

bruksanvisning/ user manual



IM 91MG
IM 91MG RFS

Cylinda
år efter år

SVENSKA	3
ENGLISH	18

SVENSKA

HÄLSA OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL OCH INSTALLATIONSANVISNINGAR

Index

Hälsa och säkerhet

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER 4

Användning och skötsel

BESKRIVNING AV PRODUKTEN 6

KONTROLLPANEL..... 6

TILLBEHÖR 7

FUNKTIONER 8

ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGNEN..... 9

FÖRSTA ANVÄNDNING 9

DAGLIG ANVÄNDNING 10

GODA RÅD 11

TILLAGNINGSTABELLER..... 12

TESTADE RECEPT 14

RENGÖRING 15

FELSÖKNING 16

PRODUKTBLAD..... 17

KUNDSERVICE..... 17

Installationsanvisningar 33

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som alltid måste följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under konstant uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap kan 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 skall inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ VARNING: Om luckan eller lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats - risk för skada.

⚠ VARNING: Vätska och mat får inte värmas i förseglade behållare - risk för explosion. Vid uppvärmning av drycker kan det leda till fördröjd kokning, därför ska man vara försiktig när man hanterar behållaren - risk för brännskada.

⚠ Torka inte mat eller kläder och värm inte värmekuddar, tofflor, svampar och liknande - risk för brand. När mat värms i plast- eller pappersförpackningar ska ugnen hållas under uppsikt - risk för brand.

⚠ Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras - risk för brännskada. Värm inte ägg med skal och hela hårdkokta ägg - risk för explosion.

⚠ Använd bara redskap som är avsedda för mikrovågsugn. Använd inte metallbehållare - risk för skada.

⚠ Använd endast termometern som rekommenderas för den här ugnen - risk för brand.

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

⚠ Om apparaten installeras på en höjd över 850 cm från golvet ska man se till så att den roterande glasplattan inte förflyttas när man tar ut behållaren - risk för skada.

⚠ Använd inte mikrovågsugnen för fritering eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras.

VIKTIGT ATT LÄSA OCH UPPMÄRKSAMMA

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ FÖRSIKTIGHET: Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex: i personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser, eller i fritidshus, eller av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Denna apparat är inte avsedd för yrkesmässig användning. Använd inte apparaten utomhus.

INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsavfallet (delar i plast, polystyren o.s.v.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts.

⚠ Denna apparat är avsedd att byggas in. Använd den inte fristående eller i ett skåp med lucka.

När apparaten har packats upp, kontrollera att luckan stänger ordentligt.

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

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpölig strömbrytare som installeras före eluttaget i enlighet med kabeldragningsreglerna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens serviceagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


⚠ VARNING: För alla utom utbildade servicetekniker innebär det en risk att utföra service eller göra reparationer som innebär att en kåpa tas bort, eftersom dessa skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

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

⚠ Ugnen ska rengöras regelbundet och alla matrester ska avlägsnas.

⚠ VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas, använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL


Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen .

Därför ska de olika delarna av förpackningen bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

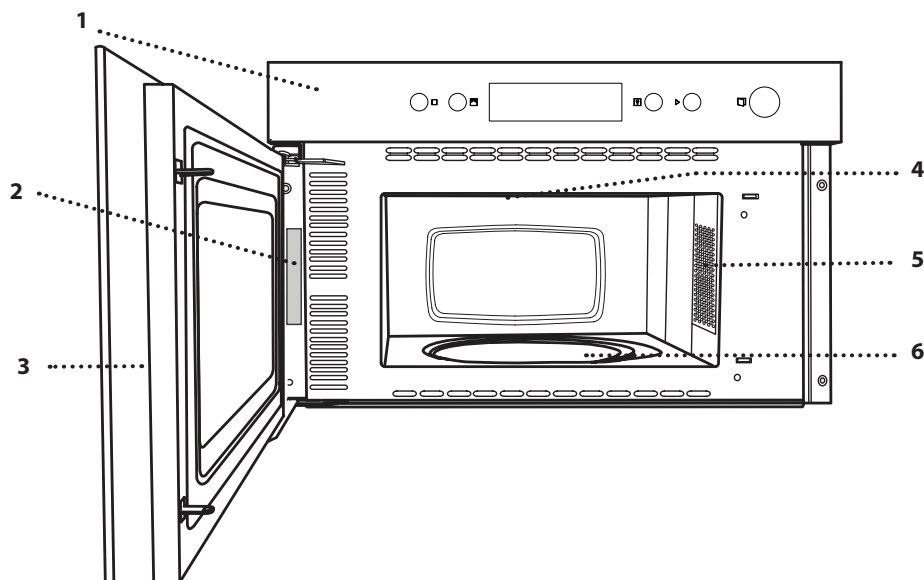
BORTSKAFFNING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

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

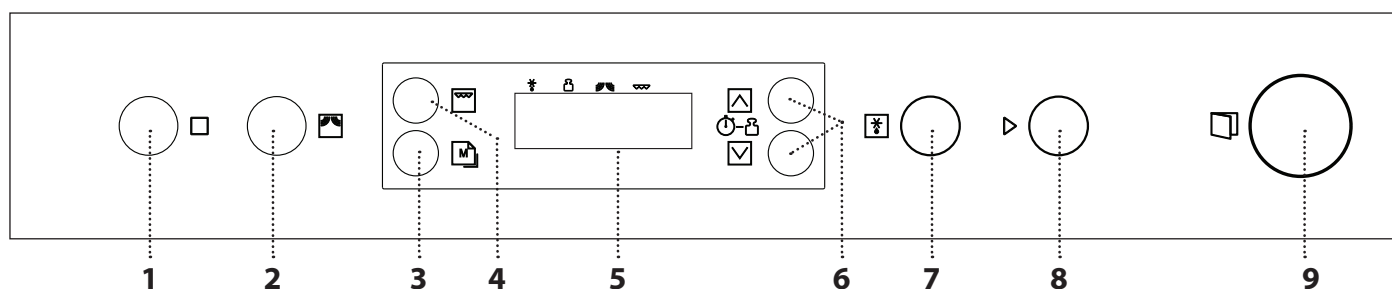
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
3. Lucka
4. Övre värmeelement/grillelement
5. Lätt
6. Roterande glasplatta

Observera: I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

KONTROLLPANEL



1. STOPP

För att stoppa en funktion eller en ljudsignal, radera inställningarna och stänga av ugnen.

2. MIKROVÅGSFUNKTION/ EFFEKT

För att välja mikrovågsfunktionen och ställa in önskad effektnivå.

