

# bruksanvisning

# user manual



**IM 80 M RF**

**IM 80 S**

**IM 80 M SV**

**Cylinda**  
år efter år

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<u>VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION</u>	4
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
ALLMÄNT	11
RULLSTÖD	11
ROTERANDE GLASPLATTA	11
<u>STARTSKYDD / KNAPPLÅS</u>	11
<u>AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN</u>	12
<u>KYLNING</u>	12

<u>ÖPPNA LUCKAN</u>	12
<u>TIMER</u>	13
<u>KLOCKA</u>	13
<u>TILLAGNING OCH UPPVÄRMNING MED MIKROVÅGOR</u>	14
EFFEKTNIVÅ	14
<u>JET START (SNABBSTART)</u>	15
<u>MANUELL UPPTINING</u>	15
<u>JET DEFROST (SNABBUPPTINING)</u>	16
<u>UNDERHÅLL OCH RENGÖRING</u>	17
KAN MASKINDISKAS:	17
<u>FELSÖKNING</u>	18
<u>DATA FÖR TEST AV VÄRMEPRESTANDA</u>	19
<u>TEKNISKA SPECIFIKATIONER</u>	19



## 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.**

**WARNING**

**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 förlängningssladdar 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.
- Vridrör 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 frånsäger 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. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma mat eller vätskor i lufttäta behållare. Trycket ökar i behållaren och den kan explodera eller orsaka annan skada när den öppnas.
- Använd inte din mikrovågsugn för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Brand kan uppstå.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn, särskilt när du använder papper, plast eller andra brännbara material under tillagningen. Papper kan förkolna eller brinna och vissa plaster kan smälta när de används vid uppvärmning av mat.
- Använd bara behållare som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
- Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. 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.
- Överhettta 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.

### 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

- Värmtbara upp mikrovågsugnen om det specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnssformar och bakplåtar, eftersom de absorberar värme mycket bättre.
- 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 nätpåningen i ditt hem.

**TA INTE BORT** skyddsplattorna som sitter över mikrovågsinloppet på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna förhindrar att fett och matsmulor tränger in i mikrovågskanalerna.

**SE TILL ATT MIKROVÅGSUGNENS UTRYMME** är tomt före installationen.

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

**ANVÄND INTE** denna 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.

### EFTER NÄTANSLUTNING

**PRODUKTEN** fungerar endast när mikrovågsugnens lucka är ordentligt stängd.

#### DENNA APPARAT MÅSTE VARA JORDAD.

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

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

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.

**FEKT AVDUNSTAR** under tillagning i mikrovågsugn.

**ETT MIKROVÅGSSÄKERT 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 köttfärsfilpor 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**, fölж 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 kärл med raka sidor och smal hals.
- 2 Rör om vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och lämna teskedan 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 skålning 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 kötsåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

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



## TILLBEHÖR



### ALLMÄNT

**PÅ MARKNADEN** finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

**KONTROLLERA ATT DE KÄRL DU TÄNKER ANVÄNDA** för matlagningen är ugnssäkra och släpper igenom mikrovågor.



**SE TILL ATT MAT OCH TILLBEHÖR** som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar eller tak.

**Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall.**

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

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



## STARTSKYDD / KNAPPLÅS



**DENNA AUTOMATiska SÄKERHETSFUNKTION TRÄDER I FUNKTION EN MINUT EFTER** att ugnen har återgått till violäge (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 BORT KNAPPLÅSET** måste du öppna och stänga ugnsluckan. Annars visas "LUCKA" i displayen.



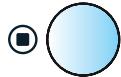
## AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

### AVBRYT TILLAGNINGEN SÅ HÄR:

**ÖPPNA UGNSLUCKAN NÄR DU VILL AVBRYTA TILLAGNINGEN** för att kontrollera, vända eller röra om i maten. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.



**OM DU VILL AVSLUTA TILLAGNINGEN TAR DU UT MATEN,** stänger luckan och trycker in stoppknappen.



### GÖR SÅ HÄR OM DU VILL FORTSÄTTA TILLAGNINGEN:

**STÄNG UGNSLUCKAN** och tryck på startknappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter därför från den punkt där programmet avbröts.



