

**JT 369**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



SENSING THE DIFFERENCE



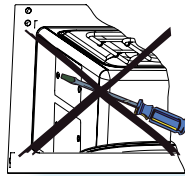
## INSTALLATION



### INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS

 **KONTROLLERA ATT SPÄNNINGEN** på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.

**AVLÄGSNA ALDRIG MIKROVÅGSINTAGENS SKYDDSPLATTOR** som sitter inuti ugnen, på ugnsväggen. Skyddsplattorna hindrar att fett och matsmulor tränger in i mikrovågskanalerna.




**PLACERA UGNEN PÅ ETT STABILT OCH PLANT UNDERLAG** som håller för ugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.



**DENNA UGN ÄR AVSEDD** att ställas och användas på en bänkskiva eller dylikt som är placerad på minst 850 mm höjd över golvet.

**PLACERA INTE UGNEN I NÄRHETEN** av andra värmekällor. Det skall vara minst 20 cm fritt utrymme ovanför ugnen för att tillräcklig ventilation skall kunna garanteras. Försäkra dig om att utrymmet under, ovanför och runt mikrovågsugnen är tomt så att luften kan cirkulera. Mikrovågsugnen får inte placeras i ett köksskåp.

**UNDERSÖK UGNEN OCH KONTROLLERA ATT DEN INTE ÄR SKADAD.** Kontrollera att det går att stänga luckan ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm ugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

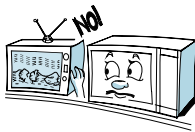
 **ANVÄND INTE UGNEN** om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den skall eller om den skadats på något sätt. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Se till att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.


### EFTER ANSLUTNINGEN

**NÄR UGNEN** ansluts till elnätet första gången och efter strömavbrott visas inga tecken i teckenfönstret. Om så önskas kan ugnen visa en digital 24-timmarsklocka. Om klockfunktionen inte programmeras är teckenfönstret mörkt tills en tillagningstid eller timern ställs in.

**UGNEN FUNGERAR** endast när luckan är ordentligt stängd.

**OM UGNEN STÅR I NÄRHETEN AV EN TV-APPARAT, RADIO ELLER ANTENN** KAN DEN ge upphov till störningar.



 **JORDNING AV DENNA MIKROVÅGSUGN** är obligatorisk. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador på människor, djur eller föremål om detta krav inte uppfyllts.

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



## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



### LÄS NOGGRANT OCH SPAR SOM FRAMTIDA REFERENS



**BRANDFARLIGT MATERIAL** får inte värmas eller förvaras i eller nära ugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.



**ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN** för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Det kan börja brinna.



**OM ELD UPPSTÅR I ELLER UTANFÖR UGNEN, ELLER OM DET KOMMER RÖK FRÅN UGNEN**, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Dra ut sladden eller stäng av strömmen vid säkringen.



**ÖVERHETTA INTE MATEN.** Det kan börja brinna.



**LÄMNA INTE UGNEN UTAN TILLSYN**, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms. Lämna inte ugnen utan tillsyn när du använder mycket fett eller olja som kan överhettas och fatta eld!



**FRÄTANDE KEMIKALIER OCH ÅNGOR** får inte användas i denna ugn. Ugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.



**HÄNG OCH LÄGG ALDRIG** tunga föremål på ugnsluckan. Det kan resultera i skador på ugnsutrymmet och gångjärnen. Luckhandtaget får inte användas till att hänga saker på.



**LÅT INTE BARN ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN utan tillsyn** förrän de har lärt sig att hantera ugnen på ett säkert och korrekt sätt och förstår risken det innebär att använda den på felaktigt sätt. Barn bör handledas när de använder andra värmekällor (i förekommande fall), separat eller i kombination med mikrovågor, beroende på att temperaturen kan bli mycket hög.

**DENNA UGN ÄR INTE avsedd att användas av personer (gäller även barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått vägledning eller anvisningar om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.**

**SE TILL ATT SMÅ BARN inte leker med ugnen.**



**ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN** för att värma mat eller vätskor i lufttåta behållare.

Om det skapas övertryck i behållaren kan den explodera eller skada dig när du öppnar den.



**KONTROLLERA REGELBUNDET ATT LUCKANS tätning**slister och ytorna runt luckan inte är skadade. Använd inte ugnen om du upptäcker någon skada, utan se först till att den repareras av en behörig servicetekniker.

### ÄGG

**HELA ÄGG, MED ELLER UTAN SKAL**, får inte kokas eller värmas i ugnen. De kan explodera, även efter att tillagningen har avslutats.





## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



### ALLMÄNNA ANVISNINGAR

**DENNA MIKROVÅGSUGN ÄR UTESLUTANDE AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK!**

**UGNEN FÅR INTE STARTAS MED MIKROVÅGOR** utan att det finns mat i den. Annars är risken stor att ugnen skadas.

**UGNENS VENTILATIONSÖPPNINGAR** får inte täckas över. Att blockera luftintag och luftutlopp kan skada ugnen och medföra dåliga resultat i matlagningen.

**STÄLL IN ETT GLAS VATTEN** i ugnen när du skall öva inställningar av olika slag. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att ugnen inte tar skada.

**ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE** mikrovågsugnen utomhus.

**ANVÄND INTE UGNEN NÄRA** diskhon i köket, i fuktiga källarutrymmen, nära simbassänger eller liknande.

**ANVÄND INTE** ugnsutrymmet för förvaring.

**METALLKLÄMMOR OCH FÖRSLUTNINGAR** som innehåller metalltrådar måste avlägsnas från plast- och papperspåsar innan påsarna placeras i ugnen.



### FRITERING

**ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN** för fritering, eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras.



**ANVÄND GRYTAPPAR ELLER GRYTVANTAR** för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen. Åtkomliga delar av ugnen kan bli heta under användningen. Se till att barn vistas på avstånd.

### VÄTSKOR

**T.EX. DRYCKER, VATTEN.** 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.



Följ anvisningarna nedan för att undvika detta:

1. Använd inte kärl med raka sidor och smala halsar.
2. Rör i vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och låt en tesked stå i kärlet.
3. Låt kärlet stå en kort stund efter värminnen och rör igen innan du tar ut kärlet ur ugnen.

