OFF.
- 3 PRESS THE OK BUTTON again to confirm the change.

IF YOU SELECT ON,the display is not shown and the 24-hour clock is in standby mode.
IF YOU SELECT OFF,the display will not turn off and the 24-hour clock will always be visible.



CHANGING SETTINGS



BRIGHTNESS



- 1 **PRESS THE OK BUTTON.**
- 2 **PRESS THE +/- BUTTONS** to set the desired brightness.
- 3 **PRESS THE OK BUTTON** again to confirm your selection.



TIMER



USE THIS FUNCTION when you need a timer to set an exact time, e.g. boiling an egg or proving dough.

- 1 **PRESS THE +/- BUTTONS** to set the desired time.
- 2 **PRESS THE OK BUTTON.**

ONCE THE TIMER HAS ENDED, it will sound a signal.
IF THE STOP BUTTON is pressed before the timer has ended, the counter will be reset to zero.



COOKING AND REHEATING WITH MICROWAVES



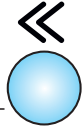
USE THIS FUNCTION for normal preparation and heating of items such as vegetables, fish, potatoes and meat.

- 1** PRESS THE **MANUAL BUTTON REPEATEDLY** until you find the microwave function.
- 2** PRESS THE **+/- BUTTONS** to set the microwave power.
- 3** PRESS THE **OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 4** PRESS THE **+/- BUTTONS** to set the cooking time.
- 5** PRESS THE **START BUTTON**.

ONCE COOKING HAS BEGUN,

you can easily increase the time by 30 seconds at a time by pressing the start button. *Each press* increases the time with 30 seconds. You can also increase or reduce the cooking time by pressing the plus or minus button (+/-).

PRESS THE << BUTTON if you want to return to the mode for changing the cooking time and power level. Both can be altered with the +/- buttons during cooking.



POWER LEVEL

MICROWAVES ONLY	
POWER	SUGGESTED USE:
1000 W	REHEATING DRINKS , water, clear soups, coffee, tea and other foodstuffs with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
800 W	COOKING OF VEGETABLES , meat, etc.
650 W	COOKING fish steaks.
500 W	MORE CAREFUL COOKING e.g. high-protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	SIMMERING STEWS , melting butter and chocolate.
160 W	DEFROSTING . Softening butter, cheeses.
90 W	SOFTENING ice cream.
0 W	WHEN using the timer ONLY .



RAPID START



THIS FUNCTION IS USED for quick reheating of food with a high water content such as clear soups, coffee or tea.

- 1 PRESS THE START BUTTON TO AUTOMATICALLY START** the oven with full microwave power and a cooking time of 30 seconds. Each press increases the time by 30 seconds.

YOU CAN ALSO REDUCE OR INCREASE THE TIME BY PRESSING THE PLUS OR MINUS BUTTON (+/-) after reheating has begun.



CRISP



USE THIS FUNCTION for reheating and preparing pizza and other dough-based foods. The Crisp function is also suitable for frying bacon and eggs, sausages, hamburgers, etc.

- 1 PRESS THE MANUAL BUTTON REPEATEDLY** until you find the Crisp function.
- 2 PRESS THE PLUS/MINUS BUTTONS (+/-)** to set the cooking time.
- 3 PRESS THE START BUTTON.**

THE OVEN AUTOMATICALLY use microwaves and the grill in order to heat the Crisp-plate. This way the Crisp-plate will rapidly reach its working temperature and begin to brown and crisp the food.

CHECK THAT THE Crisp-plate is in the middle of the turntable.

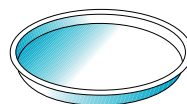
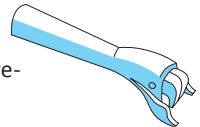
THE OVEN AND THE CRISP-PLATE become very hot when using this function.

DO NOT PLACE THE HOT CRISP-PLATE on any heat-sensitive surfaces.

BE CAREFUL TO NOT TOUCH the oven ceiling above the grill element.

