

SUPREMECHEF

For model MWP 3391

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

مادخست ال ا تاميل عت

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATION

Installation	3
--------------------	---

SÄKERHET

Viktiga Säkerhetsinstruktioner	4
Felsökning	5
Försiktighetsåtgärder	6

TILLBEHÖR OCH UNDERHÅLL

Tillbehör	7
Underhåll Och Rengöring	8

KONTROLLPANEL

Kontrollpanel	9
Displaybeskrivning	10

ALLMÄN ANVÄNDNING

Standby - Läge	11
Startskydd / Barnspärr	11
Avbryta Eller Stoppa Tillagningen	11
Lägg Till / Rör Om / Vänd Mat	11
Stoppa Roterande Tallriken	12
Setting (Inställning)	13

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

Jet Start (Snabbstart)	14
Microwave (Mikrovågor)	15
Grill	16
Forced Air (Varmluft)	17
Dual Crisp (Dubbel Crisp)	18
Jet Reheat (Snabbuppvärmning)	21
Jet Defrost (Snabbupptining)	22
Combi (Microwave+Grill) (Kombi (Mikrovågor + Grill))	23
Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrovågor + Varmluft))	24
Dual Steam (Dubbel Ånga)	25
Chef Menu (Kockmeny)	29
Auto Clean (Automatisk Rengöring)	35
Special Menu (Specialmeny)	36

MILJÖTIPS

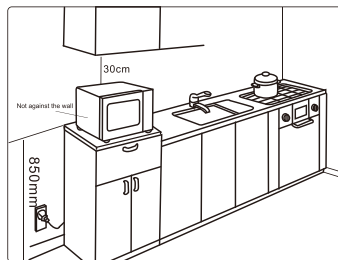
Miljötips	38
Tekniska Specifikationer	39

INSTALLATION

INNAN ANSLUTNING

Placera mikrovågsugnen på avstånd från andra värmekällor. Det skall vara minst 30 cm fritt utrymme ovanför mikrovågsugnen för att tillräcklig ventilation skall kunna garanteras.

Mikrovågsugnen får inte placeras i ett köksskåp. Denna mikrovågsugn är inte avsedd att placeras eller användas på en arbetsyta som är lägre än 850 mm ovanför golvet. Vänd inte mikrovågsugnens vänstra sida (sedd framifrån) mot väggen!



- * Ta inte bort skyddsplattorna som sitter på ugnsutrymmets sidovägg. Skyddsplattorna hindrar fett och matsmulor att tränga in i mikrovågskanalerna.
- * Kontrollera att spänningen på typslykten överensstämmer med spänningen i ditt hem.
- * Placera mikrovågsugnen på ett stabilt och plant underlag som håller för mikrovågsugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.
- * Försäkra dig om att utrymmet under, ovanför och runt mikrovågsugnen är tomt så att luften kan cirkulera.
- * Kontrollera att mikrovågsugnen inte är skadad. Kontrollera att mikrovågsugnens lucka går att stänga ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm mikrovågsugnen och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.
- * Använd inte denna apparat om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den skall eller om den skadats eller tappats. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Kontrollera att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.
- * Använd inte en förlängningssladd: Om elsladden är för kort låt en kvalificerad elektriker eller servicetekniker installera ett uttag i närheten av apparaten.

⚠ VARNING:

- * **Felaktig användning av den jordade kontakten kan resultera i risk för elektriska stötar.**
- * **Rådfråga en kvalificerad elektriker eller servicetekniker om instruktionerna för jordning inte förstås fullständigt eller om det är osäkert om mikrovågsugnen är korrekt jordad.**

❗ NOTERA:

Innan mikrovågsugnen används för första gången rekommenderas det att ta bort skyddsfilm från kontrollpanelen och kabelklämman från elsladden.

EFTER ANSLUTNING

- * Mikrovågsugnen fungerar endast när luckan är ordentligt stängd.
- * Dålig TV-mottagning och radiostörningar kan uppstå om mikrovågsugnen är placerad i närheten av en TV, radio eller en antenn.
- * Jordning av denna apparat är obligatoriskt. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för personskador eller för skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att ugnen inte jordats på korrekt sätt.
- * Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs noga igenom och spara för framtida referens

- * Om det börjar brinna i eller utanpå mikrovågsugnen eller om det kommer rök från den, håll luckan öppen och stäng av mikrovågsugnen. Dra ur sladden eller stäng av strömmen vid säkringsskåpet.
- * Lämna inte mikrovågsugnen obevakad, speciellt inte om papper, plast eller andra brännbara material används under tillagningen. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms.

VARNING:

- * Om luckan eller luckans tätningslist är skadad får inte ugnen användas innan den har reparerats av en kvalificerad person.

VARNING:

- * Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla obehöriga som saknar erforderlig utbildning.

VARNING:

- * Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förslutna behållare eftersom de kan explodera.

VARNING:

- * När apparaten används i kombinationsläge får barn endast använda ugnen under uppsyn av vuxna på grund av temperaturen som genereras.

VARNING:

- * Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att vidröra heta element inuti mikrovågsugnen.
- * Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Barn under 8 år bör hållas borta såvida inte de övervakas hela tiden.
- * Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av dynor, toffel, svamp, fuktiga kläder och liknande kan leda till risk för skador, gnistbildning eller brand.
- * Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har fått instruktioner för att använda produkten på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå.
- * Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn såvida inte de är 8 år eller äldre och övervakas. Barn skall också övervakas för att se till att de inte leker med apparaten. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- * Använd inte mikrovågsugnen för att koka eller värma upp hela ägg, med eller utan skal, eftersom de kan explodera, även efter att uppvärmningen är avslutad.

VARNING:

- * Använd inte mikrovågsugnen för att värma mat eller vätskor i lufttäta behållare. Om det skapas övertryck i behållaren kan den explodera eller orsaka skador när den öppnas.

VARNING:

- * Kontrollera regelbundet att luckans tätningslister och området runt luckan inte är skadade. Om skador upptäcks i dessa områden skall ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig servicetekniker.

NOTERA:

Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

- * Lämna inte mikrovågsugnen utan tillsyn när du använder mycket fett eller olja som kan överhettas och fatta eld!
- * Brandfarligt material får inte värmas eller förvaras i eller nära mikrovågsugnen. 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.
- * Använd inte frätande kemikalier eller sprayer i apparaten. Mikrovågsugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.
- * Tunga föremål får inte hängas eller läggas på ugnsluckan, då det kan skada mikrovågsugnens öppning och gångjärn. Luckhandtaget får inte användas till att hänga saker på.

FELSÖKNING

NOTERA:

Om mikrovågsugnen 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 strömbavbrott.
- * Kontrollera att mikrovågsugnen har god ventilation.
- * Vänta tio minuter och prova sedan om mikrovågsugnen fungerar.
- * Öppna och stäng luckan innan du försöker igen.

Detta för att undvika onödiga samtal som du kan komma att debiteras.

Uppge mikrovågsugnens typnummer och serienummer när du kontaktar service (se serviceetiketten).

Se garantisedeln för ytterligare information.

Om elsladden måste bytas får den endast ersättas med en originalelsladd som kan beställas genom vår serviceorganisation. Elsladden får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.

VARNING:

- * Avlägsna aldrig någon kåpa eller något hölje.
- * Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. Att utföra service eller reparation som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande användningsområden såsom:

- * Personalkök i affärer, på kontor och andra arbetsmiljöer;
- * Bondgård;
- * Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- * Bed and breakfast miljöer.

Ingen annan användning är tillåten (t.ex. varma rum).

! NOTERA:

- * Apparaten får inte startas utan att det finns mat i mikrovågsugnen när mikrovågor används. Annars är risken stor att ugnen skadas.
- * Mikrovågsugnens ventilationsöppningar får inte täckas över. Att blockera luftintag och luftutlopp kan skada mikrovågsugnen och medföra dåliga resultat av matlagningen.
- * Ställ in ett glas vatten i när du skall öva på mikrovågsugnen. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att mikrovågsugnen inte skadas.
- * Använd inte och förvara inte mikrovågsugnen utomhus.
- * Använd inte denna produkt nära diskhon i köket, i fuktiga källarutrymmen, nära simbassänger eller liknande.
- * Använd inte ugnsutrymmet för förvaring.
- * Tag bort förslutningsklämmor av metall från pappers- eller plastpåsar innan påsarna placeras i mikrovågsugnen.
- * Använd inte mikrovågsugnen för fritering, eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras.
- * Använd grytlorpar eller grytvantar för mikrovågsugn för att undvika brännskador när du tar ut behållare, mikrovågsugnens delar och formar efter tillagning.