**TRYCKER DU PÅ STARTKNAPPEN TVÅ GÅNGER** ökas tiden med 30 sekunder.

**NÄR TIDEN GÅTT UT HÖRS EN LJUDSIGNAL. DEN UPPREPAS** en gång i minuten i 10 minuter. Tryck på stoppknappen eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



**ANMÄRKNING:** Om luckan öppnas och sedan stängs behålls de aktuella inställningarna endast i 60 sekunder efter avslutad tillagning.

## KYLNING

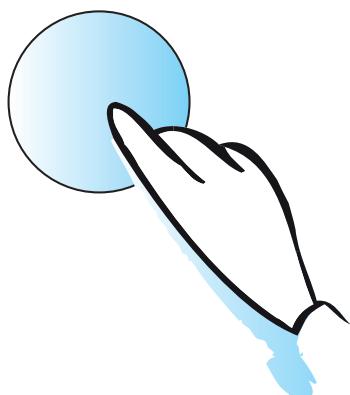
**NÄR EN FUNKTION HAR AVSLUTATS** kan ugnen genomföra ett avkylningsprogram. Detta är normalt.

När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt.

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

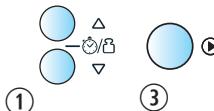
## ÖPPNA LUCKAN

**TRYCK PÅ KNAPPEN FÖR ATT ÖPPNA LUCKAN.**





## TIMER



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

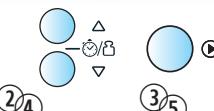
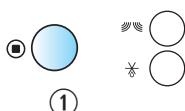
- 1 TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPPARNA för att ställa in tiden som skall mätas.
- 2 TRYCK FLERA GÅNGER PÅ EFFEKTKNAPPEN för att ställa in effekten på W.
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



NÄR NEDRÄKNINGEN ÄR KLAR ljuder en signal.



## KLOCKA



**NÄR UGNEN ANSLUTS TILL ELNÄTET FÖRSTA GÅNGEN** eller efter ett strömbrott är displayen släckt. Om klockan inte ställs förblir displayen släckt tills en tillagningstid ställs in.

- 1 HÅLL STOPPKNAPPEN intryckt (i tre sekunder) tills den vänstra siffran (timmar) börjar blinka.
- 2 TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPPARNA (+/-) för att ställa in timtalet.
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN (de två högra siffrorna (minuter) blinkar).
- 4 TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPPARNA (+/-) för att ställa in minuttalet.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN IGEN.

**NU ÄR KLOCKAN STÄLLD** och går.

### ANMÄRKNING:

**HÅLL UGNSLUCKAN ÖPPEN NÄR DU STÄLLER KLOCKAN.** Du har då 10 minuter på dig för att ställa klockan. Annars har du bara 60 sekunder på dig för varje enskilt steg.



## TILLAGNING OCH UPPVÄRMNING MED MIKROVÅGOR



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

- ① TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPParna (+/-) för att ställa in tiden.
- ② TRYCK FLERA GÅNGER PÅ EFFEKTKNAPPEN för att ställa in effekten.
- ③ 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 EFFEKTKNAPPEN** om du vill ändra effektnivån. Efter det första trycket visas den inställda effekten. Tryck flera gånger på effektknappen för att ställa in önskad effekt.

### EFFEKTNIVÅ

ENDAST MIKROVÅGOR	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
750 W	<b>UPPVÄRMNING AV DRYCKER</b> , vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas. Tillagning av fisk, grönsaker, kött, etc.
500 W	<b>FÖRSIKTIG TILLAGNING</b> av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträdder.
350 W	<b>SJUDA STUVNINGAR</b> , smälta smör.
160 W	<b>UPPTINING</b> . Mjukgöring av smör, ost och glass.
0 W	<b>INSTÄLLNING</b> av ståtid (när endast timern används).



## JET START (SNABBSTART)



①

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

### 1 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

**DENNA FUNKTION STARTAR AUTOMATISKT** med full mikrovågseffekt och tillagningstiden 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 det att uppvärmningen påbörjats.