### FÖRSIKTIGHET

**SKAFFA MER INFORMATION** i en kokbok för mikrovågsugnar. Detta är speciellt viktigt



när du skall laga eller värma mat som innehåller alkohol.

**INNAN DU SERVERAR BARNMAT I NAPPFLASKA ELLER BARNMATSBURKAR** som har värmts i ugnen måste du alltid kontrollera temperaturen och röra i maten. Då kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad samtidigt som du undviker risken för skällning eller brännskador.

**Ta av lock och nappar innan maten värms!**



## TILLBEHÖR



### ALLMÄNNA ANVISNINGAR

**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 ugn- och mikrovågssäkra.



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

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

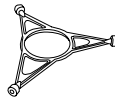
**OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALL** kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

**FÖRSÄKRA DIG ALLTID OM** att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Om glasplattan inte kan rotera obehindrat bör du använda ett mindre kärl.

### RULLSTÖD

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

☞ Montera rullstödet i ugnen.



### GLASPLATTA

**DEN Roterande GLASPLATTAN** skall användas vid samtliga tillagningsmetoder. Den samlar upp spill av vätskor och mat som annars skulle göra insidan av ugnen fläckig och smutsig.

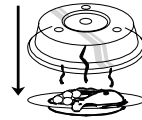
☞ Placera glasplattan på rullstödet.



### TÄCKLOCK

**TÄCKLOCKET** används för att täcka över maten under tillagning och värmning med mikrovågor (endast). Täcklocket skyddar ugnsutrymmet mot stänk, bevarar fukten i maten och reducerar även tillagningstiden.

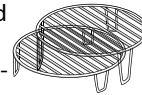
**ANVÄND** täcklocket när mat värms på två nivåer.



### GALLER

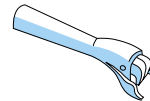
**ANVÄND DET HÖGA GALLRET** vid tillagning med grillen eller grillen kombinerad med andra funktioner.

**ANVÄND DET LÅGA GALLRET** när tillagningen sker med varmluft eller funktioner kombinerade med varmluft.



### CRISPHANDTAG

**ANVÄND DET MEDFÖLJANDE CRISPHANDTAGET** för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnen.



### CRISPPANNA

**LÄGG MATEN DIREKT I CRISPPANNAN.**

Använd alltid glasplattan som underlag när du använder crisppannan.

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

**CRISPPANNAN** kan förvärmas innan den används (max. 3 min). Använd alltid crispfunktionen vid förvärmning av crisppannan.

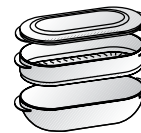


### ÅNGKOKARE

**ANVÄND ÅNGKOKAREN TILLSAMMANS DURKSLAGET** när du lagar fisk, grönsaker eller potatis.

**ANVÄND ÅNGKOKAREN UTAN DURKSLAGET** när du lagar t.ex. ris, pasta eller vita bönor.

**PLACERA ALLTID** ångkokaren på glasplattan.



### BAKPLÅT

**ANVÄND ENDAST BAKPLÅTEN** vid tillagning med varmluft. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.





## STARTSKYDD / BARNSPÄRR



**DENNA AUTOMATISKA SÄKERHETSFUNCTION KOPPLAS IN EN MINUT EFTER** att ugnen har återgått till viloläge. (Ugnen är i viloläge när 24-timmarsklockan visas i teckenfönstret eller, om klockan inte har ställts, när teckenfönstret är släckt).



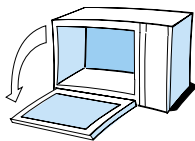
**FÖR ATT KOPPLA UR BARNSPÄRREN** måste du öppna och stänga ugnsluckan. Annars visas "door" (LUCKA ) i teckenfönstret.

door

---

## AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

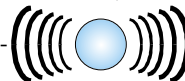
**AVBRYT TILLAGNINGEN SÅ HÄR:**  
**ÖPPNA UGNSLUCKAN NÄR DU VILL AVBRYTA TILLAGNINGEN** för att kontrollera, vända eller röra i maten. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.



**OM DU VILL FORTSÄTTA TILLAGNINGEN**  
**STÄNGER DU UGNSLUCKAN** och trycker på startknappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.  
**TRYCKER DU PÅ STARTKNAPPEN TVÅ GÅNGER** ökas tiden med 30 sekunder.

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

**NÄR TIDEN GÅTT UT** hörs en ljudsignal. Den upprepas en gång i minuten i 10 minuter. Tryck på STOPPknappen eller öppna luckan för att stoppa ljudsignalen.



**DENNA FUNKTION** kan kopplas in och ur. Håll bara stoppknappen intryckt i 3 sekunder tills en ljudsignal hörs.

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

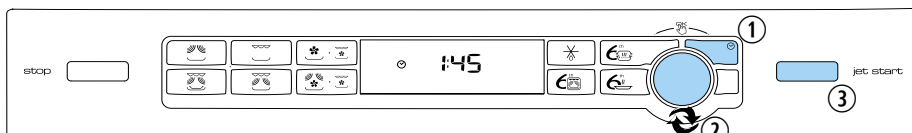


## TIMER



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

**TIMERN** är helt oberoende av alla andra funktioner och kan användas när som helst, oavsett om ugnen används för matlagning eller inte.



- 1 **TRYCK PÅ KLOCKKNAPPEN.**
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tiden du vill mäta.
- 3 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

**NÄR NEDRÄKNINGEN ÄR KLAR** hörs det en ljudsignal.

**NÄR KLOCKKNAPPEN TRYCKS IN EN GÅNG** visas den tid som återstår av timerinställningen. Tiden visas i 3 sekunder, varefter timern återgår till att visa tillagningstiden (om ugnen används).