VÄTSKOR

• till exempel drycker eller 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:

- * Använd inte kärl med raka sidor och smala halsar.
- * Rör om vätskan innan du placerar kärlet i mikrovågsugnen.
- * Låt kärlet stå en kort stund efter uppvärmningen och rör igen innan du försiktigt tar ut kärlet ur mikrovågsugnen.

FÖRSIKTIGHET

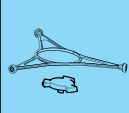
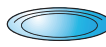




Efter uppvärmning av babymat eller vätskor i en nappflaska eller i barnmatsburkar måste du alltid röra i maten och kontrollera temperaturen innan det serveras. Då fördelas värmen jämnt samtidigt som risken för skällning och brännskador undviks.

Ta av lock och nappar innan maten värms!

TILLBEHÖR OCH UNDERHÅLL

TILLBEHÖR

- * På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.
- * Se till att de kärl som du tänker använda för matlagning är mikrovågsugnssäkra och låter mikrovågor passera genom den innan tillagning.
- * Kontrollera att den mat och de tillbehör som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med mikrovågsugnens väggar eller tak.
- * Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall. Om tillbehör som innehåller metall kommer i kontakt med mikrovågsugnens väggar eller tak när mikrovågsugnen används kan det bildas gnistor och mikrovågsugnen kan skadas.
- * Behållare i metall för mat eller dryck är inte tillåtna under mikrovågstillagning.
- * Kontrollera alltid att den roterande tallriken kan snurra fritt innan du startar mikrovågsugnen. Om den roterande tallriken inte kan snurra fritt bör du använda en mindre skål eller Stop (stoppa) den roterande funktionen (se Stora skålar).

	TILLBEHÖR	TIPS
	RULLSTÖD FÖR ROTERANDE TALLRIK	Använd glastallriken stöd under glastallriken. Placera aldrig något annat tillbehör på rullstödet. Placera rullstödet i ugnsutrymmet.
	ROTERANDE GLASTALLRIK	Använd glastallriken med alla tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör. Placera roterande glastallriken på rullstödet för roterande glastallriken.
	DUAL STEAMER (ÅNGKOKNINGSKÄRLET I TVÅ NIVÅER)	Ångkokningskärlet tillagar mat med sensor kontroll. Placera alltid kärlet på glastallriken.
	HÖG STÄLLNING LÅG STÄLLNING	Använd den höga ställningen vid tillagning med grill eller kombi (mikrovågor + grill). Använd den låga ställningen vid tillagning med varmluft eller kombi (mikrovågor + varmluft).
	CRIPSPANNA	Lägg maten direkt på crisppannan. Crisppannan kan förvärmas innan den används (max. 3 min). Använd alltid glastallriken som underlag när du använder crisppannan. Placera inga tillbehör på crisppannan, eftersom den snabbt blir mycket het och det finns risk att tillbehöret skadas.
	CRISPHANDTAG	Använd det medföljande crisphandtaget för att lyfta ut den heta crisppannan ur ugnsutrymmet.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- * Om mikrovågsugnen inte hålls ren kan ugnsytorerna ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.
- * Använd inte, slipande rengöringsmedel, stålull, grusiga trasor etc. vilka kan skada kontrollpanelen och mikrovågsugnens inre ytor. Använd en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spreja fönsterputsmedlet på hushållspapperet.
- * Vid regelbundna intervaller, särskilt om det spillts i ugnen, ta bort glastallriken, tallriksstödet och torka ren basen i ugnen.
- * Använd en mjuk och fuktig trasa med mildt rengöringsmedel för att göra rent de inre ytorna, fronten och baksidan av luckan och lucköppningen.
- * Använd inte ångrengörare för att rengöra mikrovågsugnen.
- * Ugnen bör rengöras regelbundet och matrester tas bort.
- * Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs. Dra alltid ut sladden ur eluttaget innan mikrovågsugnen rengörs.
- * Spraya inte direkt på mikrovågsugnens ytor.
- * Glasplattan skall alltid vara på plats när denna mikrovågsugn används.
- * Använd inte mikrovågsugnen när tallriken har tagits bort för rengöring.
- * Se till att det inte samlas fett och matpartiklar runt dörren. Svåra fläckar går lättare att få bort om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Steam (ångan) mjukar upp fläckarna.
- * Obehaglig lukt i ugnstrymmet kan motverkas genom att ett glas vatten med citronsaft ställs på glastallriken och får koka i ett par minuter.
- * Grillelementet behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- * Om grillen inte används regelbundet bör den köras i ungefär 10 minuter per månad för att bränna bort eventuella stänk för att minska risken för brand.

NOTERA:

- * Det kan hända att viss avdunstning/kondensering uppstår vid matlagingscyklerna. Detta påverkar inte matlagingsresultatet, eftersom det inte beror på kvalitet/hantverksfrågor.

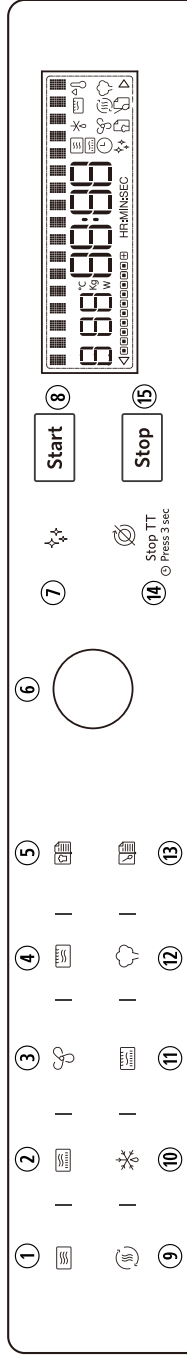
MILD RENGÖRING:

- * Crisppannan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. Kraftigt smutsiga områden kan rengöras med en skurtrasa och ett mildt rengöringsmedel.
- * Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.
- * Doppa inte ned eller skölj crisppannan med vatten när den är het. Den skadas om den kyls för snabbt.
- * Använd inte stålull. Stålull repar crisppannans yta.

DISKMASKINSÅKER

- Rullstöd för roterande tallrik
- Trådställning
- Crisphandtag
- Rotande glastallrik
- Ångkokningskärl

KONTROLLPANEL



1 Knappen Microwave (Mikrovågor)

Använd för att välja mikrovågsfunktion.

2 Knappen Grill

Använd för att välja grillfunktionen.

3 Knappen Forced Air (Varmluft)

Använd för att välja varmluftsfunktionen (med förvärmning).

4 Knappen Dual Crisp (Dubbel crisp)

Använd för att välja dubbel crisp-funktion.

5 Vredet Confirmation (Bekräfta)

Använd för att bekräfta valet/Använd för att justera värdet.

6 Knappen Chef menu (Kockmeny)

Använd för åtkomst till de automatiska recepten.

7 Knappen Auto Clean (Automatisk rengöring)

Använd för att välja automatisk rengöringsfunktion.

8 Knappen Jet start (Snabbstart)

Använd för att välja mikrovågsfunktion med max. effekt snabbt.

9 Knappen Jet Reheat (Snabbuppvärmning)

Använd för att välja sensoruppvärmningsfunktion.

10 Knappen Jet Defrost (Snabbupptining)

Använd för att välja automatisk avfrostningsfunktion.

11 Knappen Combi (Microwave + Grill) (Kombi (mikrovågor + grill)) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))

Använd för att välja kombi-funktionen (mikrovågor + grill) eller kombi-funktionen (mikrovågor + varmluft).

12 Knappen Dual Steam (Dubbel ånga)

Använd för att välja ångkokningsfunktionen.

13 Knappen Special Menu (Specialmeny)

Använd för att komma åt specialfunktioner.

14 Stoppknapp för den roterande tallriken

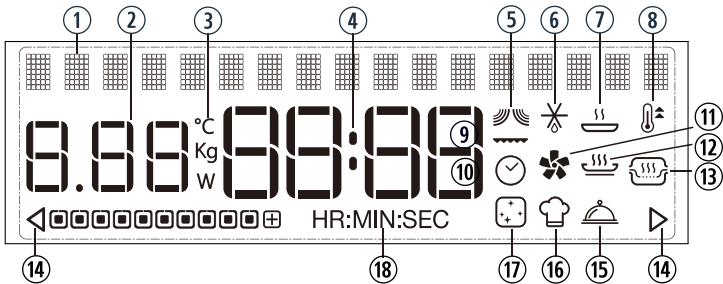
* Använd denna funktion när du behöver använda mycket stora kärl som inte kan rotera fritt i mikrovågsugnen. Den fungerar med följande tillagningsfunktioner:

- Forced Air (Varmluft)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))
- * Tryck på knappen och håll den intryckt i 3 sekunder

15 Knappen Stop (Stopp)

Tryck för att stoppa eller återställa någon av mikrovågsugnens funktioner.