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



## 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 av metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).



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

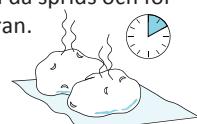
**VÄND PÅ STORA MATSTYCKEN** efter halva upptiningstiden.

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

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

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

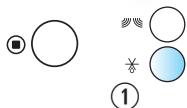
**STÅTIDEN EFTER UPPTINING FÖRBÄTRAR ALLTID** resultatet eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela matvaran.



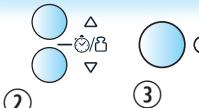
**SKYDDA DE TUNNASTE DELARNA** (t.ex. kycklinglår och kycklingsvingar) med små bitar aluminiumfolie om de börjar bli varma.



## JET DEFROST (SNABBUPPTINING)



1:30



**1 TRYCK PÅ JET DEFROST-KNAPPEN.**

**2 TRYCK PÅ PLUS-/MINUSKNAPParna (+/-) för att ställa in matens vikt.**

**3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

**ANVÄND DENNA FUNKTION** för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 2 kg.

**LÄGG ALLTID MATEN** på glasplattan.

**HALVVÄGS GENOM UPPTININGSPROCESSEN STANNAR** ugnen med uppmaningen VÄND MATEN (*TURN FOOD*).

☞ Öppna luckan.

☞ Vänd maten.

☞ Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

**ANMÄRKNING:** Ugnen fortsätter automatiskt efter 2 minuter om maten inte har blivit vänd. I detta fall tar upptiningen längre tid.

### VIKT:

**NÄR DENNA FUNKTION ANVÄNDS BEHÖVER UGNEN KÄUNNA TILL** matens nettovikt. Ugnen beräknar sedan automatiskt hur lång tid det behövs för att avsluta proceduren.



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

### FRYST MAT:

**STÄLL IN EN LÄGRE VIKT** om matens temperatur är högre än djupfrys (-18 °C).

**STÄLL IN EN HÖGRE VIKT** om maten är kallare än djupfrys (-18 °C).



MAT	TIPS
<b>KÖTT</b> (100 g - 2 kg)	Köttfärs, kotletter, biffr eller stekar. <b>VÄND MATEN</b> när ugnen uppmanar dig att göra det.
<b>FÅGEL</b> (100 g - 2 kg)	Kyckling, hel, delar eller filéer. <b>VÄND MATEN</b> när ugnen uppmanar dig att göra det.
<b>FISK</b> (100 g - 2 kg)	Hel, i skivor eller filéer. <b>VÄND MATEN</b> när ugnen uppmanar dig att göra det.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA**, eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade, fölж anvisningarna i "Tillagning och uppvärming med mikrovågor" och välj 160 W vid upptining.

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**RENGÖRING** är normalt det enda underhåll som krävs.

**OM UGNEN INTE HÅLLS REN** kan dess ytor skadas, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och även orsaka farliga situationer.



**ANVÄND INTE SKURSVAMPAR  
SOM INNEHÄLLER METALL,  
RENGÖRINGSMEDEL MED  
SLIPEFFEKT, stålull, skur-  
träsor eller liknande som  
kan skada kontrollpanelen och ugnens in-  
vändiga och utväntiga ytor. Använd en  
svamp och ett milt rengöringsmedel el-  
ler ett hushållspapper fuktat med fönster-  
putsmedel. Sprayta fönsterputsmedlet på  
hushållspapperet.**



**SPRAYA INTE** direkt på ugnens ytor.

**TA UT GLASPLATTAN OCH RULLSTÖ-**

**DET DÅ OCH DÅ** och rengör ugnens utrymmets botten, särskilt om något har kokat över eller spillts ut i ugnen.



**GLASPLATTAN MÅSTE ALLTID** vara på plats när denna mikrovågsugn används.



**ANVÄND ALDRIG** ugnen när glasplattan har tagits ut för rengöring.

**ANVÄND ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL**, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnen invändigt, luckans fram- och baksida samt listerna runt öppningen.