3. MINNETS INSTÄLLNINGAR

4. GRILL-FUNKTION

5. DISPLAY

6. KNAPPAR + / -

För att justera inställningarna för en funktion (t.ex. tiden, vikten).

7. DYNAMIC DEFROST

8. START

För att starta en funktion. När ugnen är avstängd aktiverar den mikrovågsfunktionen "Jet Start".

9. LUCKÖPPNINGSKNAPP

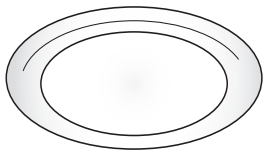
På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid tillagning i mikrovågsugn.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Se till att den roterande glasplattan inte hamnar utanför avsedd plats när du sätter i eller tar ut andra tillbehör.

ROTERANDE GLASPLATTA

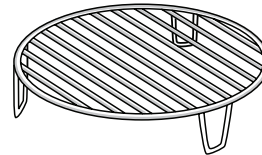


Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska

alltid användas som underlag för andra behållare och tillbehör.

GALLER

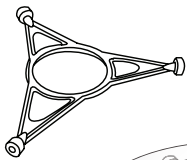


Används för att placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av maten.

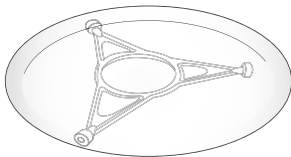
Placera galleret på den roterande glasplattan och se

till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

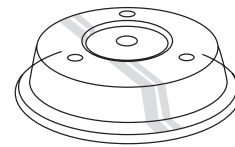
RULLSTÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.



LOCK (I FÖREKOMMANDE FALL)



Används för att täcka maten medan den lagas eller värms upp i mikrovågsugnen.

Locket reducerar stänk, håller maten fuktig och kan även användas för att skapa två

tillagningsnivåer.

Det är inte lämpligt för tillagning med varmluft eller med någon av grillfunktionerna.



Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

FUNKTIONER



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT	REKOMMENDERAS FÖR
750 W	Snabb uppvärmning av drycker eller annan mat med högt vatteninnehåll eller kött och grönsaker
500 W	Tillagning av fisk, köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350 W	Långsam, försiktig tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160 W	Upptining av djupfrysta livsmedel eller för att mjuka upp smör och ost.
0 W	Vid användning av timern enbart.



GRILL

För att bryna, grilla och gratinera.

Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen.

Den kan användas för att bryna mat så som ost på toast, varma smörgåsar, potatiskroketter, korv och grönsaker. Vi rekommenderar att lägga maten på gallret och vända den under tillagningen.

Försäkra dig om att redskapen som används är värmetåliga och ugnssäkra. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter.

Rekommenderade tillbehör: galler

GRILL + MIKRO

Efter att ha valt funktion, tryck för att ställa in mikrougnseffekt.

För snabb tillagning av förrätter (även gratinerade) med både mikrovågor och grillen. Den kan användas för att laga lasagne, fisk och potatisgratänger.

Lägg maten på gallret, på den roterande glasplattan eller i en mikrovågssäker skål som passar för ugnstillagning.

Rekommenderade tillbehör: galler



DYNAMIC DEFROST

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

En viss ståtid ger alltid bättre resultat.

ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGNEN



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN



Med ugnen avstängd, tryck på tills timmens två siffror (till vänster) börjar blinka.

Använd eller för att ställa in rätt timme och tryck på för att bekräfta. Minuterna blinkar på displayen.

Använd eller för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

DAGLIG ANVÄNDNING

. VÄLJ EN FUNKTION

Tryck helt enkelt på knappen för önskad funktion för att välja den.

. STÄLL IN TIDEN



Efter att ha valt önskad funktion, använd eller för att ställa in hur lång tid den ska köra.

Tiden kan ändras under tillagningen genom att trycka på eller eller för att öka tiden med 30 sekunder varje gång som knappen trycks in

. STÄLL IN MIKROVÅGSEFFEKTEN



Tryck på så många gånger som behövs för att ställa in mikrovågornas effektnivå.

För att använda mikrovågsugnen i kombination med grillen, välj "Grill"-funktionen genom att trycka på och använd sedan för att ställa in mikrovågseffekten.

Observera: Den här inställningen kan ändras under tillagningen genom att trycka på .

Observera: Den här inställningen kan ändras under tillagningen genom att trycka på .

. DYNAMIC DEFROST



Tryck på , använd sedan eller för att ställa in matens vikt.

Under upptining kommer funktionen att göra en kort paus för att tillåta dig att vända maten. När detta gjorts, stäng luckan och tryck på .

. AKTIVERA EN FUNKTION

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på för att aktivera funktionen.

Du kan trycka på när som helst för att pausa den funktion som är aktiv för tillfället.

. JET START

När ugnen är avstängd, tryck på för att aktivera tillagning med mikrovågsfunktionen inställd på full effekt (750 W) i 30 sekunder.

Varje gång knappen trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder.

. KNAPPLÅS



Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen slås på av misstag. Öppna och stäng luckan och tryck sedan på för att starta funktionen.

. PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan. För att återuppta tillagningen, stäng luckan och tryck på .

. STÄLLA IN TIDEN



Med ugnen avstängd, tryck på tills timmens två siffror (till vänster) börjar blinka.

Använd eller för att ställa in rätt timme och tryck på för att bekräfta. Minuterna blinkar på displayen.

Använd eller för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen och ställa in önskad tidslängd, tryck på eller . Tryck på för att ställa in effekten på 0 W, tryck sedan på för att aktivera nedräkningen.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna.

Tryck på för att stoppa timern när som helst

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen visar den bästa funktionen du kan använda för en specifik maträtt.

Tillagningstiderna hänvisar till när maten tillagas i ugnen och räknar inte uppvärmningsfasen (när sådan behövs).

Tillagningens värden och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och typen av tillbehör som används.

Tillaga alltid maten minst under den kortaste tillagningstid som anges och kontrollera att den är genomkokt.

För att erhålla optimala resultat, följ noga alla anvisningar i tillagningstabellen när du väljer tillbehören.

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

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 tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning.

Fukt avdunstar under tillagning med mikrovågor: använd ett mikrovågssäkert lock för att minska fuktförlusten.

När maten tas ut från mikrovågsugnen kommer den att fortsätta tillagas en stund till.

Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.

Vi rekommenderar att blanda maten under tillagning med mikrovågor. 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 överlappa dem. Tjockare skivor, såsom köttfärslimpa och korv ska placeras intill varandra.

PLASTFOLIE OCH FÖRPACKNINGAR

Ta bort eventuella förslutningar som innehåller metalltrådar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor. Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskor kan överhettas utöver kokpunkten utan att synbart bubbla.