USE OVEN MITTENS or the special Crisp handle supplied when removing the hot Crisp-plate.

ONLY USE the supplied Crisp plate with this function. Other available Crisp plates on the market will not give the correct result when using this function.



GRILL



USE THIS FUNCTION TO brown the surface of foods placed on the wire rack.

- 1** PRESS THE MANUAL BUTTON REPEATEDLY UNTIL YOU FIND THE GRILL FUNCTION.
- 2** PRESS THE PLUS/MINUS BUTTONS (+/-) to set the cooking time.
- 3** PRESS THE START BUTTON.

PLACE THE FOOD on the grill rack. Turn the food during cooking.
ENSURE THAT THE UTENSILS used for grilling are oven-safe and can tolerate the high temperatures of the grill.
DO NOT USE PLASTIC UTENSILS when grilling. They will melt. Items made of wood or paper are not suitable either.

GRILL COMBI



USE THIS FUNCTION to prepare dishes such as gratins, lasagne, chicken and baked potato.

- 1** PRESS THE MANUAL BUTTON SEVERAL TIMES until the Grill combi function is displayed.
- 2** PRESS THE +/- BUTTONS to set the microwave power.
- 3** PRESS THE OK BUTTON to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 4** PRESS THE +/- BUTTONS to set the cooking time.
- 5** PRESS THE START BUTTON.

WHEN THE GRILL IS IN USE the microwave power is limited.

GRILL COMBI	
POWER	SUGGESTED USE:
650 W	COOKING vegetables and gratins.
350 – 500 W	COOKING poultry and lasagne.
160–350 W	COOKING poultry, fish and gratins.
160 W	COOKING meat.
90 W	GRATINATING fruit.
0 W	BROWNING only during preparation.



MANUAL DEFROST



FOLLOW THE PROCEDURE for “Cooking and reheating with microwaves” and choose a power level of 160 W when defrosting manually.

CHECK AND INSPECT THE FOOD REGULARLY. Experience will give you the times needed for various amounts.

FROZEN FOOD IN PLASTIC BAGS, cling film or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

TURN LARGE ITEMS halfway through the defrosting process.

THE SHAPE OF THE PACKAGE alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.



BOILED FOOD, STEWS AND MEAT SAUCES defrost better if stirred during the defrosting process.

WHEN DEFROSTING, IT IS BETTER to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

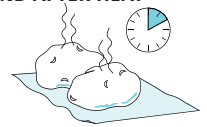
SEPARATE ITEMS as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

ALLOWING THE FOOD TO STAND AFTER HEATING ALWAYS IMPROVES

PROTECT THE THINNEST PARTS (e.g. chicken thighs or wings) with small pieces of foil once they are heated through.



the result, as the heat can then spread more evenly throughout the food.





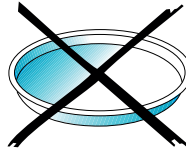
AUTO REHEAT



USE THIS FUNCTION TO heat up pre-prepared meals that are either frozen, chilled or at room temperature.

PLACE FOOD onto a microwave-safe, heat-proof dinner plate or dish.

- 1 PRESS THE AUTO BUTTON REPEATEDLY** until you find the Auto Reheat function.
- 2 PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 3 PRESS THE +/- BUTTONS** to select the type of food ("FOOD" and the category is shown on the display).
- 4 PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 5 PRESS THE +/- BUTTONS** to set the weight.
- 6 PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection.
- 7 PRESS THE START BUTTON.**





AUTO REHEAT



WHEN YOU ARE SAVING a meal in the refrigerator or plating a meal for reheating, arrange the thicker, denser food to the outside of the plate and the thinner or less dense food in the middle.



ALWAYS COVER FOOD when using this function, except when reheating chilled soups in which case a cover is not needed.

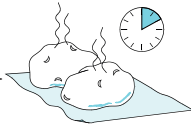


IF THE FOOD IS ALREADY IN COMPLETE PACKAGING, it should be pierced several times to allow for excess pressure to escape during reheating.