DISPLAYBESKRIVNING



- ① Text information
- ② Sifferinformation om temperatur/vikt/mikrovågseffekt
- ③ Celsius-/Kilogram-/Gram-/Watt-ikon
- ④ Sifferinformation om tid
- ⑤ Mikrovågsfunktion
- ⑥ Snabbupptiningsfunktion
- ⑦ Snabbuppvärmningsfunktion
- ⑧ Förvärmningsfunktion
- ⑨ Grillfunktion
- ⑩ Tillagningsprogrammets längd
- ⑪ Varmluftsfunktion
- ⑫ Dubbel crisp-funktion
- ⑬ Dubbel ångfunktion
- ⑭ Öknings- eller minskningsvärde
- ⑮ Specialmenyfunktion
- ⑯ Kockmenyfunktion
- ⑰ Automatisk rengöringsfunktion
- ⑱ Timma: Minut: Sekund



STANDBY - LÄGE

- * Om användaren inte interagerar med produkten inom 15 minuter, kommer mikrovågsugnen att gå in i viloläge. Tryck på valfri knapp för att avsluta.



STARTSKYDD / BARNSPÄRR

- * Denna automatiska säkerhetsfunktion aktiveras en minut efter att mikrovågsugnen återgått till standby-läge.
- * När säkerhetsfunktionen är aktiv, måste luckan öppnas och stängas för att starta tillagningen, annars visar displayen:

OPEN THE DOOR



AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

Avbryt tillagningen så här:

- Tillagningen kan pausas för att kontrollera, lägga till, vända eller röra om i maten genom att luckan öppnas.
- Inställda funktioner bibehålls i 5 minuter.

Gör så här om du vill fortsätta tillagningen:

- Stäng luckan och tryck på knappen Jet start (Snabbstart). Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.

Om du inte vill fortsätta tillagningen kan du:

- Ta bort maten, stänga luckan och tryck på knappen Stop (Stopp).

När tillagningen är klar:

- En ljudsignal hörs en gång i minuten i 10 minuter när tillagningen är klar, vilket är normalt och är avsett för att produkten ska svalna.
- Beroende på produkten, kan något eller allt av följande fortsätta under avkylningsprogrammet: fläkt, innerlampa, glastallrikens rotation. Om så önskas, trycka bara på knappen STOP (STOPP) eller öppna luckan för att avbryta signalen och avsluta avkylningstiden.
- Notera att reducering eller stopp av denna programmerade avkylningscykel inte har någon negativ påverkan på produktens funktion.



LÄGG TILL / RÖR OM / VÄND MAT

- Beroende på vilken funktion som valts kan det behövas lägga till/röra om/vända maten under tillagningen. I dessa fall kommer ugnen att pausa tillagningen och be dig utföra den nödvändiga handlingen.
- När så krävs bör du:
 - * Öppna luckan.
 - * Lägga till, röra om eller vända maten.
 - * Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på knappen Jet Start (Snabbstart).

! NOTERA:

- * Om luckan inte öppnas inom 2 minuter vid begäran om att lägga till någon mat, kommer ugnen att gå in i Stand-by.
- * Om luckan inte öppnas inom 2 minuter vid begäran om att röra om i eller vända maten, kommer ugnen att fortsätta tillagningsprocessen (i detta fall kommer inte slutresultatet bli optimalt).

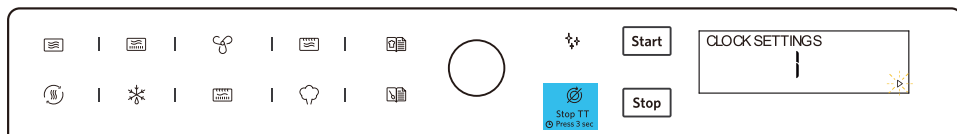


STOPPA DEN ROTERANDE TALLRIKEN

- För att få bästa tänkbara resultat ska den roterande glastallriken rotera under tillagningen.
- Om du behöver använda mycket stora skålar som inte kan rotera fritt i ugnen är det möjligt att stoppa rotationen av glastallriken med funktionen Stoppa rotationen. Denna funktion fungerar med följande tillagningsfunktioner:
 - * Force Air (Varmluft)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (mikrovågor + varmluft))

SETTING (INSTÄLLNING)

INSTÄLLNING AV KLOCKA



Du kan ställa in klockan genom att trycka på knappen Stop TT (Stoppa TT) och hålla den intryckt i 3 sekunder. När enheten ansluts första gången (eller vid strömavbrott), så går produkten automatiskt över till klockinställningsläge.

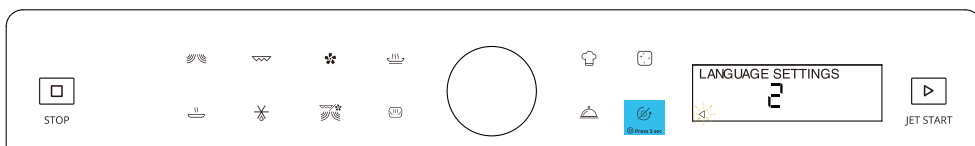
ANVÄNDA KNAPPEN STOP TT (STOPPA TT) FÖR ATT STÄLLA KLOCKAN:

- 1 Tryck på knappen Stop TT (Stoppa TT) och håll den intryckt i 3 sekunder, standardsiffran är "1".
- 2 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta klockinställningsfunktionen.

HUR MAN STÄLLER KLOCKAN:

- 1 Vrid på ratten för att ställa in timmar.
- 2 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta). Minutsiffrorna börjar blinka.
- 3 Vrid på ratten för att ställa in minuter.
- 4 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att spara inställningen.

SPRÅKINSTÄLLNING



- 1 Tryck på knappen Stop TT (Stoppa TT) och håll den intryckt i 3 sekunder, vrid ratten för att välja siffran "2".
- 2 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta språkinställningsläget.
- 3 Vrid ratten för att välja språk (se nedanstående tabell).
- 4 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att spara inställningen.

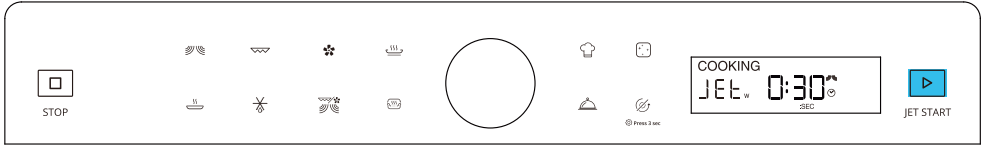
POSTER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Språk	Engelska	Italienska	Franska	Tyska	Spanska	Svenska	Holländska	Ungerska	Slovakiska	Polska	Tjeckiska

Tips och förslag:

- Om du trycker på knappen Stop (Stopp) under inställningen av klockan eller om inställningen inte fullföljs under en längre tid kommer ugnen att lämna inställningsläget och inställningen blir ogiltig, displayen kommer att visa "12:00".



JET START (SNABBSTART)



① Tryck på knappen Jet start (Snabbstart).

- * Tryck på knappen Jet start (Snabbstart) och mikrovågsfunktionen startar på maximal effekt i 30 sekunder. Ytterligare tryckning på knappen Jet start (Snabbstart) kommer att öka tillagningstiden med 30 sekunder.
- * När funktionen har startat kan du också använda ratten för att öka eller minska tillagningstiden.

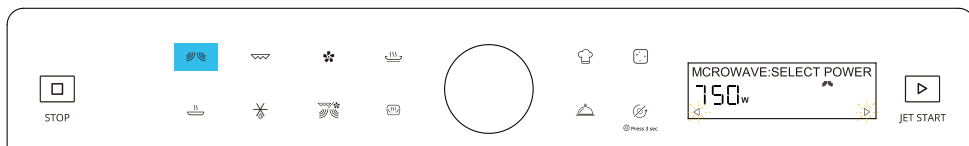


Tips och förslag:

- När ugnen är i standby-läge är det möjligt att använda Jet Start-funktionen genom att vrida på ratten för att ställa in Jet Start-tiden, och trycka på knappen Confirmation (Bekräfta) för att starta funktionen.