Denna överhettning kan göra att heta vätskor plötsligt kokar över.

För att undvika detta:

- Undvik att använda behållare med smal hals.
- Rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och lämna en tesked i kärlet.
- Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

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 matbitarna när de börjar tina. Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du har värmt en nappflaska eller en barnmatsburk ska du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skällning eller brännskador.

Ta av lock och nappar innan maten värms.

KÖTT OCH FISK

För att erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionen "Grill + Mikro". För att erhålla bästa möjliga tillagningsresultat tillaga maten vid mikrovågseffekter mellan 160 och 350 W.













TILLAGNINGSTABELLER

MAT	MÄNGD	FUNKTIONER	EFFEKT (W)	TID (MIN)	STÅTID (MIN)	TILLBEHÖR	ANMÄRKNINGAR
Popcorn	1 paket		750	2 - 3	-	-	Vik paketet.
Potatis	4		500	12 - 15 *	4	-	Stick hål med en gaffel.
Grönsaker (färska)	300 g - 400 g		750	4 - 7	2	-	Täck med locket. Tillsätt vatten.
Grönsaker (frysta)	250 g - 400 g		750	4 - 9	2	-	Täck med locket.
Kyckling (filéer eller bitar)	400 g - 500 g		750	8 - 10	5	-	Placera på en nivå enbart.
Bacon	4 skivor		750	3 - 5	1 - 2	-	Täck med locket.
Köttbitar	600 g - 700 g		750	10 - 12	5	-	Täck med locket.
Fiskfiléer	400 g		500	6 - 8	2	-	Täck med locket.
Rostat bröd	1 grill		-	5	-		
Ostsmörgåsar	3		-	9 - 11	-		
Hamburgare/korv	400 g		-	40 - 45 *	-		
Varmkorv	4		-	18 - 20 *	-		
Fisk (Hel)	600 g	+	500	10 - 14	2		Pricka hål i skinnet. Tillsätt citronsaft.
Kyckling (hel)	1-1,2 kg	+	500	40 - 50 *	-		
Potatisgratäng	600 g - 800 g	+	500	-	-		
Fiskgratäng	600 g	+	350	15 - 18	5		
Frysta fiskpinnar	8		500 - 750	14 - 20 *			






* Vänd maten efter halva tiden

FUNKTIONER	Mikrovåg 	Grill 	Grill + Mikro
TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 		Lågt galler

VÄRM I MIKROVÅGSUGNEN










MAT	MÄNGD	FUNKTIONER	EFFEKT (W)	TID (MIN)	STÅTID (MIN)	TILLBEHÖR	ANMÄRKNINGAR
Halvfabrikat	400 g - 500 g		500	6 - 7	1		Täck med locket.
Varmkorv	1 - 2 st		750	1 - 2	2		Pricka hål.
Köttbullar	250 g		750	2 - 3	2		
Dryck	2 koppar		750	1 - 2	-		
Soppa	1 skål		500	4 - 6	2		Täck med locket. Rör om.
Sås	1 skål		500	4 - 6	2		Fyll aldrig skålen till mer än 3/4. Rör om.

* Vänd maten efter halva tiden

FUNKTIONER	Mikrovågor 	Grill 	Grill + Mikro 
TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 		Lågt galler 

TESTADE RECEPT

Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standarder IEC 60705 och IEC 60350.

MAT	FUNKTIONER	MÄNGD	TILLAGNINGSTID (MIN)	EFFEKT (W)	TILLBEHÖR
Drycker (värma)		2 koppar	1 - 2	750	Mikrovågssäker behållare
Vaniljsås		750 g	10 - 11	750	Mikrovågssäker behållare (Pyrex 3.220)
Sockerkaka		475 g	6 - 7	750	Mikrovågssäker behållare (Pyrex 3.827)
Köttfärslimpa		900 g	13 - 15	750	Mikrovågssäker behållare (Pyrex 3.838)
Tina upp kött (vänd efter halva upptiningstiden)		500	12 - 13	160	Roterande glasplatta
Potatisgratäng		1,1 kg	20 - 25	500	Mikrovågssäker behållare (Pyrex 3.827)
Fågel (vänd efter halva tillagningstiden)		1,2 kg	45 - 50	500	Mikrovågssäker behållare (Pyrex 3.220)
Rostat bröd		-	5-6	-	Galler
Hamburgare		-	45 - 50	-	Galler

FUNKTIONER	Mikrovågor 	Grill 	Grill + Mikro 
------------	---	--	--

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

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ska man ta bort den roterande glasplattan och dess stöd för att rengöra ugnens botten och avlägsna alla matrester.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den starka hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion regelbundet.

- För att få bort särskilt svåra matfläckar rekommenderar vi att koka upp en kopp kranvatten genom att ställa in den i mikrovågsugnen på maximal effekt i några minuter. Ångan som uppstår mjukar upp matresterna så att de blir lättare att få bort.

Observera: Om lite citronsaft tillsätts i vattnet avlägsnas även lukten av mat.

TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan rengöras i diskmaskin.

FELSÖKNING


Eventuella problem eller funktionsstörningar som inträffar kan oftast lösas på ett enkelt sätt. Innan du kontaktar kundservice, läs i tabellen nedan för att se om du kan lösa problemet själv. Om problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.



Läs säkerhetsinstruktionerna noggrant innan någon av åtgärderna nedan utförs

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet. Fel.	Kontrollera att elnätet fungerar och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår
Klockan blinkar	Strömavbrott.	Klockan behöver återställas: Följ instruktionerna i avsnittet "Första användning".
"Err" visas på displayen	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer texten "Err".
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd	Kylfläkten aktiverad.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.

PRODUKTBLAD

 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetsbetyg för denna ugn, kan laddas ner från vår webbplats www.cylinda.se

KUNDSERVICE

INNAN DU KONTAKTAR CYLINDAS KUNDSERVICE

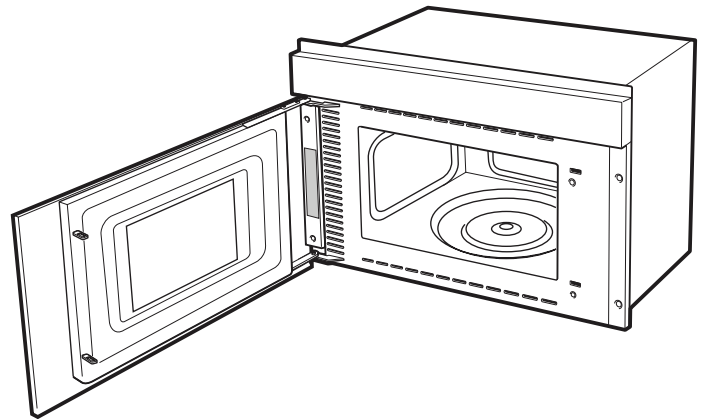
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i avsnittet "Felsökning".

2. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

OM FELET KVARSTÅR ÄVEN EFTER ATT DU HAR UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE CYLINDA-KUNDSERVICE.

För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppge:

- En kort beskrivning av problemet
- Typ av produkt och exakt modell
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Det kan läsas på ugnsutrymmets vänstra innerkant och syns när luckan är öppen).
- Fullständig adress
- Ett telefonnummer



Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

ENGLISH

HEALTH & SAFETY, USE & CARE AND INSTALLATION GUIDE

Index

Health and Safety guide

SAFETY INSTRUCTIONS19

Use and Care guide

PRODUCT DESCRIPTION21

CONTROL PANEL21

ACCESSORIES22

FUNCTIONS23

HOW TO USE THE MICROWAVE OVEN24

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME24

DAILY USE25

USEFUL TIPS26

COOKING TABLES27

TESTED RECIPES29

CLEANING30

TROUBLESHOOTING31

PRODUCT FICHE32

AFTER-SALES SERVICE32

Installation guide33

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old 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 use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired - risk of injury.

⚠ **WARNING:** Liquids and foods must not be heated in sealed containers - risk of explosion. Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container - risk of burns.

⚠ Do not dry food or clothing or heat warming pads, slippers, sponges and similar - risk of fire. When heating food in plastic or paper containers, remain vigilant on the oven - risk of fire.

⚠ Contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and temperature checked - risk of burns. Do not heat eggs in their shell and whole hard-boiled eggs - risk of explosion.

⚠ Only use utensils suitable for microwave ovens. Do not use metallic containers - risk of injury.

⚠ Only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

⚠ If appliance is installed above 850 mm height from floor, care should be taken not to displace turntable while removing container - risk of injury.

⚠ Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding or place into a cabinet.

After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly.

In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.


ELECTRICAL WARNINGS


⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.


⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.


⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE


 **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

 Failure to maintain the oven 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.

 The oven must be cleaned regularly and any food deposits removed.

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.


DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

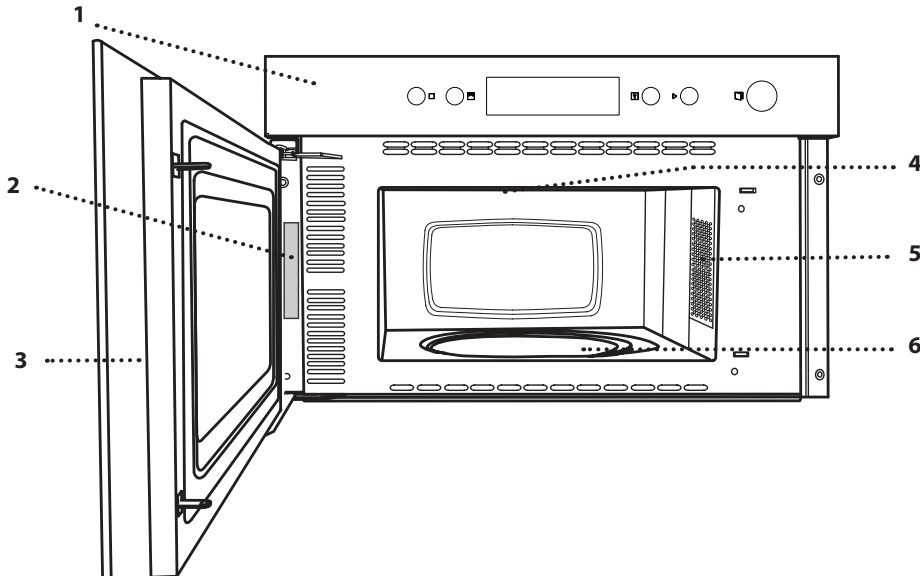
The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

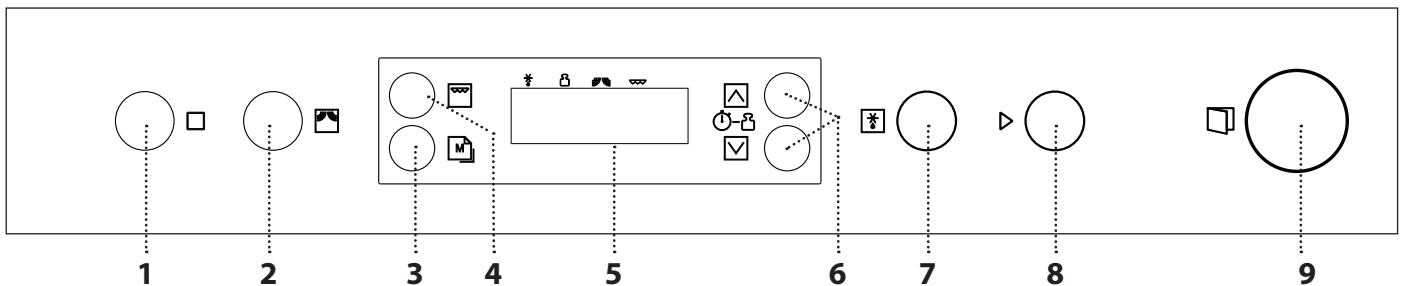
PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Identification plate
(do not remove)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Light
6. Turntable

Please note: once the cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may remain in function for a certain period of time.

CONTROL PANEL



1. STOP

For stopping a function or an audible signal, cancelling the settings and switching off the oven.

2. MICROWAVE FUNCTION/ POWER

For selecting the microwaves function and setting the required power level.

3. SETTINGS MEMORY

4. GRILL FUNCTION

5. DISPLAY

6. + / - BUTTONS

For adjusting the settings of a function (e.g. length, weight).

7. DYNAMIC DEFROST

8. START

For starting a function. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

9. DOOR OPENING BUTTON

ACCESSORIES

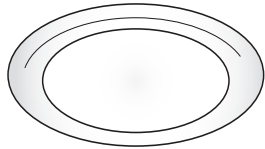
There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

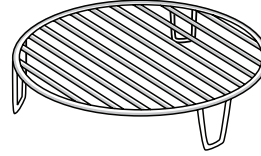
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

TURNTABLE



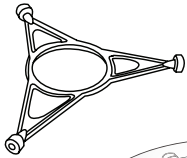
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base plate for other containers and accessories.