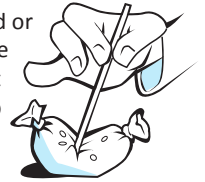
PLACE THIN SLICES OF MEAT on top of each other, or interlace them.






THICKER SLICES OF FOOD such as meatloaf and sausage must be placed close to each other.

LEAVING THE FOOD TO STAND FOR 1-2 MINUTES ALWAYS improves the result, particularly for frozen food.



CLING FILM should be scored or pricked with a fork to relieve the pressure and to prevent bursting, as steam builds up during cooking. Otherwise, the container may explode.

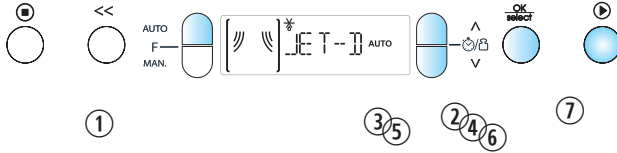


FOODS		HINTS
	1 DINNER PLATE (250 g – 500 g)	PREPARE FOOD in line with recommendations above. Use a cover while heating.
	2 SOUP (200 g – 800 g)	REHEAT UNCOVERED in separate bowls or in a large one.
	3 FROZEN PORTION (250 G – 500 G)	FOLLOW THE DIRECTIONS ON THE PACKAGING for ventilation, piercing, etc.
	4 DRINKS (0.1 – 0.5 l)	HEAT UNCOVERED and use a metal spoon in a mug or cup.
	5 FROZEN LASAGNE (250 g – 500 g)	PLACE in an oven-proof and microwave-safe dish.

FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE and if the weight is lesser or greater than the recommended weights, you should follow the procedure for “Cooking and reheating with microwaves”.



JET DEFROST

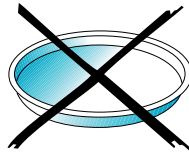


USE THIS FUNCTION to defrost meat, game, fish, vegetables and bread.

Rapid Defrost should only be used if the net weight is between 100 g and 2.5 kg.

ALWAYS PUT THE FOOD on the turntable.

- 1 PRESS THE AUTO BUTTON REPEATEDLY** until the Rapid Defrost function is displayed.
- 2 PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 3 PRESS THE +/- BUTTONS** to select the type of food ("FOOD" and the category is shown on the display).
- 4 PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 5 PRESS THE +/- BUTTONS** to set the weight.
- 6 PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection.
- 7 PRESS THE START BUTTON.**





JET DEFROST



WEIGHT

THE OVEN NEEDS TO KNOW the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.



IF THE WEIGHT IS LESS OR GREATER THAN THE RECOMMENDED WEIGHT:

Follow the procedure for "Cooking and reheating with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

FROZEN FOOD:

IF THE TEMPERATURE OF THE FOOD IS WARMER THAN DEEP-FROZEN (-18°C), set a lower weight.

IF THE FOOD IS colder than deep-frozen (-18°C), set a higher weight.



FOODS		HINTS
	1 MEAT (100 g – 2.0 kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
	2 POULTRY (100 g – 2.5 kg)	Chicken whole, pieces or fillets. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
	3 FISH (100 g – 2.0 kg)	Whole, steaks or fillets. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
	4 VEGETABLES (100 g – 2.0 kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
	5 BREAD (100 g – 1.0 kg)	Loaf, buns or rolls. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
FOR FOOD NOT IN THIS LIST , and for food weighing less or more than the recommended limits, follow the directions in "Cooking and reheating with microwaves" and select 160 W when defrosting.		



AUTO CRISP



USE THIS FUNCTION TO quickly re-heat your food from frozen to serving temperature.

Auto crisp is used only for frozen ready-made food.