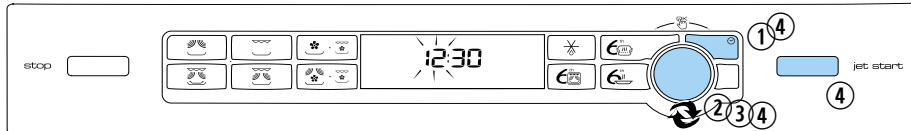
**FÖR ATT STÄNGA AV TIMERN** när den arbetar i bakgrunden till en annan funktion måste du först placera timern i förgrunden genom att trycka på klockknappen och sedan stoppa den genom att trycka en gång till på klockknappen.



## KLOCKA



**NÄR UGNEN ANSLUTS TILL ELNÄTET FÖRSTA GÅNGEN** och efter strömavbrott visas inga tecken i teckenfönstret. Om klockan inte ställs förblir teckenfönstret släckt tills en tillagningstid ställs in.



- 1 HÅLL KLOCKKNAPPEN** intryckt (i 3 sekunder) tills den vänstra siffran (timmar) börjar blinka.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in timtalet och **TRYCK PÅ DEN** för att bekräfta. (Siffrorna till höger (minuter) börjar att blinka).
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in minuttalet.
- 4 TRYCK PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** eller **KLOCK-** eller **STARTKNAPPEN**.

**KLOCKAN ÄR NU INSTÄLLD** och i funktion.

**OM DU INTE LÄNGRE VILL ATT KLOCKAN SKALL VISAS** behöver du bara hålla klockknappen intryckt i 3 sekunder tills det vänstra tecknet (timmar) börja blinka, varefter du trycker på stoppknappen.

**FÖR ATT KOPPLA IN KLOCKFUNKTIONEN IGEN** följer du anvisningarna ovan.

**ANMÄRKNING: HÅLL UGNLUCKAN 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.

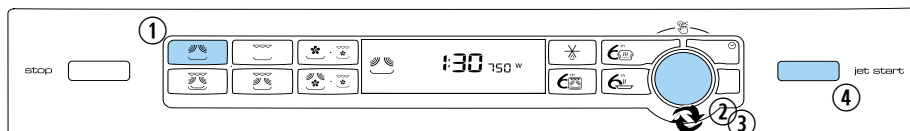




## TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



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

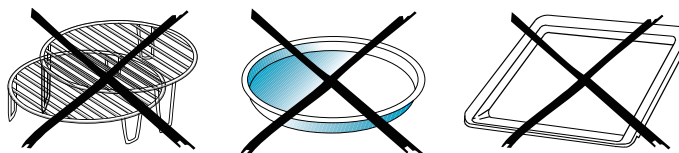


- 1 **TRYCK PÅ MIKROVÅGSKNAPPEN.**
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in mikrovågseffekten och **TRYCK PÅ DEN** för att bekräfta (tidstecknen blinkar).
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 4 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

### NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT

kan tillagningstiden enkelt ändras med hjälp av inställningsratten. Även mikrovågseffekten kan ändras genom att man först trycker på inställningsratten och sedan vrider på den. När inställningsratten trycks in under tillagningen blinkar tecknen som visar mikrovågseffekten. Den nya effektinställningen blir aktiv när inställningsratten trycks in eller efter att inställningsratten inte har rubbats på 3 sekunder. När tecknen som visar mikrovågseffekten lyser med fast sken är den nya inställningen giltig.

**DÅ 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 vrida på inställningsratten.



### VAL AV EFFEKTNIVÅ

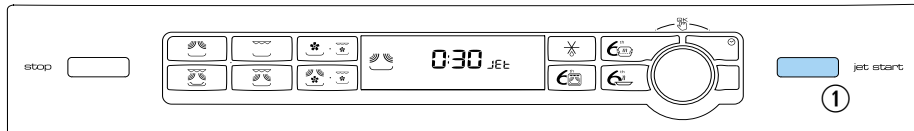
ENDAST MIKROVÅGOR	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
JET	<b>VÄRMNING AV</b> drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	<b>TILLAGNING AV</b> fisk, grönsaker, kött, etc.
650 W	<b>TILLAGNING</b> av rätter som det inte går att röra i.
500 W	<b>FÖRSIKTIG</b> tillagning av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryrätter.
350 W	<b>SJUDA</b> stuvningar, smälta smör.
160 W	<b>UPPTINING.</b>
90 W	<b>MJUKGÖRING AV</b> smör, ost och glass.



## JET START (SNABBSTART)

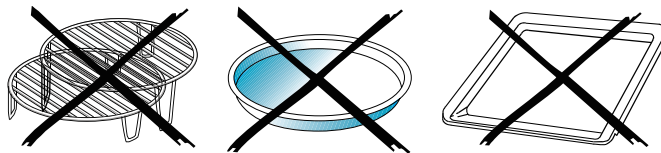


**ANVÄND DENNA FUNKTION** för snabb värmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.



### 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 vrida på inställningsratten efter att funktionen har startat.



## MANUELL UPPTINING



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

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

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

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

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

**SKYDDA DE TUNNASTE DELARNA (T.EX. KYCKLINGLÅR OCH KYCKLINGVINGAR)** med små bitar aluminiumfolie när de börjar bli varma.



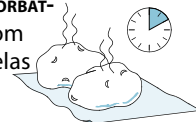
**VÄND PÅ STORA MATSTYCKEN** efter halva upptiningstiden.

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

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



**VILOTIDEN EFTER UPPTININGEN FÖRBÄTTRAR ALLTID RESULTATET** eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela livsmedlet.





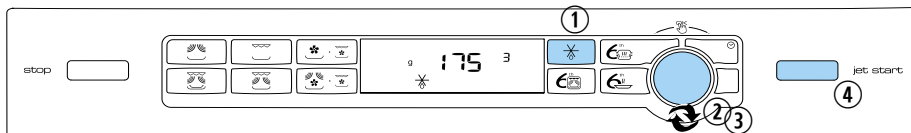
## JET DEFROST (SNABBUPPTINING)



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

**NÄR JET DEFROST-FUNKTIONEN** används måste ugnen veta matens nettovikt. Funktionen bör endast användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 3,0 kg. Se tabellen med råd om upptining med Jet Defrost.