WIRE SHELF

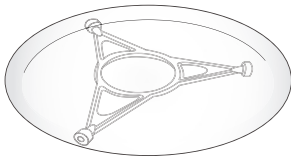


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

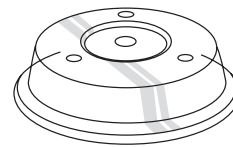
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.



COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels. It is not suitable for use with convection cooking or with any of the grill functions.



Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
750 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content or meat and vegetables
500 W	Cooking fish, meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160 W	Defrosting frozen food or softening butter and cheese.
0 W	When using the timer only.




GRILL

For browning, grilling and gratins. It is recommended to turn the food items during the cooking process.

It is useful for browning foods like cheese on toast, hot sandwiches, potato croquettes, sausages and vegetables. It is recommended to arrange the food items on the wire shelf and to turn them during the cooking process. Ensure that the utensils utilized are heat resistant and suitable for oven cooking purposes. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessory: **wire shelf**

GRILL + MW

After selecting the function, press  to set the microwave power.

For quickly cooking entrées (even au gratin) using both microwaves and the grill. It is useful for cooking food like lasagne, fish and potato gratins.

Place food on the wire shelf, on the glass turntable or in microwave-safe containers suitable for oven use.

Recommended accessory: **wire shelf**



DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted. A standing time always improves the result.

HOW TO USE THE MICROWAVE OVEN







Read the safety instructions carefully before using the product.




USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME



With the oven switched off, press  until the two digits for the hour (on the left) starting flashing.

Use  or  to set the correct hour and press  to confirm: The minutes will flash on the display.

Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

Simply press the button for the function you require to select it.

. SET THE LENGTH



After selecting the function you require, use or to set the length for it to run.

The time can be changed during cooking by pressing or or by increasing the length for 30 seconds each time by pressing .

. SET THE MICROWAVE POWER



Press as many times as required to select the power level for the microwave.

To use the microwave in combination with the grill, select the "Grill" function by pressing and then use to set the microwave power.

Please note: You can also change this setting during cooking by pressing .

Please note: You can also change this setting during cooking by pressing .

. DYNAMIC DEFROST



Press , then use or to set the weight of the food.

During defrosting, the function will pause briefly to allow you to turn the food.



Once the operation is complete, close the door and press .

. ACTIVATE A FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

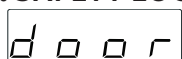
You can press at any time to pause the function that is currently active.

. JET START

When the oven is switched off, press to activate cooking with the microwave function set at full power (750 W) for 30 seconds.

Every time the button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

. SAFETY LOCK



This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally. Open and close the door, then press to start the function.

. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door. To resume the cooking process, close the door and press .

. SET THE TIME



With the oven switched off, press until the two digits for the hour (on the left) starting flashing.

Use or to set the correct hour and press to confirm: The minutes will flash on the display. Use or to set the minutes and press to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, use or . Press to set the power to 0 W, then press to activate the countdown.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

To stop the timer at any time, press .

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table indicates the best functions to use for any given food.

The cooking times refer to the food cooking cycle inside the oven, excluding the pre-heating phase (where required).

The cooking values and times are indicative, and depend upon the amount of food and the types of accessories utilized.

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

In order to obtain optimal results, carefully follow the recommendations contained in the cooking table when selecting the accessories.

MICROWAVE COOKING TIPS

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: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Moisture evaporates during the microwave cooking process: using a microwave-resistant cover helps reduce moisture loss.

When you remove food from a microwave, it will often continue cooking for some time afterwards. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

It is recommended to mix the food items during the microwave cooking process. 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 one on top of another or overlapping. Thicker slices, such as meat loaf and sausage, should be placed next to one another.

CLING FILM AND PACKAGING

Remove any wire twist-ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking purposes.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling.

This could cause hot liquids to suddenly boil over.

To prevent this possibility:

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

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 the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

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 the lid and the teat is removed before heating.







MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using the "Grill + MW" function. To achieve the best possible cooking results, set the microwave power to 160 - 350 W.













COOKING TABLES

FOOD	QUANTITY	FUNCTION	POWER (W)	TIME (MIN)	STANDING TIME (MIN)	ACCESSORIES	NOTES
Popcorn	1 packet		750	2 - 3	-	-	Fold the packet over.
Potatoes	4		500	12 - 15 *	4	-	Prick with a fork.
Vegetables (fresh)	300 - 400 g		750	4 - 7	2	-	Cover with lid. Add water.
Vegetables (frozen)	250 - 400 g		750	4 - 9	2	-	Cover with lid.
Chicken (fillets or pieces)	400 - 500 g		750	8 - 10	5	-	Place on one level only.
Bacon	4 slices		750	3 - 5	1 - 2	-	Cover with lid.
Pieces of meat	600 - 700 g		750	10 - 12	5	-	Cover with lid.
Fish fillets	400 g		500	6 - 8	2	-	Cover with lid.
Toast	1 grill		-	5	-	 	
Cheese Toast	3		-	9 - 11	-	 	
Hamburgers/sausages	400 g		-	40 - 45 *	-	 	
Hot dog	4		-	18 - 20 *	-	 	
Fish (whole)	600 g	 + 	500	10 - 14	2		Prick the skin. Add lemon juice.
Chicken (whole)	1 - 1.2 kg	 + 	500	40 - 50 *	-		
Potato gratin	600 - 800 g	 + 	500	-	-		
Fish gratin	600 g	 + 	350	15 - 18	5		
Frozen Fish Fingers	8		500 - 750	14 - 20 *			







* Turn the food halfway through cooking

FUNCTIONS	Microwaves 	Grill 	Grill + MW  + 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 		Low wire shelf 

HEATING IN THE MICROWAVE










FOOD	QUANTITY	FUNCTION	POWER (W)	TIME (MIN)	STANDING TIME (MIN)	ACCESSORIES	NOTES
Ready meal	400 - 500 g		500	6 - 7	1		Cover with lid.
Hot dog	1 - 2 Pieces		750	1 - 2	2		Prick.
Meat balls	250 g		750	2 - 3	2		
Beverage	2 cups		750	1 - 2	-		
Soup	1 bowl		500	4 - 6	2		Cover with lid. Stir.
Sauce	1 bowl		500	4 - 6	2		Do not fill the bowl more than 3/4 full. Stir.

* Turn the food halfway through cooking

FUNCTIONS	Microwaves 	Grill 	Grill + MW  + 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Low wire shelf 	

TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350.