①

③/⑤

②/④/⑥

⑦

- 1 **Press the Auto button** until you reach the Automatic Crisp function.
- 2 **PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 3 **PRESS THE +/- BUTTONS** to select the food type. ("FOOD" and food type is displayed).
- 4 **PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 5 **PRESS THE +/- BUTTONS** to set the weight.
- 6 **PRESS THE OK BUTTON** to confirm your selection.
- 7 **PRESS THE START BUTTON.**

	FOODS	HINTS
	1 FRENCH FRIES (200 g – 500 g)	SPREAD OUT THE FRIES in an even layer on the Crisp-plate. Sprinkle with salt if desired. STIR THE FOOD when the oven prompts you to do so.
	2 PIZZA , thin crust (200 g – 600 g)	FOR PIZZAS with a thin crust.
	3 DEEP-PAN PIZZA (300 - 800 g)	FOR PIZZAS with a thick crust.
	4 CHICKEN WINGS (200 g – 500 g)	FOR CHICKEN NUGGETS , oil the Crisp-plate and set the doneness level to Lo 2. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
	5 QUICHE (200 g – 500 g)	FOR QUICHE and pies.

FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE and if the weight is lesser or greater than the recommended weights, you should follow the procedure for "Cooking and reheating with microwaves".



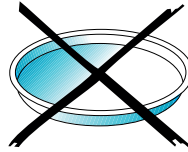
AUTO COOK



USE THIS FUNCTION FOR cooking ONLY. Auto Cook can only be used for food belonging to the categories listed here.

Place food onto a microwave-safe, heat-proof dinner plate or dish.

- 1 Press the Auto button repeatedly until you find the Auto Cook function.
- 2 PRESS THE OK BUTTON to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 3 PRESS THE +/- BUTTONS to select the food type. ("FOOD" and the food type is displayed).
- 4 PRESS THE OK BUTTON to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
- 5 PRESS THE +/- BUTTONS to set the weight.
- 6 PRESS THE OK BUTTON to confirm your selection.
- 7 PRESS THE START BUTTON.





AUTO COOK



CANNED VEGETABLES: Always open the can and pour the content into a microwave-safe dish. Never cook the vegetables in the tin itself.

Cook fresh, frozen or canned vegetables covered.



Cling film should be scored or pricked with a fork to relieve the pressure and to prevent bursting, as steam builds-up during cooking. Otherwise, the container may explode.



RECOMMENDED WEIGHTS

	1 BAKED POTATOES (200 g – 1 kg)	PRICK THE POTATOES and place them in a microwave-safe, oven-proof dish. Turn the potatoes when the oven beeps. Please be aware that the oven, dish and food are hot. TURN THE MEAT when the oven prompts you to do so.
	2 FRESH VEGETABLES (200 g – 800 g)	CUT VEGETABLES into evenly sized pieces. Add 2-4 tablespoons of water and cover. Stir when the oven beeps. STIR THE FOOD when the oven prompts you to do so.
	3 FROZEN VEGETABLES (200 g – 800 g)	USE A COVER WHILE COOKING. Stir when the oven beeps. STIR THE FOOD when the oven prompts you to do so.
	4 CANNED VEGETABLES (200 g – 600 g)	COOK IN A MICROWAVE-SAFE dish with a cover.
	5 POPCORN (100 g)	ONLY COOK ONE BAG at a time. If more popcorn is needed, cook the bags one after another.

FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE and if the weight is lesser or greater than the recommended weights, you should follow the procedure for “Cooking and reheating with microwaves”.

MAINTENANCE AND CLEANING

CLEANING is usually the only maintenance required.

IF THE OVEN IS NOT KEPT CLEAN, its surfaces may become damaged, which in turn can reduce the oven's service life and give rise to dangerous situations.



DO NOT USE METAL SCOURING PADS, ABRASIVE

CLEANSERS, steel-wool pads, gritty wash cloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.

DO NOT SPRAY directly onto the oven surfaces.



REMOVE THE TURNTABLE AND SUPPORT

occasionally, to clean the bottom of the oven. This is particularly important if anything ever boils over or is spilled in the oven.