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

**SVÅRA FLÄCKAR ÄR LÄTTARE ATT FÅ BORT** om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.

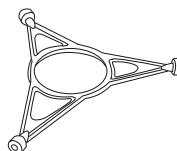


**ANVÄND INTE ÅNGTVÄTT** för att rengöra mikrovågsugnen.

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

**KAN MASKINDISKAS:**

**RULLSTÖD.**



**GLASPLATTA.**



## FELSÖKNING

**OM UGNEN INTE FUNGERAR**, gå igenom nedanstående punkter innan du kontaktar service:

- ⌚ Kontrollera att glasplattan och rullstödet är på plats.
- ⌚ Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
- ⌚ Kontrollera att luckan är ordentligt stängd.
- ⌚ Kontrollera att säkringarna är hela och att det inte är strömbrott.
- ⌚ Kontrollera 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.

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



**NÄTKABELN FÅR ENDAST BYTAS ut mot en originalkabel 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 mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

**AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA.**



## DATA FÖR TEST AV VÄRMEPRESTANDA

### ENLIGT IEC 60705.

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

TEST	MÄNGD	UNGEFÄRLIG TID	EFFEKTNIVÅ	KÄRL
12.3.1	750 G	10 MIN	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5½ MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	2 MIN 40 SEK	JET DEFROST (SNABBUPPTINING)	

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
MÄRKEFFEKT	1300 W
SÄKRING	10 A (UK 13 A)
MIKROVÅGSEFFEKT	750 W
	H x B x D
UTVÄNDIGA MÄTT (HxBxD)	382 x 595 x 320
INVÄNDIGA MÄTT (HxBxD)	187 x 370 x 290

# INDEX

<u>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</u>	22
PROTECTING THE ENVIRONMENT	26
<u>SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES</u>	26
<u>INSTALLATION</u>	27
APPLIANCE FITTING	27
PRIOR TO CONNECTING	27
AFTER CONNECTING	27
<u>RECOMMENDED USAGE AND TIPS</u>	28
<u>ACCESSORIES</u>	29
GENERAL	29
TURNTABLE SUPPORT	29
GLASS TURNTABLE	29
<u>START PROTECTION / KEY LOCK</u>	29
<u>PAUSE OR STOP COOKING</u>	30
<u>CHILLING</u>	30

<u>DOOR OPENING</u>	30
<u>TIMER</u>	31
<u>CLOCK</u>	31
<u>COOKING AND REHEATING USING MICROWAVES</u>	32
POWER LEVEL	32
<u>JET START</u>	33
<u>MANUAL DEFROST</u>	33
<u>JET DEFROST</u>	34
<u>MAINTENANCE AND CLEANING</u>	35
DISHWASHER SAFE:	35
<u>TROUBLESHOOTING GUIDE</u>	36
<u>DATA FOR TESTING HEATING PERFORMANCE</u>	37
<u>TECHNICAL SPECIFICATIONS</u>	37



### YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

On the appliance itself and in these instructions for use are important safety warnings that must be read, understood and always followed.

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:

- These instructions must always be kept accessible 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 specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in these instructions for use.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized Service Centre.

- Regulations require that the appliance is earthed.
- The mains cable must be sufficiently long for the appliance to be connected to a power socket once it is in place.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use extension leads or multiple adapters.
- Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control or timer.
- Do not pull on the mains cable.
- Once installation is complete, the user must not be able to access the electrical components.
- 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).  
The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if the above advice and precautions are not respected.
- This appliance is intended to be used built-in. Do not use it free-standing or in an enclosed cupboard.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Babies and young children (0-8 years) must 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 must not play with the appliance.  
Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- During and after use, the heating element and internal surfaces of the appliance must not be touched: 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, allowing the hot air or steam to 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 on or near the appliance. a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not use your microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
- Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could occur.
- 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 your 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 vapours 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 the microwave oven for cooking or reheating whole eggs (with or without shell) as they may explode even after microwave heating has ended.
- If any material inside/outside the appliance should ignite or smoke is observed, keep the oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not over-cook food. Fire could occur.
- Cleaning is the only maintenance normally required. Failure to keep the appliance clean 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 oven door glass since they can scratch the surface, which may cause the glass to crack.
- Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven 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 seals 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 authorised service technician.
- Service only to be carried out by a trained 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.