FOOD	FUNCTION	QUANTITY	COOK TIME (MIN)	POWER (W)	ACCESSORIES
Beverage (reheating)		2 cups	1 - 2	750	Microwave-safe container
Pastry cream		750 g	10 - 11	750	Microwave-safe container (Pyrex 3.220)
Sponge cake		475 g	6 - 7	750	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
Meat loaf		900 g	13 - 15	750	Microwave-safe container (Pyrex 3.838)
Defrosting meat (turn halfway through the defrosting process)		500	12 - 13	160	Turntable
Potato gratin		1.1 kg	20 - 25	500	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
Poultry (turn halfway through cooking)		1.2 kg	45 - 50	500	Microwave-safe container (Pyrex 3.220)
Toast		-	5 - 6	-	Wire shelf
Hamburgers		-	45 - 50	-	Wire shelf

FUNCTIONS	Microwaves	Grill	Grill + MW
			

CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

- In order to remove particularly stubborn food residues, it is recommended to boil a cup of tap water by placing it in the microwave at maximum power for a few minutes: the resulting steam will soften the residues and facilitate their removal.

Please note: Adding lemon juice to the water helps to eliminate cooking odours.

ACCESSORIES

All the accessories can be cleaned in the dishwasher.


Any problems or malfunctions that may occur can often be easily resolved. Before contacting the After-sales Service, check the following table to see whether you can resolve the problem yourself. If the problem persists, contact your nearest After-sales Service Centre.



Read the safety instructions carefully before carrying out any of the following work

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut.	Verify that the mains power supply is functioning and that the oven is connected to the electrical outlet
	Disconnection from the mains.	
	Fault.	Turn the oven off and on again to see whether the fault persists
The time of day is flashing	Power cut.	You need to reset the time: Follow the instructions given in the "Using the appliance for the first time" section.
"Err" is shown on the display	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".
The oven makes noise, even when it is switched off	Cooling fan activated.	Open the door or wait until the cooling process has finished.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.cylinda.se) A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be consulted at and downloaded from our website www.cylinda.se

AFTER-SALES SERVICE

BEFORE CONTACTING CYLINDA AFTER-SALES SERVICE

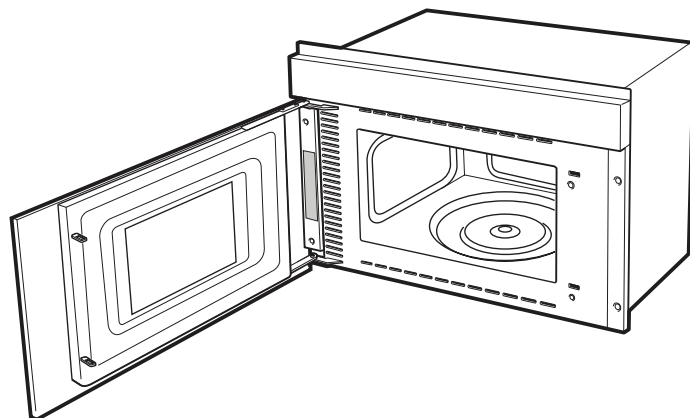
1. Check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the "Troubleshooting" section.

2. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

IF THE FAULT PERSISTS AFTER HAVING PERFORMED ALL OF THE NECESSARY CHECKS, CONTACT YOUR NEAREST CYLINDA SERVICE CENTRE.

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

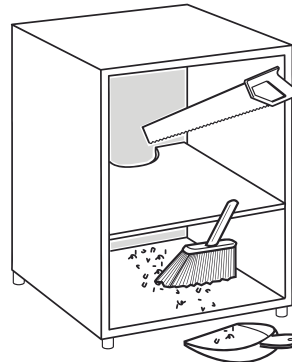
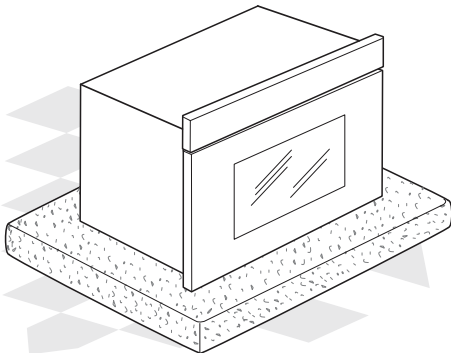
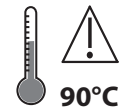
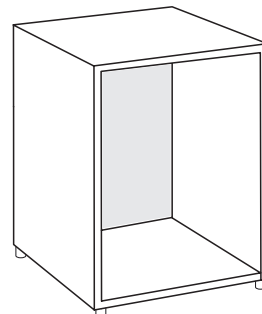
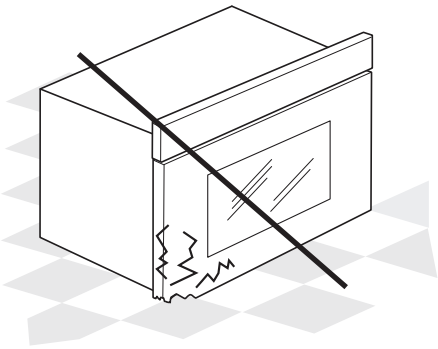
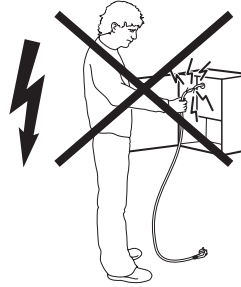
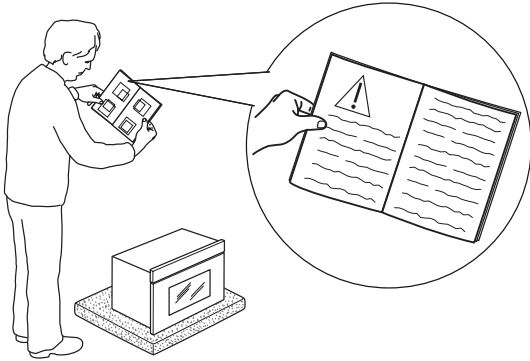
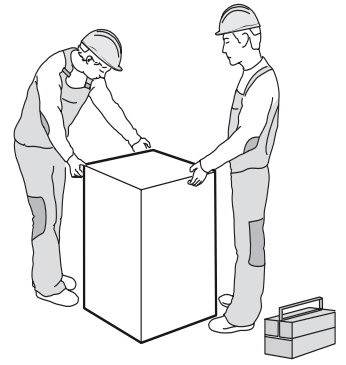
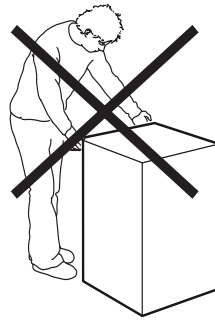
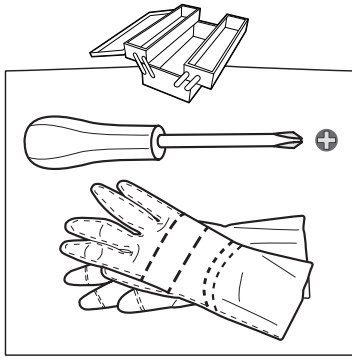
- A brief description of the fault
- The exact type of model of your product
- The assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the left-hand edge of the cooking compartment when the oven door is open).
- Your full address
- A contact telephone number