MICROWAVE (MIKROVÅGOR)

Mikrovågsfunktionen möjliggör snabb tillagning eller uppvärmning av mat och dryck.



- 1 Tryck på knappen Microwave (Mikrovågor). 750 W kommer att visas på displayen och watt-ikonen börjar blinka.
- 2 Vrid ratten för att justera effektvärdet, och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta).
- 3 Displayen visar standardtiden för tillagning (30 sekunder). Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

EFFEKT	FÖRESLAGEN ANVÄNDNING
JET	Uppvärmning av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te eller annan mat med högt vatteninnehåll. Om rätten innehåller ägg eller gräddor bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	Tillagning av fisk, kött, grönsaker etc.
650 W	Tillagning av rätter som det inte går att röra i.
500 W	Mer försiktig tillagning av t.ex. sås med hög proteinhalt, ost- och ägggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter.
350 W	Sjuda stuvningar, smälta smör.
160 W	Upptining.
90 W	Göra glass, smör och ost mjuk.

Tips och förslag:

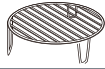
- För att använda mikrovågsfunktion på maximal effekt, är produkten utrustad med snabbstartfunktionen. Du kan enkelt starta mikrovågsugnen på högsta effekt genom att trycka på knappen Jet Start (Snabbstart). Varje ytterligare tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) kommer att öka tidslängden på funktionen med 30 sekunder. För mer information, se snabbstartfunktionen på sidan 14.
- Det går att ändra effektnivån och tidslängden även efter att tillagningen har påbörjats. För att justera effektnivån trycker du helt enkelt på mikrovågs knappen och vrid vredet för att justera värdet. Om du vill ändra tidslängd, vrid på ratten eller tryck på knappen Ok / Jet Start (snabbstart) för att öka tidslängden med 30 sekunder.



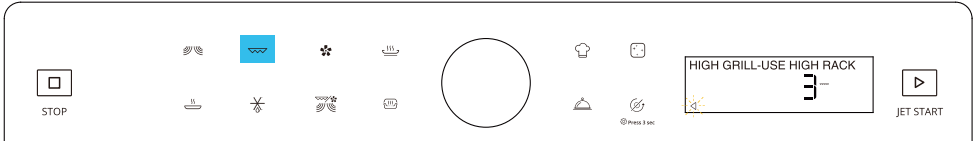
GRILL

Denna funktion använder ett kraftfullt metallrör för att bryna mat, skapa en grill- eller gratinerings effekt. Grillfunktionen används för att bryna mat såsom ostsmörgåsar, varma smörgåsar, potatiskroetter, korvar, grönsaker.

Avsedda tillbehör:



Hög ställning



- 1 Tryck på knappen Grill.
- 2 Vrid ratten för att välja effektnivå (se nedanstående tabell), tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 3 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningen.

	EFFEKTNIVÅ
1	Låg
2	Medium
3	Hög

i Tips och förslag:

- För mat som ost, rostat bröd, kött och korvar, placera maten på den höga ställningen.
- Se till att redskapen som används är värmetåliga när 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.
- Det går att ändra tidslängden även efter att tillagningen har påbörjats.
- Om du vill ändra tidslängd, vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tiden med 30 sekunder.



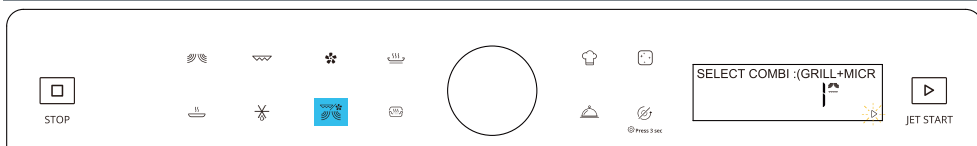
FORCED AIR (VARMLUFT)

Med denna funktion kan du få ugnsbakade rätter. Med användning av ett kraftfullt värmeelement och fläkt är tillagningsscykeln precis som i en traditionell ugn. Använd denna funktion för mat såsom grönsaker, fisk, ris och pasta. Det är möjligt att använda varmluftsfunktionen med en förvärmningsfas. Denna fas använder både fläkten och grillelementet för att snabbt värma upp ugnen innan tillagningen för att uppnå bästa möjliga resultat.

Särskilda tillbehör:



Låg ställning



- 1 Tryck på knappen varmluft (Forced Air) och förvärmningsfasen börjar.
- 2 Vrid vredet för att ställa in temperaturen för förvärmning, tryck på knappen varm luft (Forced Air) för att bekräfta. När temperaturen har uppnåtts kommer ett pip att signalera och be om att sätta in mat för nästa steg i matlagningen.
- 3 När du lagt till maten, vrid ratten för att ställa in tiden.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

När tillagningen har börjat:

*För att öka eller minska tillagningstiden: Vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start / Confirmation (Snabbstart / Bekräfta) för att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

i Tips och förslag:

- Placera maten på den låga ställningen för att luften ska kunna cirkulera ordentligt runt maten.
- Se till att redskapen som används är ugnståliga när du använder denna funktion.
- Du kan använda crispspannan som bakplåt när du bakar mindre rätter, såsom kakor eller muffins. Placera pannan på den låga ställning.



DUAL CRISP (DUBBEL CRISP)

DUBBEL CRISP-FUNKTION:

Denna exklusiva funktion ger perfekt gyllenbrunt resultat både på ovan- och undersidan av maten. Användning av både mikrovågor och grilltillagning gör att crispspannan snabbt når rätt temperatur och börjar bryna och göra maten krispig.

Följande tillbehör måste användas med dubbel crisp-funktionen:

- Crisppannan
- Crisphandtaget för att hantera den heta crispspannan

Använd denna funktion för att värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Den är också bra till att steka bacon och ägg, korvar, potatis, pommes frites, hamburgare och annat kött etc. utan att lägga till olja (eller genom att tillföra mycket lite olja).

Särskilda tillbehör:



Crisppanna

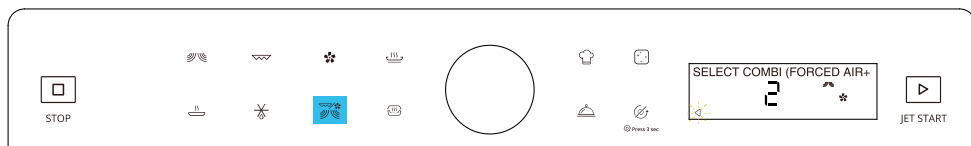


Crisphandtag



Hög ställning

(endast tillgänglig för dubbel crisp friteringsrecept)



DUAL CRISP DEFROST (DUBBEL CRISP BRÖDUPPTNING):

Använd denna meny för att snabbt tina och värma t.ex frysta småröd, baguetter och giffar.

Följande tillbehör måste användas med denna funktion:

- Crisppannan
- Crisphandtaget för att hantera den heta crispspannan

DUAL CRISP FRY (DUBBEL CRISP FRITERING)

Fritering med dubbel crisp ger maten perfekt krispig bryning och mör innerdel med fritering med lite fett. Genererad värme från mikrovågor, grill och FC-värmare ger snabbare och sundare mat.

Följande tillbehör måste användas med dubbel crisp friteringsfunktion:

- Crisppannan
- Crisphandtaget För Att Hantera Den Heta Crisppannan
- Den Höga Ställningen

- 1 Tryck på knappen Dual Crisp (Dubbel crisp).
- 2 Vrid ratten för att välja matkategori (se nedanstående tabell).
- 3 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 4 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden när du väljer P1 manuell dubbel crisp-menyn för tillagning, och tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.
- 5 Vrid ratten för att justera vikten när du väljer P2 (dubbel crisp brödupptning) och P3~P9 (dubbel crisp friteringsrecept), och tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.



DUAL CRISP (DUBBEL CRISP)







! NOTERA:

Använd den medföljande crisppannan. Liknande pannor av andra märken ger inte korrekta resultat med denna funktion.

i Tips och förslag:




- Se till att crisppannan är korrekt placerad i mitten på glastallriken eller höga ställningen.
- 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 grillvantar eller crisphandtaget för att lyfta eller flytta crisppannan.
- Före tillagning av mat som inte kräver lång tillagningstid (pizza, kakor), rekommenderar vi att crisppannan förvärms 2-3 minuter.