**PLACERA ALLTID MATEN** på glasplattan.



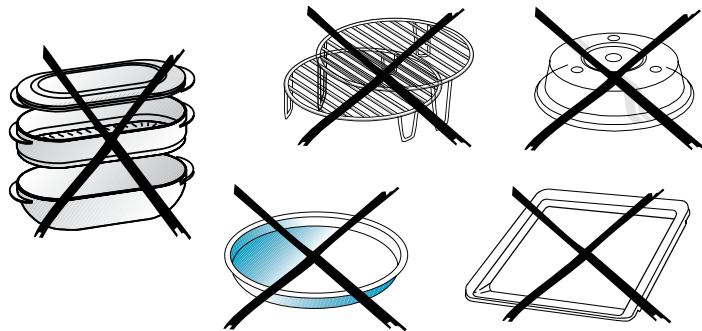
- 1 **TRYCK PÅ JET DEFROST-KNAPPEN.**
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja matklass och **TRYCK PÅ DEN** för att bekräfta (vikttecknen blinkar).
- 3 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in vikten på maten.
- 4 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

**HALVVÄGS GENOM UPPTININGSPROCESSEN** STANNAR ugnen med uppmaningen **VÄND MATEN**.

- ↻ Öppna luckan.
- ↻ Vänd maten.
- ↻ Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

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

*Turn  
Food*





## JET DEFROST (SNABBUPPTNING)



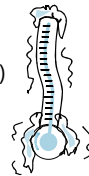
### FRYST MAT:

**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:

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

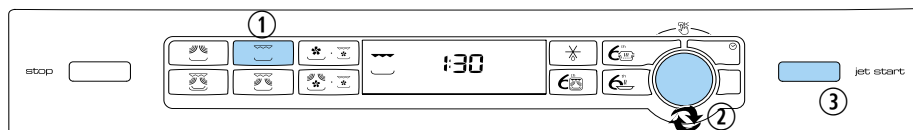


MATKLASS		MÄNGD	TIPS
1	<b>KÖTT</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar.
2	<b>FÄGEL</b>	<b>100 G - 3 KG</b>	Kyckling, hel, delar eller filéer.
3	<b>FISK</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Hel, i skivor eller filéer.
4	<b>GRÖNSAKER</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Blandade grönsaker, ärtor, broccoli, etc.
5	<b>BRÖD</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Limpa, bullar, kuvertbröd.

**OM MATEN INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA** eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade följer du anvisningarna i "Tillagning och värmning med mikrovågor" och väljer 160 W vid upptining.

## GRILL




ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt ge maten en aptitretande, gyllenbrun yta.

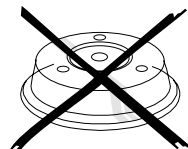
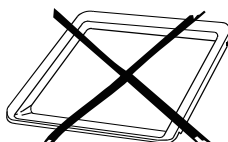
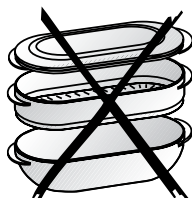


- 1 TRYCK PÅ GRILLKNAPPEN.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in önskad tillagningstid.
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

LÄMNA INTE UGNLUCKAN ÖPPEN alltför länge under grillningen, eftersom det får ugnstemperaturen att sjunka.

PLACERA MAT SOM ost, smörgåsar, skivor av kött och korvar på det höga gallret.

-  **KONTROLLERA ATT REDSKAPEN** som skall användas är värmeståliga innan du använder denna funktion.
-  **ANVÄND INTE PLASTREDSKAP** när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.
-  **VAR FÖRSIKTIG OCH** vidrör inte taket ovanför grillelementet.

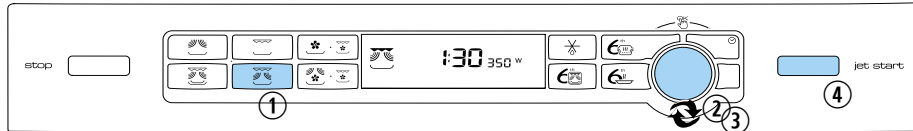




## GRILL KOMBI



ANVÄND DENNA FUNKTION för tillagning av rätter såsom gratänger, lasagne, kyckling och bakad potatis



- 1 TRYCK PÅ GRILL KOMBINKAPPEN.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in mikrovågseffekten och TRYCK PÅ DEN för att bekräfta (tidstecknen blinkar).
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tillagningstiden.
- 4 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

NÄR GRILLEN ANVÄNDS är mikrovågseffekten begränsad.

PLACERA MATEN på det höga gallret eller glasplattan när denna funktion används för tillagningen.

DET GÅR ATT stänga av mikrovågorna genom att minska mikrovågseffekten till 0 W. Tryck bara in inställningsratten och vrid sedan på den. Vid 0 W kopplar ugnen över till endast grillfunktionen.

LÄMNA INTE UGNLUCKAN ÖPPEN alltför länge under grillningen, eftersom det får ugnstemperaturen att sjunka.



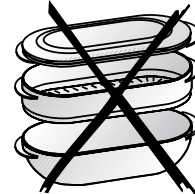
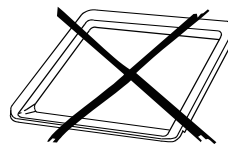
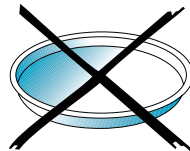
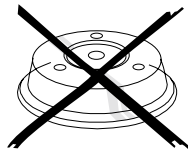
**KONTROLLERA ATT REDSKAPEN** som skall användas är mikrovågssäkra och värmetåliga innan du använder denna funktion.