## PROTECTING THE ENVIRONMENT

### DISPOSING OF PACKAGING MATERIAL

The packaging material is 100% recyclable and bears the recycling symbol (♻).

The various parts of the packaging material must therefore be disposed of in a responsible manner in accordance with local waste disposal regulations.

### ENERGY SAVING TIPS

- Only heat up the microwave oven if it is specified in the food preparation table or if your recipe requires it.
- Use dark or black dishes and baking trays, as these absorb heat much better.
- Food requiring a longer cooking time will continue cooking once the appliance is turned off.

### SCRAPPING THE PRODUCT

- This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring that the product is handled correctly, you are helping to prevent possible negative effects on the environment and human health, which may otherwise have been caused by incorrect disposal 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 your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

## 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 your nearest After-sales Service.

**TO AVOID DAMAGE,** we recommend that you do not remove the appliance from the polystyrene before you are ready to install it.

**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.

### APPLIANCE FITTING

**FOLLOW THE SUPPLIED SEPARATE MOUNTING INSTRUCTIONS** when installing the appliance.

### PRIOR TO CONNECTION

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

**DO NOT REMOVE** the microwave inlet protection plates located on the side of the 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 USE** this product if the power cable is damaged, does not work correctly or is missing. Do not immerse the mains cable in water. Keep the mains cable away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

**IF THE MAINS CABLE** is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

**THE POWER CABLE** must be of sufficient length for the product to be connected to a power socket once it is built in to a kitchen cupboard.

**IN ORDER FOR THE INSTALLATION** to meet the applicable safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.

### AFTER CONNECTING

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

**THIS APPLIANCE MUST BE EARTHD.** The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons or 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 USAGE AND TIPS

### HOW TO READ THE FOOD PREPARATION TABLE

**THE TABLE STATES WHICH FUNCTIONS** are most suitable for different types of food. Cooking times, where indicated, start from the moment when food is placed in the microwave oven cavity, excluding pre-heating (where required).

**FOOD PREPARATION SETTINGS AND TIMES** are only a guide and will vary depending on the amount

#### CLING FILM AND BAGS

**REMOVE CLIPS OR WIRE TWIST-TIES** from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

**PRICK HOLES IN CLING FILM** with a fork or sharp knife in order to release pressure and avoid an explosion due to build-up of steam during cooking.

#### COOKING FOOD

**MICROWAVES PENETRATE** the food to a limited depth. If you are going to cook several items at the same time, place them in a circle so that as many pieces as possible are on the outside edge of the turntable.

**SMALL PIECES** cook faster than larger pieces.

**CUT FOOD** into equally sized pieces for a uniform cooking result.

**MOISTURE EVAPORATES** during cooking in a microwave oven.

**A MICROWAVE-SAFE LID** will ensure that less moisture is lost.

**FOOD WILL OFTEN CONTINUE** cooking after the microwave has stopped. It is therefore important to allow the standing time to complete the cooking process.

**IT IS USUALLY IMPORTANT TO STIR** the food during cooking in a microwave. When stirring food, you should move the cooked food from the edges to the middle, and the less-cooked food from the middle to the edges.

**PLACE THIN SLICES OF MEAT** on top of each other or so that they overlap. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.

of food and what accessories are used. Always begin by cooking food for the minimum time required, and then check that it is cooked through.

**FOR THE BEST RESULTS**, carefully follow the advice in the food preparation table for accessories to be used (if any).

#### LIQUIDS

**OVERHEATING THE LIQUID** beyond boiling point can occur without evidence of 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 Stir again after heating and then carefully remove the container from the 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 the risk of scalding or burns can be avoided.

**MAKE SURE THAT** any lid or teat has been removed before the food is heated.

#### FROZEN FOOD

**FOR BEST RESULTS**, we recommend thawing food directly on the glass turntable. If necessary, use a plastic container that is suitable for microwave cooking.