Guide till P1-P9:

MATKATEGORI		TILLAGNINGSMETOD	VIKT ELLER TID	TIPS
P1	 Manuell dubbel crisp	Dubbel crisp	Ställ in tid	Värm och tillaga mat som pizza, pajer och andra degbaserade rätter.
P2	 Dubbel crisp brödupptining	Dubbel crisp	50 - 500g	Tina och värm frusna bullar, baguetter och croissanter.
P3	 Pommes frites	Dubbel Crisp fritering	300 - 600g	Smörj crisppannan lätt. Strö över salt före tillagningen. Vänd när du uppmanas att göra det.
P4	 Kyckling-nuggets	Dubbel Crisp fritering	200 - 600g	Smörj crisppannan lätt. Vänd när du uppmanas att göra det.
P5	 Panerad fisk	Dubbel Crisp fritering	250 - 600g	Smörj crisppannan lätt. Vänd när du uppmanas att göra det.
P6	 Kycklingvingar	Dubbel Crisp fritering	200 - 600g	Krydda kycklingvingarna. Smörj crisppannan. Vänd när du uppmanas att göra det.



DUAL CRISP (DUBBEL CRISP)

MATKATEGORI		TILLAGNINGSMETOD	VIKT ELLER TID	TIPS
P7	 Potatisklyftor	Dubbel Crisp fritering	300 - 800g	Skala och skär potatisen med en tjocklek på ca 1,5 cm och krydda med salt och olja. Smörj krispplåten och lägg ut potatisklyftorna. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
P8	 Falafel	Dubbel Crisp fritering	4 portioner	Blanda kikärter med persilja, salt, peppar, malen kummin och korianderfrön. Låt via i kylan i ca 30 min. Blanda mjöl med vatten för att få en blandning som är som en smet, forma burgare och doppa först i mjölsmeten och därefter i ströbröd. Lägg på crisppannan som smorts med extra virgin olivolja (2 matskedar).
P9	 Kryddig pane-rad torsk	Dubbel Crisp fritering	4 portioner	Blanda ströbröd, paprikapulver, vitlökpulver, gurkmeja, salt och peppar med äggvita i en skål, täck torskfiléerna med det smaksatta ströbrödet och tryck till dem med händerna, lägg filéerna på crisppannan.

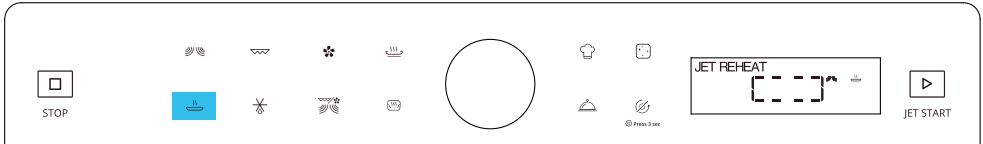


JET REHEAT (SNABBUPPVÄRMNING)

Denna funktion möjliggör automatisk uppvärmning av maträtterna. Mikrovågsugnen kommer automatiskt att beräkna den mikrovågseffekt och tid som behövs för att få bästa möjliga resultat på kortast tid.

Använd denna funktion för uppvärmning av tillagad mat som är antingen fryst, kyld eller rumstempererad.

Placera maten på en mikrovågssäker och värmebeständig tallrik eller skål.



- 1 Tryck på knappen Jet Reheat (Snabbuppvärmning).
- 2 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

Tips och förslag:

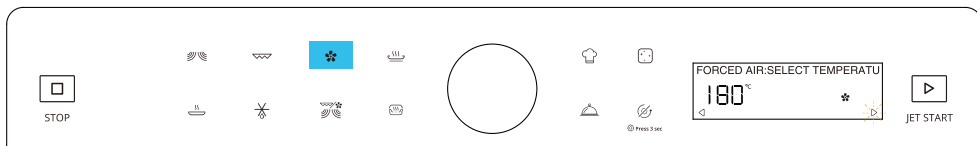
- Nettovikten får vara 250 - 600g när denna funktion används.
- Lägg de tjockare, kompakta delarna av maten i ytterkant av pannen och de tunnare eller mindre kompakta delarna i mitten.
- Placera tunna köttskivor ovanpå varandra eller "fläta" dem.
- Tjockare matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.
- Genom att vänta 1-2 minuter innan servering förbättras resultatet, särskilt när det gäller fryst mat.
- Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande så att trycket kan utjämnas när ånga bildas i behållaren under tillagningen.







JET DEFROST (SNABBUPPTINING)

Denna funktion låter dig snabbt tina mat.

Använd denna funktion för upptining av kött, kyckling, fisk, grönsaker och bröd.



- 1 Tryck på knappen Jet Defrost (Snabbupptining).
- 2 Vrid ratten för att välja matkategori (se nedanstående tabell).
- 3 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta, och vrid ratten för att justera viktvärdet.
- 4 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

MATKATEGORI	VIKT	TIPS
P1  Kött	100 - 2000g	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar. Efter tillagningen, låt maten stå i minst fem minuter för bättre resultat.
P2  Kyckling	100 - 2000g	Kyckling, hel, delar eller filéer. Efter tillagningen, låt kycklingen stå i 5-10 min.
P3  Fisk	100 - 1500g	Fisk, hel, delar eller filéer. Efter tillagningen, låt kycklingen stå i 5 min.
P4  Grönsaker	100-1500g	Blandade grönsaker, blomkål, morötter. Efter tillagningen, låt grönsakerna stå i 5 min.
P5  Bröd	50 - 550g	Frysta småbröd, baguetter och giffjar. Efter tillagningen, låt brödet stå i 3 min.

Tips och förslag:

- För bästa resultat rekommenderar vi upptining direkt på utrymmets botten. Om så behövs, använd en behållare av lätt plast som är lämplig för mikrovågsugnar.
- Kokt mat, stuvningar och köttfärssåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.
- Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.
- Vänd/rör om stora matportioner efter halva upptiningstiden.



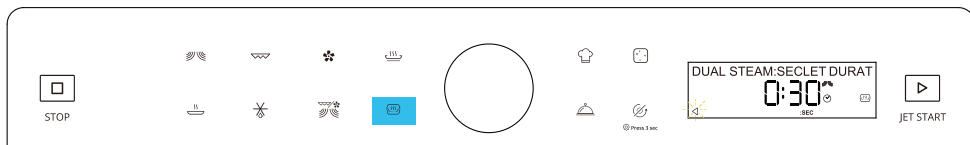
COMBI (MICROWAVE+GRILL) (KOMBI (MIKROVÅGOR + GRILL))

Denna funktion kombinerar mikrovågor och Grill-uppvärmning, vilket gör att du kan tillaga gratänger på kortare tid.

Avsedda tillbehör:



Hög ställning



- 1 Tryck på knappen Combi (Kombi):
- 2 Displayen visar: "1", tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att öppna inställningsläget kombi grill.
- 3 Vrid ratten för att välja effektnivån (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 4 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden.
- 5 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

När tillagningen har börjat:

för att öka tillagningstiden: vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tiden med 30 sekunder.

EFFEKTIVÅ	FÖRESLAGEN ANVÄNDNIG
650 W	Grönsaker
500 W	Lasagne
350 W	Fågel och fisk
160 W	Kött
90 W	Gratinerad frukt

i Tips och förslag:

- Lämna inte ugnsluckan öppen under längre perioder när grill används eftersom temperaturen kommer att sjunka.
- Om du tillagar stora gratänger som kräver att glastallrikens rotation stoppas, vänd på maträtten efter ungefär halva tiden. Detta är nödvändigt för att få färg på hela övre ytan.
- Se till att redskapen som används är mikrovågssäkra och ugnssäkra när 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.

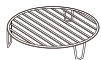


COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (KOMBI (MIKROVÅGOR + VARMLUFT))

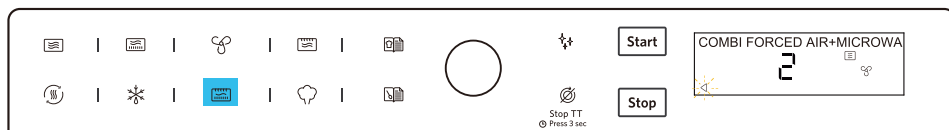
Denna funktion kombinerar mikrovågor och varmluftstillagning vilket gör att du kan bereda ugsnbakade maträtter på kortare tid.