**ANVÄND INTE PLASTREDSKAP** när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.



**VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE** ugnstaket ovanför grillelementet.



### VAL AV EFFEKTNIVÅ

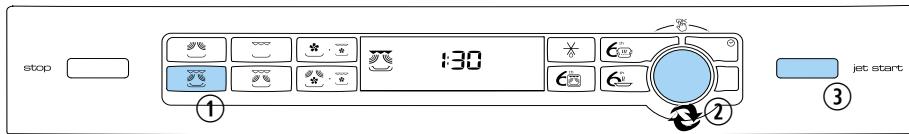
GRILL KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
650 W	TILLAGNING av grönsaksgratänger
350 - 500 W	TILLAGNING av kyckling och lasagne
160 - 350 W	TILLAGNING av fisk och frysta gratänger
160 W	TILLAGNING av kött
90 W	GRATINERING av frukt
0 W	BRYNING, enbart under tillagningen



## CRISP







**ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT** värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Crispfunktionen är också lämplig för att steka bacon, ägg, korv, hamburgare, etc.



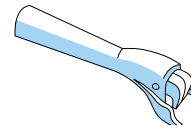
- 1 **TRYCK PÅ CRISPKNAPPEN.**
- 2 **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad tillagningstid.
- 3 **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

**NÄR CRISPFUNKTIONEN ANVÄNDS GÅR DET INTE ATT** ändra effektnivån eller sätta på/stänga av grillfunktionen.

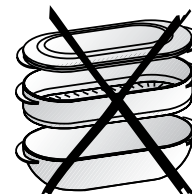
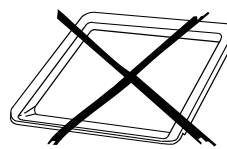
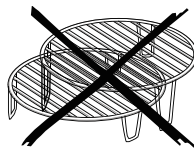
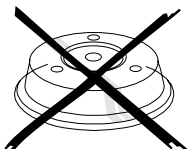
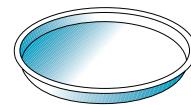
**MIKROVÅGORNA OCH GRILLEN SAMVERKAR AUTOMATISKT** för att värma crisppannan. På så sätt får crisppannan snabbt den temperatur som krävs för att maten skall få rätt färg och krispighet.

-  **SE TILL ATT crisppannan placeras mitt på glasplattan.**
-  **UGNEN OCH CRISPPANNAN blir mycket heta när denna funktion används.**
-  **PLACERA ALDRIG DEN HETA CRISPPANNAN på värmekänsliga underlag.**
-  **VAR FÖRSIKTIG OCH VIDRÖR INTE ugnstaket ovanför grillelementet.**

 **ANVÄND GRYTLAPPAR** eller **det speciella crisphandtaget** när du skall ta i den heta crisppannan.



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

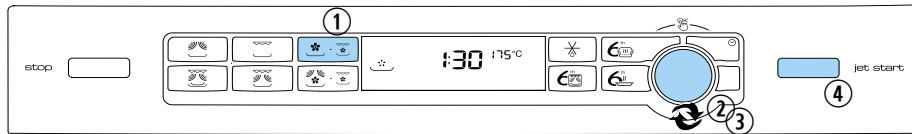




## VARMLUFT



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för tillagning av marängar, bakverk, sockerkakor, suffléer, kyckling och stekar.



- 1 TRYCK PÅ VARMLUFTSKNAPPEN EN GÅNG** (temperaturtecknen blinkar).
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad temperatur och **TRYCK PÅ DEN** för att bekräfta (tidstecknen blinkar).
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in tillagningstiden.
- 4 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

**STÄLL MATEN PÅ DET LÅGA GALLRET** på sådant sätt att luften kan cirkulera obehindrat runt maten.

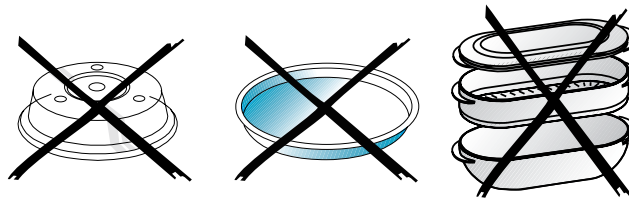
**ANVÄND BAKPLÅTEN** vid gräddning av små bakverk såsom kakor och småfranskor.

**UNDER TILLAGNINGEN** kan tillagningstiden enkelt ändras med hjälp av inställningsratten. Även temperaturen kan ändras genom att man trycker på inställningsratten och sedan vrider på den. När man vrider på inställningsratten under tillagningen blinkar temperaturtecknen. Den nya temperaturinställningen blir aktiv när inställningsratten trycks in eller efter att inställningsratten inte har rubbats på 3 sekunder. När tecknen som visar temperaturen lyser med fast sken är den nya inställningen giltig.

**ANMÄRKNING:** Om varmluftsknappen trycks in två gånger i början aktiveras snabbvärmningsfunktionen. Om varmluftsknappen trycks in igen aktiveras varmluftsfunktionen. De två funktionerna aktiveras omväxlande när man trycker på varmluftsknappen. En detaljerad beskrivning av snabbvärmningsfunktionen finns i avsnittet Snabbvärmning.



**KONTROLLERA ATT REDSKAPEN** som skall användas är ugnsäkra innan du använder denna funktion.



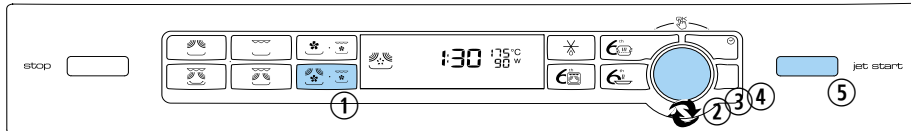




## VARMLUFT KOMBI



ANVÄND DENNA FUNKTION för tillagning av stekar, fågel, bakad potatis, fryst snabbmat, sockerkakor, bakelser, fisk och puddingar.



- 1 TRYCK PÅ KNAPPEN VARMLUFT KOMBI EN GÅNG (temperaturtecknen blinkar).
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in önskad temperatur och TRYCK PÅ DEN för att bekräfta (tecknen som visar mikrovågseffekten blinkar).
- 3 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in mikrovågseffekten och TRYCK PÅ DEN för att bekräfta (tidstecknen blinkar).
- 4 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tillagningstiden.
- 5 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

STÄLL MATEN PÅ DET LÅGA GALLRET på sådant sätt att luften kan cirkulera obehindrat runt maten.