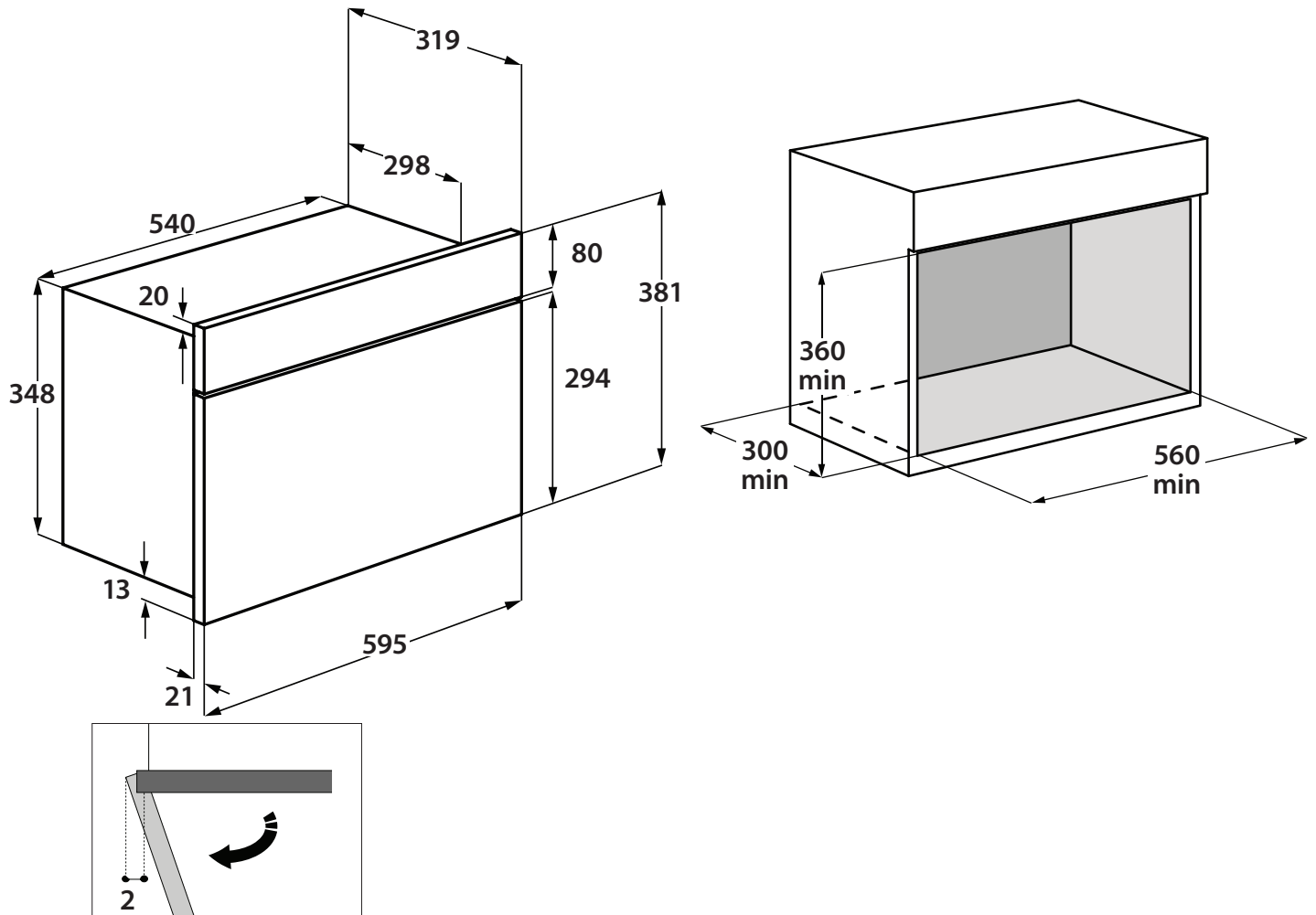
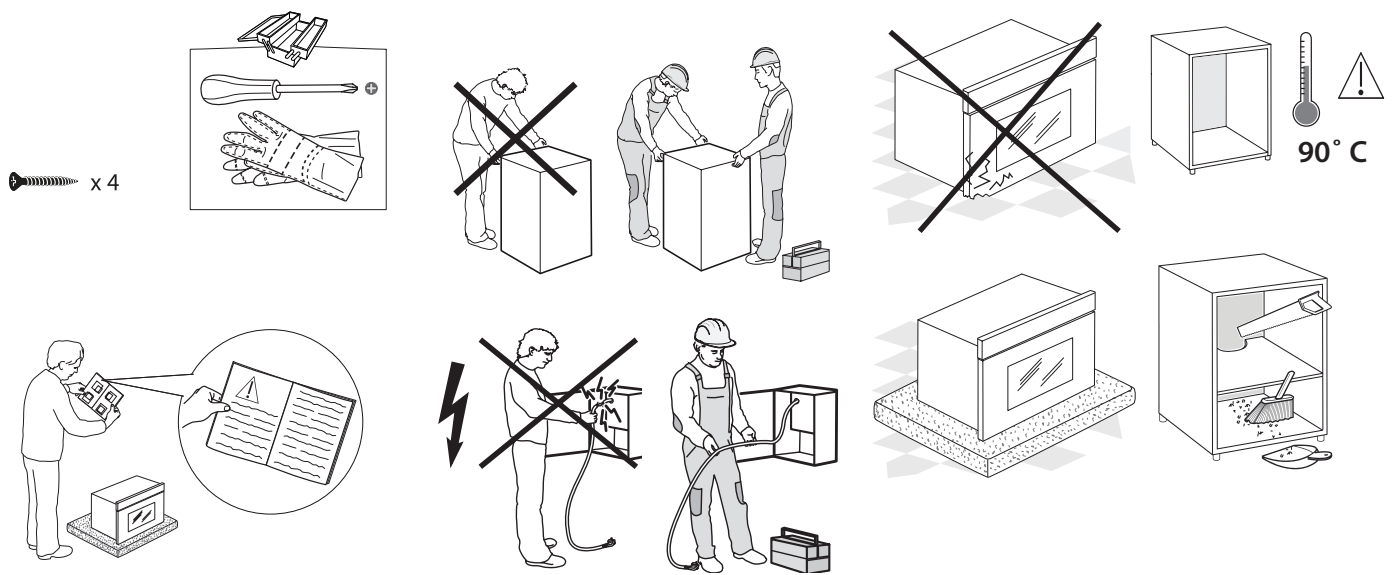