**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.



## 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. If not, the display will show DOOR.

DOOR

## PAUSING OR STOPPING COOKING

### TO PAUSE THE COOKING PROCESS:

**COOKING CAN BE PAUSED** to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.



### IF YOU DON'T WANT TO CONTINUE COOKING

**REMOVE THE FOOD**, close the door and press the STOP button.



### TO CONTINUE COOKING:

**CLOSE THE DOOR** and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.



**PRESSING THE START BUTTON TWICE** will increase the time by 30 seconds.

### ONCE THE TIME HAS ENDED, A BEEP WILL SOUND.

**THIS BEEP IS REPEATED** once every minute for 10 minutes. Press the STOP button or open the door to cancel the signal.



**NOTE:** The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

## CHILLING

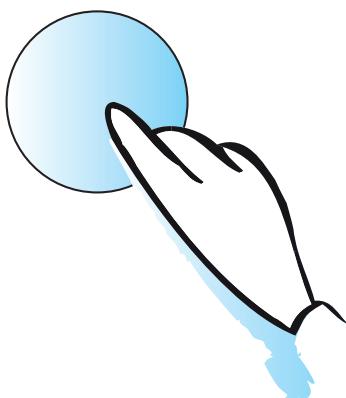
**ONCE A FUNCTION HAS FINISHED**, the oven enters its cooling process. This is normal.

After this process, the oven switches off automatically.

**THE COOLING PROCEDURE** can be interrupted without any damage to the oven. All you need to do is open the door.

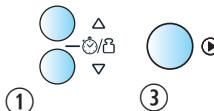
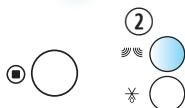
## DOOR OPENING

**PRESS THE BUTTON TO OPEN THE DOOR.**





## TIMER



**USE THIS FUNCTION** when you need a timer to measure exact time for various purposes such as boiling eggs, cooking pasta or letting dough rise before baking, etc.

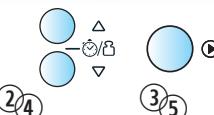
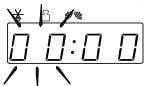
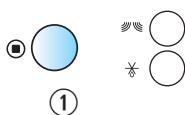
- 1 **PRESS THE PLUS OR MINUS BUTTONS** to set the desired time.
- 2 **PRESS THE POWER BUTTON REPEATEDLY** to set the power to 0 W.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.**



**ONCE THE TIMER HAS FINISHED**, a beep will sound.



## CLOCK



**WHEN THE OVEN IS FIRST CONNECTED TO THE ELECTRICITY SUPPLY**, or after a power cut, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

- 1 **PRESS THE STOP BUTTON** (3 seconds) until the left-hand digit (hours) flickers.
- 2 **PRESS THE PLUS/MINUS BUTTONS (+/-)** to set the hours.
- 3 **PRESS THE START BUTTON** (the two right-hand digits (minutes) flash).
- 4 **PRESS THE PLUS/MINUS BUTTONS (+/-)** to set the minutes.
- 5 **PRESS THE START BUTTON AGAIN.**

**THE CLOCK IS NOW SET** and running.

**NOTE:**

**KEEP THE DOOR OPEN WHILE SETTING THE CLOCK.** This gives you 10 minutes to set the clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



## COOKING AND REHEATING WITH MICROWAVES



**USE THIS FUNCTION** for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.

- 1 **PRESS THE PLUS/MINUS BUTTONS (+/-)** to set the time.
- 2 **PRESS THE POWER BUTTON REPEATEDLY** to set the power.
- 3 **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 POWER BUTTON** if you want to change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.

### POWER LEVEL

MICROWAVES ONLY	
POWER	SUGGESTED USE:
750 W	<b>REHEATING DRINKS</b> , water, clear soups, coffee, tea and other foodstuffs with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. Cooking fish, vegetables, meat, etc.
500 W	<b>MORE CAREFUL COOKING</b> e.g. high-protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	<b>SIMMERING STEWS</b> , melting butter.
160 W	<b>DEFROSTING</b> . Softening butter, cheeses and ice cream.
0 W	<b>SETTING</b> the standing time (only when timer is used).



## JET 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.

**THIS FUNCTION AUTOMATICALLY STARTS** with maximum microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. *Each press increases* the time by 30 seconds. You may also alter the time by pressing the plus/minus buttons (+/-) to increase or decrease the time after the function has started.