UNDER TILLAGNINGEN kan tillagningstiden enkelt ändras med hjälp av inställningsratten. Även temperaturen och mikrovågseffekten kan ändras genom att man trycker på inställningsratten en eller två gånger och sedan vrider på den. Den nya temperatur- och effektinställningen blir aktiv efter att inställningen bekräftats genom att inställningsratten trycks in eller efter att inställningsratten inte har rubbats på 3 sekunder. När tecknen som visar temperaturen och mikrovågseffekten lyser med fast sken är de nya inställningarna giltiga.

NÄR VARMLUFTSFUNKTIONEN ANVÄNDS ÄR MIKROVÅGSEFFEKTEN begränsad.

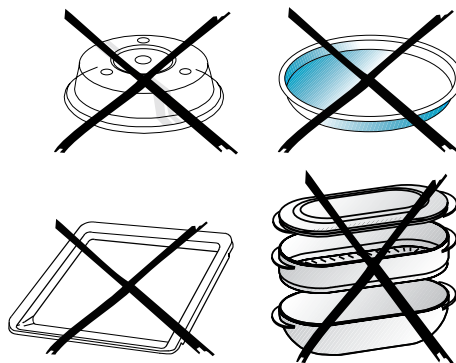
**ANMÄRKNING:** Om knappen varmluft kombi trycks in två gånger i början aktiveras snabbvärmningsfunktionen. Om knappen varmluft kombi trycks in igen aktiveras funktionen varmluft kombi. Dessa två funktioner aktiveras alltså växelvis när man trycker på knappen varmluft kombi. En detaljerad beskrivning av snabbvärmningsfunktionen finns i avsnittet Snabbvärmning.



**KONTROLLERA ATT REDSKAPEN** som skall användas är ugns- och mikrovågssäkra innan du använder denna funktion.

### VAL AV EFFEKTNIVÅ

VARMLUFT KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
350 W	TILLAGNING av fågel, bakad potatis, lasagne och fisk
160 W	TILLAGNING av stekar och fruktkakor
90 W	TILLAGNING av kakor och bakverk





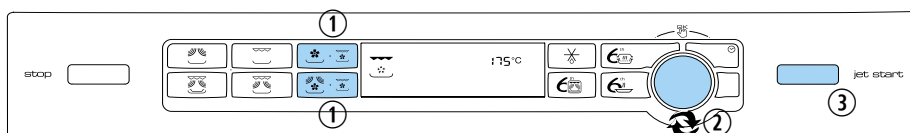
## SNABBVÄRMNING



**ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT VÄRMA** den tomma ugnen.

**STÄLL INGEN MAT I UGNEN** före eller under förvärmningen. Den intensiva hettan skulle bränna maten.

**UNDER FÖRVÄRMNINGEN** skall ugnen alltid vara tom.



- 1 TRYCK PÅ KNAPPEN VARMLUFT ELLER VARMLUFT KOMBI TVÅ GÅNGER (temperaturtecknen blinkar).
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in önskad temperatur.
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

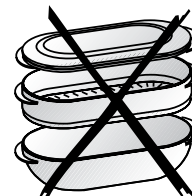
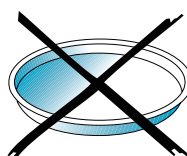
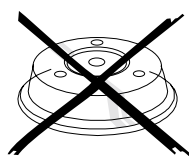
**NÄR VÄRMNINGEN** har börjat kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av inställningsratten.

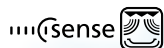
**UNDER FÖRVÄRMNINGEN** animeras symbolerna i teckenfönstret. Dessutom visas FÖRVÄRMNING (PRE-HEAT) och den aktuella temperaturen med blinkande siffror tills den inställda temperaturen har uppnåtts.

**NÄR DEN INSTÄLLDA TEMPERATUREN HAR UPPNÅTTS** kopplar ugnen automatiskt om till varmluft eller varmluft kombi, beroende på vilken knapp som användes för att aktivera snabbvärmningsfunktionen. Gjorda inställningar bibehålls i 10 minuter innan ugnen stängs av. Under denna tid väntar ugnen på att du ställer in maten, ställer in önskad koktid och trycker på startknappen för att starta tillagningen.

**ANMÄRKNING:** Snabbvärmningsfunktionen kan endast aktiveras genom två tryck antingen på knappen varmluft eller varmluft kombi. Ytterligare ett tryck på varmluftsknappen aktiverar varmluftsfunktionen och ytterligare ett tryck på knappen varmluft kombi aktiverar funktionen varmluft kombi.

PRE-  
HEAT

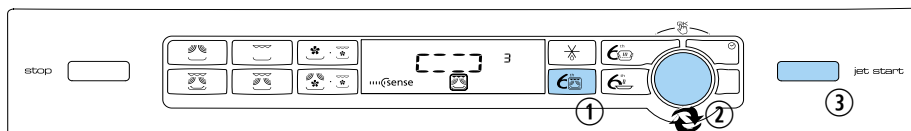




## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP



**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att snabbt värma fryst mat till serveringstemperatur. Denna funktion används endast för att värma fryst, färdiglagad mat.



- 1 TRYCK PÅ KNAPPEN **6<sup>TH</sup> SENSE CRISP**.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja matklass.
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

**PROGRAMMET FÅR INTE** avbrytas så länge "□□□" visas i teckenfönstret.

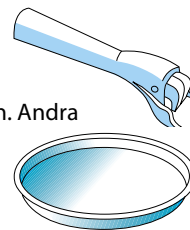
**PROGRAMMET KAN DÄREMOT** avbrytas när tiden visas.



**ANVÄND GRYTLAPPAR**

eller **det speciella crisphandtaget** när du skall ta i den heta crisppannan.