Kombi (mikrovågor + varmluft) ger dig möjlighet att tillaga maträtter som stekt kött, fågel, bakad potatis, tillagad fryst mat, fisk, kakor och bakverk.

Avsedda tillbehör:



Låg ställning



- ① Tryck på knappen Combi (kombi),
- ② Vrid ratten för att visa siffran "2", och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att öppna inställningslaget kombi varmluft.
- ③ Vrid på ratten för att visa temperaturen, tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- ④ Vrid ratten för att välja effektnivån (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- ⑤ Vrid ratten för att ställa in tiden.
- ⑥ Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

! NOTERA:

När tillagningen har börjat:

för att öka eller minska tillagningstiden: vrid på ratten eller tryck på knappen Jet Start (Snabbstart) för att öka tiden med 30 sekunder.

EFFEKTNIVÅ	FÖRESLAGEN ANVÄNDNING
350 W	Fågel, bakad potatis, lasasagne, fisk och stekt kött
160 W	Fruktkakor
90 W	Kakor och bakverk

i Tips och förslag:

- Placera maten på den låga ställningen för att luften ska kunna cirkulera ordentligt runt maten.
- Se till att redskapen som används är mikrovågssäkra och ugnsssäkra när du använder denna funktion.



DUAL STEAM (DUBBEL ÅNGA)

Denna funktion möjliggör att få hälsosam och naturlig smak på maträtter genom tillagning med ånga. Använd denna funktion för att ångkoka mat såsom grönsaker och fisk.

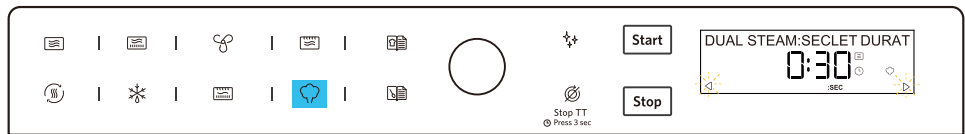
Denna funktion arbetar i 2 steg.

- I Det Första Steget Värms Vattnet Till Koktemperatur. Tillagningstiden beräknas Av En Sensor.
- Under Det Andra Steget Justeras Sjudningstemperaturen Automatiskt Så Att Maten Inte Kokar Över. Displayen Visar Ångtiden Som Ställdes In Före Användning Och Räknar Ned I Detta Steg.

Särskilda
tillbehör:



Dual Steamer (Dubbel ångkokningskär)
(ångkokningskär i två nivåer)



- 1 Tryck på knappen Dual Steam (Dubbel ånga).
- 2 Vrid ratten för att ställa in tillagningstiden, den faktiska nedräkningen startar med den valda tillagningstiden efter koktemperaturen.
- 3 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

i Tips och förslag:

- Ångkokningskärlet är avsett att användas enbart med mikrovågor!
- Det medföljande ångtillbehöret måste alltid användas med denna funktion.
- Ångkokningskärlet kan användas vid automatisk rengöring, mikrovågor och dubbel ångkokare. Om ångkokaren används med någon annan funktion kan skador uppstå.
- Placera alltid ångkokningskärlet på glastallriken.



DUAL STEAM (DUBBEL ÅNGA)

Dubbel ångkokningskärl (ångkokningskärl i två nivåer) Bruksanvisning:

! NOTERA:

- * Använda ångkokningskärl (ångkokningskärl i två nivåer), kan tillaga två rätter samtidigt. För bättre resultat, välj mat som har liknande tillagningsstid.
- * Alla nedanstående recept tillagas med ångkokningskärl, alltid täckt med lock.

ÖVRE STÄLLNING	MELLAN BEHÅLLARE	NEDRE STÄLLNING	NEDERST	TILLAGNINGSTID	BESKRIVNING
Kotlöttfisk (170 g)	Vatten (100 ml)	Ärtor och körsbärstomater (350 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 2 min.	Ångad kotlöttfisk med ärtor, färska tomater och basilika.
Havsabborre (250 g)	Vatten (100 ml)	Skivad potatis och squash (200 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 10min.	Serveras med citronette (blandning av citronsaft, olivolja, salt och peppar).
Kycklingbröst (120 g)	Vatten (100 ml)	Gröna bönor (220 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 4min.	Kycklingsallad i Caesar-stil (tillsätt brödkrutonger).
Squash (400 g) och paprika	Vatten (100 ml)	NA	Dinkel (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 18min.	Dinkelsallad med pestosås dressing.
NA	Frusna blandade grönsaker (200 g) och vatten (30 ml)	NA	Quinoa (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	Quinoa i ratatouille-dressing med olja och fänkålsfrön.



DUAL STEAM (DUBBEL ÅNGA)

ÖVRE STÄLLNING	MELLAN BEHÅLLARE	NEDRE STÄLLNING	NEDERST	TILLAGNINGSTID	BESKRIVNING
Kycklinglår (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Basmatiris (200 g) och citrongräs med bitar av ingefära och vatten (400 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 30min.	När det är klart, blanda yoghurt och tajine-krydda och håll över.
Tärnade morötter och lamm (200 g)	Vatten (100 ml)	NA	Bovete (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	När det är klart, smaksätt med tomat-sås och kumminpulver.
Köttfärsfyllda paprikor (500 g)	Vatten (100 ml)	NA	Långkornigt ris (200 g) och vatten (300 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 30min.	Servera med olja.
Laxfiléer (200 g)	Vatten (100 ml)	Brysselkål (300 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 6min.	Servera med olja och färsk dill.
Räkor (skalade) (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Bulgur (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	Servera med olja och färsk koriander.
Köttbullar (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Vitt ris (200 g) och vatten (300 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 30min.	Servera med tomatsås eller en sås du tycker om.
Fiskbullar (200 g)	Vatten (100 ml)	Riven potatis (300 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 8min.	Mosa den färdiga potatisen med en gaffel, tillsätt mjölk och riven ost.



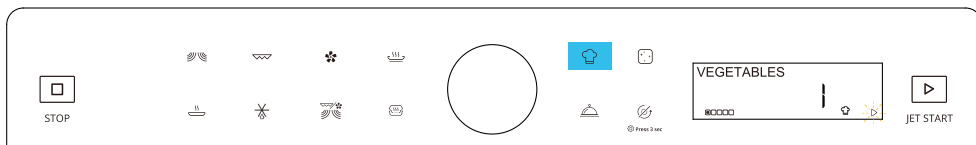
DUAL STEAM (DUBBEL ÅNGA)

ÖVRE STÄLLNING	MELLAN BEHÅLLARE	NEDRE STÄLLNING	NEDERST	TILLAGNINGSTID	BESKRIVNING
Fiskspett (350 g)	Vatten (100 ml)	Svamp (champinjön) (350 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 8 min.	Servera med olja, salt och peppar.
Musslor (170 g)	Vatten (100 ml)	Sparris (300 g)	Vatten (100 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 4 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 1 min 15 s.	Servera med olja- och vinägerdressing.
Skivade morötter (250 g)	Vatten (100 ml)	NA	Hirs (100 g) och tofu-kuber (100 g) och vatten (200 ml)	Steg 1: Mikrovågor JET i 2 min 30 s; Steg 2: Mikrovågor 350 W i 15 min.	Servera med olja- och sojasås.

CHEF MENU (KOCKMENY)

Kockmenyn är en enkel och intuitiv guide som erbjuder automatiska recept som garanterar perfekt resultat varje gång.

Använd denna meny för att förbereda maträtterna som listas i följande tabell. Välj helt enkelt ett recept och följ instruktionerna på displayen: Kockmenyn kommer automatiskt att justera tillagningsparametrarna för att få det bästa resultatet.










- 1 Tryck på knappen Chef Menu (Kockmeny).
- 2 Vrid ratten för att välja matkategori (se nedanstående tabell).
- 3 Tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 4 Vrid på ratten för att välja recept, och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- 5 Vrid ratten för att justera vikten, och tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

Tips och förslag:

- På grund av variationer hos maten ställs tillagningstiden in på ett medelvärde. Vi rekommenderar alltid att kontrollera om maten är klar, i annat fall bör tillagningstiden förlängas tills maten är helt tillagad.
- För mer information kring att lägga till/röra/vända maten, se tabell på sidan 11.
- För ångrecept i kockmenyn, använd ångkokningskärl i en nivå (lock, nedre ställning och botten). För ris, pasta, dinkel och quinoa används ångkokare enbart med lock och på botten).






















NOTERA:

- Det kan hända att viss avdunstning/kondensering uppstår vid matlagningscyklerna. Detta påverkar inte matlagningsresultatet, eftersom det inte beror på kvalitet/hantverksfrågor.