THE TURNTABLE MUST ALWAYS BE IN PLACE when the microwave oven is used.



NEVER OPERATE THE OVEN when the turntable has been removed for cleaning.

USE A MILD DETERGENT, water and a soft cloth to clean the inside of the oven, the front and inside of the door, and the door opening.



DO NOT ALLOW GREASE or food particles to build up around the door.

FOR STUBBORN STAINS, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.



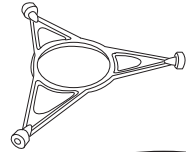
DO NOT USE STEAM CLEANING APPLIANCES when cleaning your microwave oven.

UNPLEASANT ODOURS IN THE OVEN can be eliminated by boiling a small bowl of water with lemon juice for a few minutes.

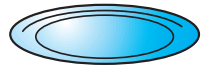
THE GRILL ELEMENT does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the ceiling above it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge. If the grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes.

DISHWASHER SAFE

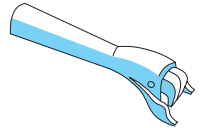
TURNTABLE SUPPORT.



GLASS TURNTABLE.

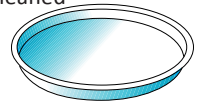


CRISP HANDLE.



CAREFUL CLEANING

THE CRISP-PLATE should be cleaned in mild, detergent water. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring sponge and a mild cleanser.



ALWAYS allow the Crisp-plate to cool before cleaning.



DO NOT immerse or rinse the Crisp-plate while it is hot. Quick cooling will damage it



DO NOT USE STEEL-WOOL PADS. They will scratch the surface.

TROUBLESHOOTING

IF THE OVEN DOES NOT WORK, check the points below before making a service call.

- ❧ The turntable and turntable support are in place.
- ❧ The plug is properly inserted in the wall socket.
- ❧ Check that the door is properly closed.
- ❧ Check your Fuses and ensure that there is power available.
- ❧ Check that the oven has ample ventilation.
- ❧ Wait for 10 minutes, then try to operate the oven once more.
- ❧ Open and then close the door before you try again.

THIS IS TO AVOID unnecessary calls for which you will be charged.

When calling for Service, please give the serial number and type number of the oven (see Service label). Consult your warranty booklet for further advice.



IF THE MAINS CABLE NEEDS TO BE REPLACED, it must be replaced by an original mains cable, which is available via our customer service. The mains cord



may only be replaced by a trained service technician.

SERVICE ONLY TO BE CARRIED OUT BY A TRAINED SERVICE TECHNICIAN. It is dangerous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair work which involves the removal of any cover that gives protection against exposure to microwave energy.
DO NOT REMOVE ANY COVERS.



DATA FOR TESTING HEATING PERFORMANCE

IN ACCORDANCE WITH IEC 60705

THE INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION has developed a standard for comparative testing of the heating performance of different ovens. We recommend the following for this oven:

TEST	AMOUNT	APPROX. TIME	POWER LEVEL	CONTAINER
12.3.1	1000 G	13 – 14 MINS	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MINS	800 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 – 14 MINS	800 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	10 MINS	160 W	

TECHNICAL SPECIFICATION

SUPPLY VOLTAGE	230 V/50 Hz
RATED POWER INPUT	2300 W
FUSE	10 A
MW OUTPUT POWER	1000 W
GRILL	800 W
EXTERNAL MEASUREMENTS (HxWxD)	385 x 595 x 468
INTERNAL MEASUREMENTS (HxWxD)	200 x 405 x 380



service

- Vi har service i hela landet / Nationwide service
- Gå in på www.cylinda.se / Visit www.cylinda.se
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

uppgge

- Maskintyp / Model code
- Serienummer / Serial number
- Inköpsdatum / Purchase date
- Problembeskrivning / Problem description
- Namn och adress / Name and address
- Ditt telefonnummer / Phone number

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år



4 0 0 0 1 0 8 6 6 4 5 5

Made in Italy.