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

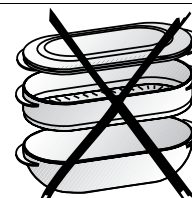
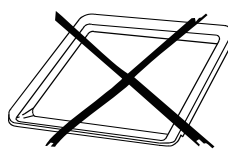
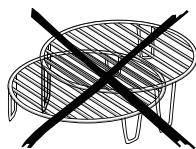
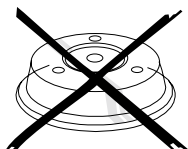


**PLACERA INGA BEHÅLLARE** eller förpackningar i crisppannan!



**ENDAST MAT** får läggas i crisppannan.

	MATKLASS	MÄNGD	TIPS
1	<b>POMMES FRITES</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Sprid ut potatisklyftorna i ett jämnt lager i crisppannan. Strö på salt om du vill ha frasigare pommes frites. Rör eventuellt när tiden visas.
2	<b>PIZZA, TUNN BOTTEN</b>	<b>250 G - 500 G</b>	För pizza med tunn botten.
3	<b>PIZZA, TJOCK BOTTEN</b>	<b>300 G - 800 G</b>	För pizza med tjock botten.
4	<b>QUICHE</b>	<b>400 G - 800 G</b>	Lägg quichen direkt i crisppannan.
5	<b>KYCKLINGVINGAR</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Sprid ut kycklingvingarna i ett jämnt lager i crisppannan.
<b>NÄR MATEN INTE FINNS MED PÅ NEDANSTÄENDE LISTA</b> eller när matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade använder du proceduren för den manuella Crispfunktionen.			





## 6<sup>TH</sup> SENSE ÅNGKOKNING

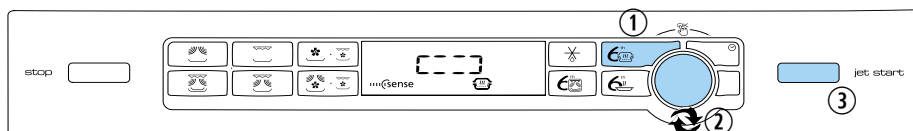


ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR att ångkoka t.ex. grönsaker, fisk, ris och pasta.

ÅNGKOKNINGEN FUNGERAR I 2 STEG.

\* UNDER DET FÖRSTA STEGET kokas maten upp.

\* UNDER DET ANDRA STEGET justeras sjudningstemperaturen automatiskt så att maten inte kokar över.



- 1 TRYCK PÅ KNAPPEN FÖR 6<sup>TH</sup> SENSE ÅNGKOKNING.
- 2 VRID PÅ INSTÄLLINGSRATTEN för att ställa in önskad tillagningstid (om ingen tid ställts in avslutas programmet när kokpunkten uppnås).
- 3 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

TÄCK ALLTID ÖVER MATEN MED ETT LOCK. Försäkra dig om att både kärl och lock är mikrovågssäkra innan du använder dem. Om du inte har ett lämpligt lock till hands kan du istället lägga en tallrik över kärlet. Tallrikens botten skall vara vänd nedåt, precis som när du ställer den på ett bord.

ANVÄND INTE plast- eller aluminiumfolie till att täcka maten med.

FYLL INTE KÄRLEN TILL MER ÄN HÄLFTEN. När du behöver tillaga stora mängder mat väljer du ett större kärl så att det inte blir fyllt till mer än hälften. Detta förhindrar att maten kokar över.

### KOKA GRÖNSAKER

Placera grönsakerna i durkslaget. Häll 50-100 ml vatten i ångkokarens underdel. Täck med lock och ställ in tiden.

Mjuka grönsaker som broccoli och purjolök kräver 2-3 minuters koktid.

Hårdare grönsaker som morötter och potatis kräver 4-5 minuters koktid.

### KOKA RIS

Följ anvisningarna om koktid, vatten- och rismängd som finns på förpackningen. Placera ingredienserna i ångkokarens underdel, täck med lock och ställ in tiden.



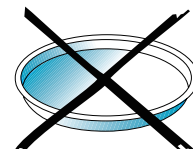
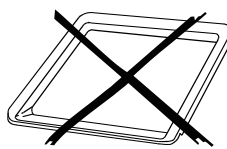
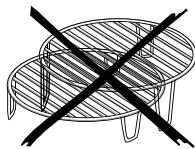
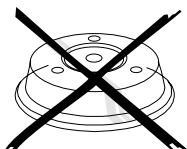
ÅNGKOKAREN är avsedd att användas enbart med mikrovågor!

ANVÄND ALDRIG ångkokaren tillsammans med någon annan funktion.

OM ÅNGKOKAREN ANVÄNDS med någon annan funktion kan skador uppstå.

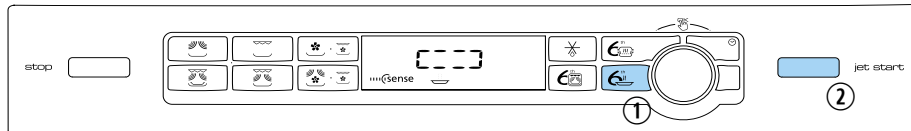
KONTROLLERA ALLTID ATT glasplattan kan snurra fritt innan du startar ugnen.

PLACERA ALLTID ångkokaren på glasplattan.



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

Placera maten i ett mikrovågssäkert och värmetåligt kärl.



- 1 TRYCK PÅ VÄRMNINGSKNAPPEN 6<sup>TH</sup> SENSE REHEAT.**
- 2 TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

**PROGRAMMET FÅR INTE** avbrytas så länge "□□□□" visas i teckenfönstret.

**PROGRAMMET KAN DÄREMOT** avbrytas när tiden visas.

**NÄR DU LÄGGER UPP** en rätt på en tallrik för att värma den bör du placera tjockare och kompaktare matingredienser längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.

**LÄGG TUNNA KÖTTSKIVOR OVANPÅ VARANDRA I EN HÖG** eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över. **TJOCKARE MATSTYCKEN**, såsom köttfärslimpor och korvar, skall placeras nära varandra.

### STÅTID

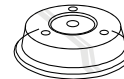
En ståtid på 1-2 minuter förbättrar alltid resultatet, särskilt för fryst mat.



**ANVÄND ALLTID DET MEDFÖLJANDE TÄCKLOCKET** tillsammans med denna funktion, utom vid värmning av soppor då locket inte behövs! Om maten är förpackad på ett sådant sätt att locket inte kan användas, bör du göra 2-3 snitt i förpackningen så att det inte skapas övertryck under värmningen.