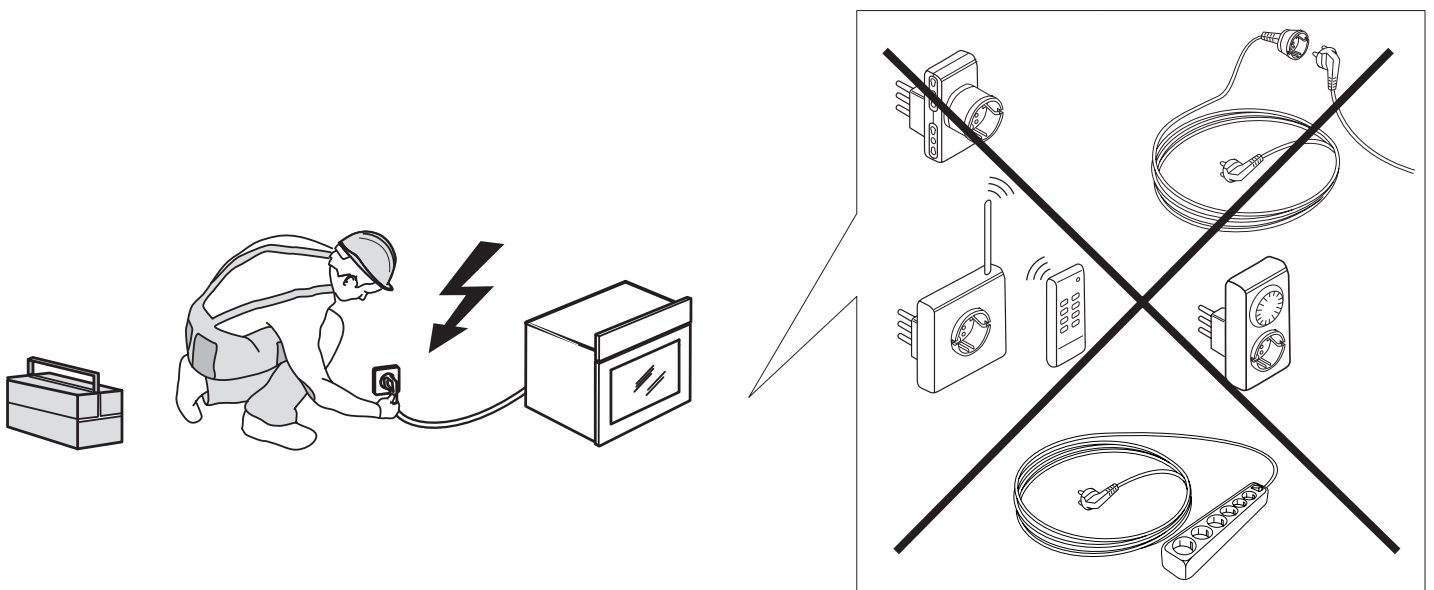
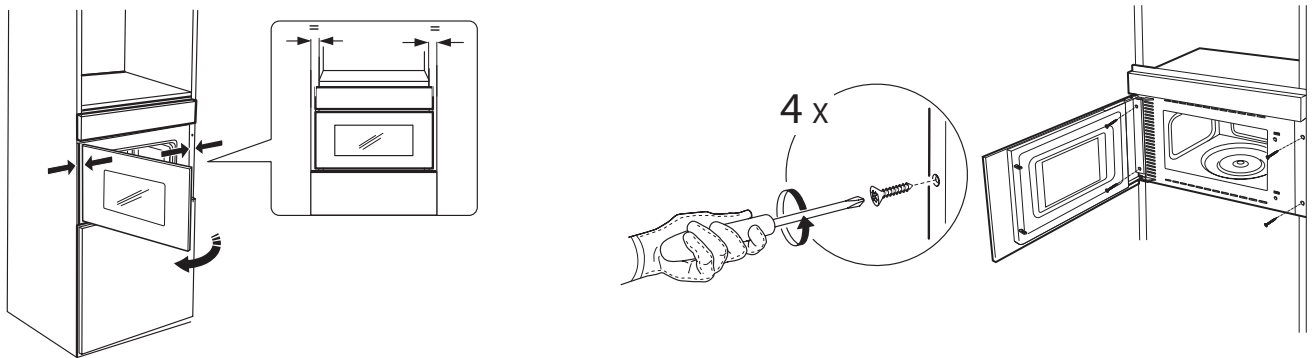
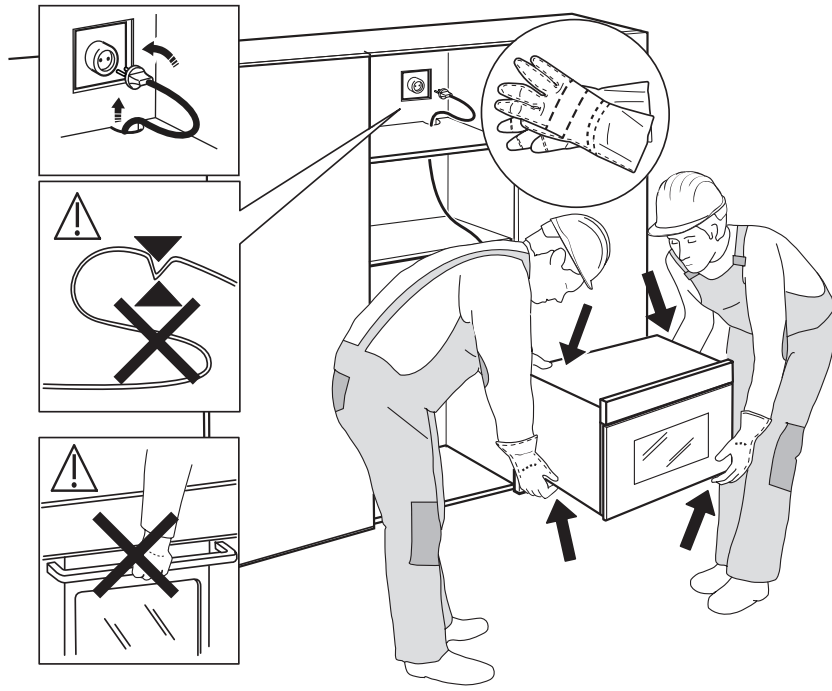
Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

 x 4









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