## 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 time.

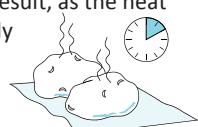
**SEPARATE ITEMS** as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

**WHEN DEFROSTING**, it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

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

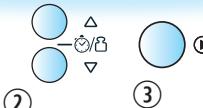
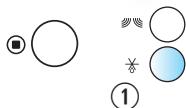


**ALLOWING THE FOOD TO STAND AFTER HEATING ALWAYS IMPROVES** the result, as the heat can then spread more evenly throughout the food.





## JET DEFROST



**USE THIS FUNCTION** only if the net weight is between 100 g and 2 kg.  
**ALWAYS PUT THE FOOD** on the turntable.

- ① **PRESS THE JET DEFROST BUTTON.**
- ② **PRESS THE PLUS/MINUS BUTTONS (+/-)** to set the weight.
- ③ **PRESS THE START BUTTON.**

**MIDWAY THROUGH THE DEFROSTING PROCESS, THE OVEN** stops and prompts you to **TURN THE FOOD** .

- ☞ Open the door.
- ☞ Turn the food.
- ☞ Close the door and press the Start button.

**NOTE:** The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

### WEIGHT:

**WHEN USING THIS FUNCTION, THE OVEN NEEDS TO KNOW** the 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 RECOMMENDED WEIGHT** Follow the procedure for "Cooking & Reheating with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

### FROZEN FOOD:

**ENTER A LOWER WEIGHT** if the food temperature is warmer than deep-frozen (-18 °C).  
**ENTER A HIGHER WEIGHT** if the food is colder than deep-frozen (-18 °C).



FOOD	HINTS
MEAT (100 g - 2 kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. <b>TURN THE MEAT</b> when the oven prompts you to do so.
POULTRY (100 g - 2 kg)	Chicken whole, pieces or fillets. <b>TURN THE MEAT</b> when the oven prompts you to do so.
FISH (100 g - 2 kg)	Whole, steaks or fillets. <b>TURN THE MEAT</b> when the oven prompts you to do so.

**FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE**, and if the weight is less or greater than the recommended weight, you should follow the procedure for "Cooking and reheating with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

## 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 cause dangerous situations.

**(i) DO NOT USE METAL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANSERS,**

*steel-wool pads, gritty washcloths, 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 FROM TIME TO TIME**

in order to clean the bottom of the oven, particularly if food has boiled over or spilled.



**THE TURNTABLE MUST ALWAYS** be in place when the microwave is used.

**(i) NEVER OPERATE the oven when the turntable has been removed for cleaning.**

**ALWAYS USE A MILD DETERGENT**, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

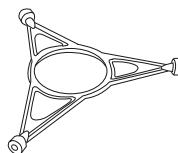
**(i) DO NOT ALLOW GREASE or food particles to build up around the door.**

**STUBBORN STAINS ARE EASY TO REMOVE** if you place a bowl of water in the microwave oven and allow to boil for 2-3 minutes. Steam will soften the marks.

**(i) 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.

**DISHWASHER SAFE:**



**TURNTABLE SUPPORT.**



**GLASS TURNTABLE.**

## TROUBLESHOOTING

**IF THE OVEN DOES NOT WORK,** do not make a service call until you have made the following checks:

- ☛ Check that the turntable and turntable support are in place.
- ☛ Check that 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 adequate 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 RE-PLACED,** it must be replaced by an original mains cable, which is available via our customer service. The mains cable 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 COVER.**



## 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	750 G	10 MINS	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5½ MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MINS	750 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	2 MINS 40 SECS	RAPID	

## TECHNICAL FEATURES

SUPPLY VOLTAGE	230 V/50 Hz
RATED POWER INPUT	1300 W
FUSE	10 A (UK 13 A)
MW OUTPUT POWER	750 W
	H x W x D
EXTERNAL MEASUREMENTS (HxWxD)	382 x 595 x 320
INTERNAL MEASUREMENTS (HxWxD)	187 x 370 x 290







# service

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

# uppte

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

**Cylinda**  
år efter år

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna



4 0 0 0 1 0 8 6 6 4 5 3

SV GB

Made in Italy