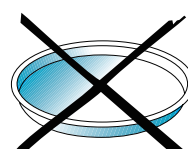
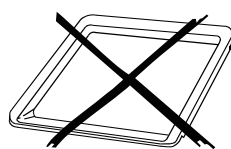
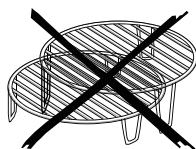
### TRYCKUTJÄMNING

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



**NETTOVIKTEN FÅR VARA** 250 - 600 g när denna funktion används. I annat fall bör du använda den manuella funktionen för att uppnå bästa resultat.

**FÖR ATT UPPNÅ BÄSTA RESULTAT BÖR DU SE TILL** att ugnen har rumstemperatur innan denna funktion används.



## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**RENGÖRING AV UGNEN** är normalt det enda underhåll som krävs. Dra alltid ut sladden ur eluttaget innan mikrovågsugnen rengörs.

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



**ANVÄND INTE SKURSVAMPAR INNEHÅLLANDE**

**METALL, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPMEDEL, stålull, skurtrasor eller dylikt. Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor. Använd en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.**



**SPRAYA INTE direkt på ugnsytorna.**

**TA UT GLASPLATTAN OCH RULLSTÖDET** då och då och rengör ugnsutrymmets botten. Detta är speciellt viktigt om något kokat över eller spillts ut i ugnen.



**GLASPLATTAN SKALL ALLTID VARA PÅ PLATS** när denna mikrovågsugn används.



**ANVÄND ALDRIG UGNEN** när glasplattan tagits ut för rengöring.

**ANVÄND EN MJUK OCH FUKTIG TRASA** och ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnens insida, luckans front och baksida samt listerna runt öppningen.



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

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

**OBEHAGLIG LUKT I UGNSUTRYMMET KAN MOTVERKAS GENOM ATT** ett glas vatten med citronsaft ställs in i ugnen och får koka i ett par minuter.



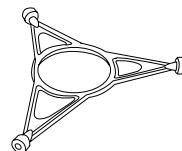
**ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE** för att rengöra mikrovågsugnen.

**GRILLELEMENTET** behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.

**OM GRILLFUNKTIONEN INTE ANVÄNDS REGELBUNDET,** måste den köras i minst 10 minuter en gång per månad. Avsikten med detta är att fettstänk och matrester bränns bort så att brandrisk motverkas.

**KAN MASKINDISKAS:**

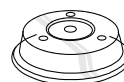
**RULLSTÖD**



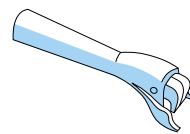
**GLASPLATTAN**



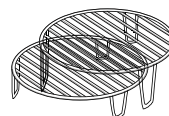
**TÄCKLOCK**



**CRISPHANDTAG**



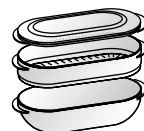
**GALLER**



**BAKPLÅT**



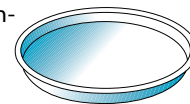
**ÅNGKOKARE**



**MILD RENGÖRING:**

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

**LÅT ALLTID crisppannan svalna** innan du rengör den.




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



**ANVÄND INTE STÅLULL.** Stålull repar crisppannans yta.

## FELSÖKNING

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

- ☞ Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- ☞ Att stickproppen sitter ordentligt i eluttaget.
- ☞ Att luckan är ordentligt stängd.
- ☞ Att säkringarna är hela och att det inte är strömbrott.
- ☞ Att ugnen har god ventilation.
- ☞ Vänta tio minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- ☞ Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.
- ☞ När vissa funktioner används kan en symbol "  " visas i teckenfönstret. Detta är helt normalt och visar att ugnen gör beräkningar för att ett bra slutresultat skall uppnås.

**SYFTET MED DENNA KONTROLL** ÄR ATT undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste bekosta. Uppge ugnens typnummer och serienummer när du kontaktar service (se serviceetiketten). Se garantisedeln för ytterligare information.



**ELSLADDEN FÅR ENDAST BYTAS UT MOT** en original elsladd som kan beställas genom vår serviceorganisation. Elsladden får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.



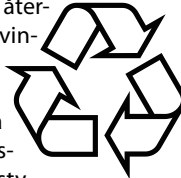
**SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV EN BEHÖRIG SERVICETEKNIKER.** För alla utom utbildade servicetekniker innebär det en risk att utföra service eller göra reparationer som innebär att kåpor eller höljen tas bort, eftersom dessa skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

**AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA ELLER NÅGOT HÖLJE**



## MILJÖTIPS

**ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL** kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om kassering och avfallshantering. Förvara material som kan innebära risker för barn (plastpåsar, polystyren och dylikt) utom räckhåll för barn.



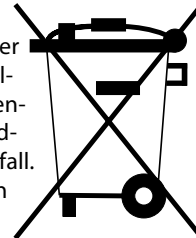
**DENNA PRODUKT** är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, vilket däremot kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

**SYMBOL**EN på produkten eller i dokumenten som medföljer produkten anger att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in vid en återvinningscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

**PRODUKTEN MÅSTE KASSERAS** enligt lokala miljöbestämmelser om avfallshantering.

**FÖR MER INFORMATION** om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

**GÖR UGNEN OBRUKBAR GENOM** ATT klippa av elsladden innan den skrotas.



## OBSERVERA!

**FÖR ATT SKYDDA** ugnen och teckenfönstret mot överhettning övervakas temperaturen i handtaget. Därför kan det hända att ugnen kör ett kylningsprogram om det föreligger risk för överhettning. Fläkten, glasplattan och belysningen fungerar. Detta är normalt. När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt. Kylningsproceduren kan avbrytas utan att ugnen skadas. Öppna ugnsluckan.

---

### ENLIGT IEC 60705.

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

Test	Mängd	Ungefärlig tid	Effektnivå	Kärl
12.3.1	1000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28–30 MIN	VARMLUFT 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	VARMLUFT 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30–32 MIN	VARMLUFT 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEK	JET DEFROST (SNABBUPPTNING)	