TILLBEHÖR			
 Mikrovågssäkra formar	 Mikrovågs-och ugssäkra formar	 Crisphandtag & crisppanna	 Ångkokare(nederst med nedre galler och lock)
 Ångkokare (botten och lock)	 Låg ställning	 Hög ställning	



CHEF MENU (KOCKMENY)

TILLAGNINGSPRECEPT	VIKT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
1-GRÖNSAKER				
P1	 Potatis	200 g - 1 000 g	6,5 - 18,5min	 Passande för potatis: 200 - 300 vardera. Tvätta och stick hål. Vänd när ugnen uppmannar dig att göra det.
P2	 Tomater	300 g - 800 g	12 - 16min	 Skär i halvor, krydda och strö över ost
P3	 Morötter	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ångkokarens galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P4	 Broccoli	150 g - 500 g	sensor	 Lägg på ångkokarens galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P5	 Potatis	150 g - 500 g	sensor	 Placera potatisen på ångkokningskärlets galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P6	 Frysta grönsaker	150 g - 500 g	sensor	 Placera grönsakerna på ångkokningskärlets galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
2-KYCKLING				
P1	 Kycklingfiléer	200 g - 1 000g	14,1 - 24,6min	 Smörj den mikrovågsäkra och ugnsfasta formen lätt. Krydda filéerna och lägg i dem när den mikrovågssäkra och ugnsfasta formen är förvärmad. Vänd maten när ugnen uppmannar dig att göra det.
P2	 Kycklinglår	400 g - 1 000 g	16 - 29,6min	 Krydda kycklingbenen. Smörj formen och tillsätt benen när förvärmningen av den mikrovågs- och ugnssäkra formen är klar. Vänd när du uppmannas att göra det.
P3	 Kycklingfiléer	150 g - 500 g	sensor	 Krydda och placera kycklingen på ångkokningskärlets galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
3-KÖTT				
P1	 Oxkött	800 g - 1 500 g	24,9 - 41min	  Ta ut köttet från kylskåpet 30 min före tillagning, krydda med olja, salt och peppar och placera i en mikrovågsugns- och ugnssäker behållare och sätt i en kall ugn. Vrid på steken när ugnen förfragar detta. När tillagningen är färdig, låt köttet ligga i aluminiumfolie i minst 15 minuter före servering.



Mikrovågssäkra formar



Mikrovågs- och ugssäkra formar



Crisppanna och Crisphandtag



Ångkokare (nederst med nedre galler och lock)



Ångkokare (botten och lock)






















Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY)

TILLAGNINGSRECEPT	VIKT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR	
3-KÖTT					
P2	 Lamm	1 000 g - 1 500 g	32 - 40min	 	Ta ut köttet från kylskåpet 30 min före tillagning, krydda med olja, salt och peppar och placera i en mikrovågsugns- och ugnssäker behållare och sätt i en kall ugn. Vrid på steken när ugnen förfrågar detta. När tillagningen är färdig, låt köttet ligga i aluminiumfolie i minst 15 minuter före servering.
P3	 Entrecote	150 g - 600 g	14,9 - 25min		Krydda entrecoten, vänd när du uppmanas att göra det.
P4	 Bacon	50 g - 150 g	7 - 10,5min		Tillsätt kött när krispplåten förvärms och vänd när ugnen förfrågar detta.
4-Fisk/Skaldjur					
P1	 Fiskfiléer	150 g - 500 g	sensor		Krydda och placera på ånggallret. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
P2	 Fryst panerad filé	200 g - 600 g	13 - 23min		Smörj crisp pannan lätt. Tillsätt mat när krispplåten är förvärm. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P3	 Räkor	150 g - 500 g	sensor		Lägg i durkslaget. Häll 100 ml vatten i ångkokarens underdel och täck med lock.
P4	 Panerade räkor	200 g - 600 g	10,5 - 22,1min		Använd stora räkor. Smörj crisp pannan lätt. Tillsätt mat när krispplåten är förvärm. Vänd maten när ugnen uppmanar dig att göra det.
P5	 Fiskkotletter	150 g - 500 g	sensor		Krydda och placera fisken på ångkokningskärlets galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P6	 Musslor	150 g - 500 g	sensor		Placera musslorna på ångkokningskärlets galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.



Mikrovågssäkra
formar



Mikrovågs- och
ugssäkra formar



Crisppanna och
Crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)

















Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY)

TILLAGNINGSPRECEPT	VIKT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
5-PIZZA/QUICHE				
P1	 Hemmagjord pizza	850 g	18min.	 Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200 - 225 g mjöl, 1 tesked salt och 10 ml olja. Låt den jäsa övertäckt med en duk i 2 timmar i rumstemperatur. Tryck ut den i den smorda crisppannan och nagga den med en gaffel. Förbered toppningen med 150 g tomatås, 10 ml olivolja och salt och sprid ut den över degen. Tillsätt 100 g hackad mozzarellaost.
P2	 Quiche Lorraine	900 g	20min.	 Rulla ut den färdiga smördegen på krispplåten tillsammans med dess bakpapper och stick hål på den. Blanda 4 ägg, 150 ml matlagingsgrädd, 130 g riven ost (typ gruyèreost). Tillsätt 100 g tärnad bacon på smördegen och täck över med grädd. Säsong med svartpeppar och muskotnöt.
P3	 Pan pizza	300 g - 700 g	10 - 14,1min	 Ta bort förpackningen.
P4	 Tunn frusen pizza	250 g - 400 g	10 - 13min	 Ta bort förpackningen.
P5	 Färsk pizza	900 g	21min.	 Gör en deg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200 - 225 g mjöl, 1 tesked salt och 10 ml olja. Låt den jäsa övertäckt med en duk i 2 timmar i rumstemperatur. Tryck ut den i den smorda crisppannan och nagga den med en gaffel. Förbered toppningen med 150 g tomatås, 10 ml olivolja och salt och sprid ut den över degen. Tillsätt 100 g hackad mozzarellaost. När förvärmningen av ugnen är klar, stoppa in den mikrovågsugns- och ugnssäkra tallriken i mikrovågsugnen på det låga gallret.
6-PASTA/LASAGNE				
P1	 Färsk lasagne	1 200 g	28min.	 Tillaga enligt ditt favoritrecept. Börja med att sprida ut lite bechamelsås över skålens botten och lägg sedan ett lager av lasagneplattor. Täck med bechamelsås och med köttfärsås. Upprepa detta tre gånger. Täck det sista lagret med bechamelsås och strö över riven ost för att få en perfekt gyllenbrun yta.
P2	 Frys lasagne	300 g - 1 000 g	19 - 34min	 Ta bort ev. aluminiumfolie.



Mikrovågssäkra
formar



Mikrovågs- och
ugssäkra formar



Crisppanna och
Crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)















Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY)

TILLAGNINGSCHEPT	VIKT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
6-PASTA/LASAGNE				
P3	 Pasta	1 - 3 portioner	4 - 9min + klockinställning	 Placera 1 till 3 portioner med pasta på underdelen (basen) på ångaren, beräkna varje portion till 70g. Tillsätt vatten upp till lämplig nivå som visas i ångkokaren, under texten "Pasta + Water" (Pasta+Vatten) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner osv.). Täck med ångarens lock. Använd inte mellangallret till ångaren. Såsom uppmanas på displayen, välj antal portioner som skall tillagas (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner etc.). Välj tillagningstid manuellt beroende på förpackningen.
7-RIS/SPANMÅL				
P1	 Ris	1 - 4 portioner	2,5 - 7min + klockinställning	 Placera 1 till 4 portioner med ris på underdelen (basen) på ångaren, beräkna varje portion till 100 g. Tillsätt vatten upp till passande nivå som visas i ångkokaren, under texten "Rice+ Water" (Ris+Vatten) (1 = 1 portion, 2 = 2 portioner osv.). Använd inte mellangallret till ångaren. Såsom uppmanas på displayen, välj antal portioner som skall tillagas (L1 = 1 portion, L2 = 2 portioner etc.). Välj tillagningstid manuellt beroende på förpackningen.
P2	 Spelt	1 - 4 portioner	20,5 - 50,5min	 Placera från 100g till 400g spelt på botten (basen) av ångbåten, varje 100g tillsätt 180ml vatten, en nypa salt, blanda väl och täcka med ångburk. Använd inte mellangallret till ångaren.
P3	 Quinoa	1 - 4 portioner	22,5 - 42min	 Placera från 100g till 400g quinoa på botten (basen) av ångbåten, varje 100g tillsätt 200ml vatten, en nypa salt och 20g torkade tomater, blanda väl och täcka med ångburk. Använd inte mellangallret till ångaren.
8-DESSERT/BAKVERK				
P1	 Hemgjord frukt paj	1 200 g	29min.	 Lägg ut mördegen på krispplåten, stick hål på den och strö brödsmulor på botten för att absorbera saften från frukten. Fyll med hackade äpplen som blandats med socker och kanel.
P2	 Scones	560 g	15min.	 Blanda 275 - 300 g starkt mjöl, 10 g bakpulver, 4 g salt, 50 g smält margarin, 200 ml mjölk väl, forma till ett stycke på 20 cm diameter på en smord mikrovågssäker och ugnfast form.



Mikrovågssäkra
formar



Mikrovågs- och
ugssäkra formar



Crisppanna och
Crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)



















Låg ställning



Hög ställning



CHEF MENU (KOCKMENY)

TILLAGNINGSCHEPT	VIKT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR	GÖR SÅ HÄR
8-DESSERT/BAKVERK				
P3	 Krispig kaka	600 g	10,5min.	 Vispa 170 g socker och 2 stora ägg fluffigt, minska sedan hastigheten och tillsätt 50 g smält margarin, 170 g vitt mjöl, 10 g bakpulver och 100 ml mjölk. Smörj den knapriga tallriken och strö med brödsmlur. Häll smeten på den knapriga tallriken.
P4	 Rostade nötter	50 g - 200 g	5,7 - 7,5min	 Tillsätt nötter när Crisppannan är förvärmd. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det.
P5	 Frukt	150 g - 500 g	sensor	 Skala, dela och placera frukten på ångkokningskärlets galler och tillsätt 100 ml vatten i botten. Täck med locket.
P6	 Sockerkaka	900 g	46min.	 250 g mjöl, 15 g bakpulver, 250 g socker, 75 g smält margarin, 150 ml kallt vatten, 185 g ägg utan skal. Häll i en form med bakpapper.
P7	 Muffins	350 g	23min.	 Vispa 170 g smör och 170 g socker tills det blir mjukt och nästan vitt. Rör ned 3 ägg, ett åt gången. Vänd försiktigt ner 225 g siktat mjöl blandat med 7 g bakpulver och 0,25 g salt. Häll smeten i muffinsformar och placera dem jämnt fördelade på bakplåten. När förvärmningen är klar, sätt in formen i mikrovågsugnen på den låga ställningen.
P8	 Småkakor	250 g	18,5min.	 Blanda 250 g mjöl, 100 g socker och 1,5 g salt. Gnid in 125 g margarin. Vispa 1 ägg och tillsätt till blandning. Blanda alla ingredienser, väg upp 20 g för varje, rulla till en boll, och använd en gaffel för att trycka två gånger i kors över bollarna När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in den mikrovågs- och ugnssäkra formen i mikrovågsugnen på den låga ställningen
P9	 Marängar	100 g	39,5min.	 Vispa 2 äggvitor och 80 g socker. Smaksätt med vanilj och mandelessens. Forma till 10 - 12 bitar på den mikrovågssäkra och ugnsfasta formen. När förvärmningen av ugnen är klar, sätt in crispspannan i mikrovågsugnen med hjälp av den låga ställningen.
P10	 Yoghurt	600 g (150 g*4)	6 tim.	 Lägg 62 g yoghurt i 4 porslinskoppar (15,5 g i varje), tillsätt 125 ml mjölk i varje kopp (använd mjölk med lång hållbarhet, i rumstemperatur, fet 3,5 %), täck skålen med plastfilm och placera i en cirkel på glastallriken.



Mikrovågssäkra
formar



Mikrovågs- och
ugssäkra formar



Crisppanna och
Crisphandtag



Ångkokare
(nederst med nedre
galler och lock)



Ångkokare
(botten och lock)



Låg ställning

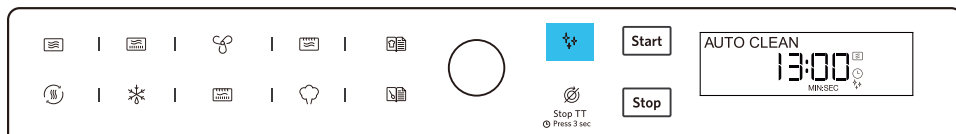


Hög ställning



AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGÖRING)

Detta automatiska rengöringsprogram kommer att hjälpa dig att rengöra mikrovågsugnens insida och ta bort obehagliga lukter.



INNAN DU STARTAR CYKELN:

- 1 Håll 250 ml rumstempererat vatten i en behållare (se våra rekommendationer i det nedanstående avsnittet "Tips och förslag").
- 2 Placera behållaren direkt på glastallriken.

FÖR ATT STARTA CYKELN:

- 1 Tryck på knappen Auto Clean (Automatisk rengöring), rengöringscykelns varaktighet kommer att synas på displayen.
- 2 Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta funktionen.

NÄR CYKELN ÄR KLAR:

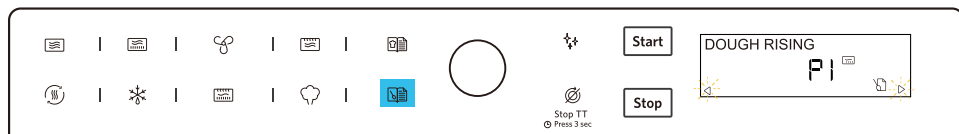
- 1 Tryck på knappen Stop (Stopp).
- 2 Ta bort behållaren.
- 3 Använd en mjuk trasa eller en pappershandduk med mildt rengöringsmedel för att rengöra de inre ytorna.

Tips och förslag:









- För bättre rengöringsresultat rekommenderas att använda en behållare med en diameter på 17-20 cm och en höjd som är lägre än 6,5 cm. För modeller som har ångkokare som tillbehör använder du bara ångkokarens botten.
- Då behållaren är varm när rengöringscykeln är klar, rekommenderas du att använda en grytvante när du tar ut behållaren ur mikrovågsugnen.
- För en bättre rengörande effekt och avlägsnande av obehagliga lukter, tillsätt lite citronsaft i vattnet.
- 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.

SPECIAL MENU (SPECIALMENY)



Specialmenyn är en praktisk knapp som har flera funktioner till hjälp för matlagingsprocessen. Den ger dig möjlighet att tillaga ris, mjuka upp och smälta smör, göra glass, mjukost osv.



- ① Tryck på knappen Special Menu (Specialmeny).
- ② Vrid ratten för att välja typ av mat (se nedanstående tabell), och tryck på knappen Confirmation (Bekräfta) för att bekräfta.
- ③ Vrid på ratten för att ställa in viktvärdet.
- ④ Tryck på knappen Confirmation / Jet Start (Bekräfta / Snabbstart) för att starta tillagningsprogrammet.

MATKATEGORI	METOD	VIKT	TIPS
P1	 Degjäsning	Degjäsning 250 - 500g	För pizzadeg: mät upp 37 °C vatten direkt i behållaren och lös jästen i vattnet. Tillsätt 250 g mjöl, 2 msk matolja och 2 tsk salt. Knåda tills du får en jämn och fin deg. Det går även bra att använda funktionen för andra degrecept. Använd inte en behållare av plast.
P2	 Varmhållning	Varmhållning se varmhållnings- tabellen	Temperaturen kan justeras från 60°C-80 °C. Se tabell för rekommenderade recept på sidan 38.
P3	 Smör	Mjukgöra 50 - 500g	Ta smöret direkt från kylskåpet, ta bort pappret, och placera i en mikrovågssäker skål.
P4	 Glass	Mjukgöra 100 - 1000g	Ta glassen direkt ur frysen och placera i dess förpackning på glastallriken.
P5	 Färskost	Mjukgöra 50 - 500g	Ta osten direkt från kylskåpet, ta bort pappret, och placera i en mikrovågssäker skål.
P6	 Frost juice	Mjukgöra 250 - 1000g (här är 1 ml lika med 1 g)	Ta juicen direkt ur frysen, ta bort locket och placera i dess förpackning på glastallriken.
P7	 Smör	Smälta 50 - 500g	Ta smöret direkt från kylskåpet, ta bort pappret, och placera i en mikrovågssäker skål. Rör om när du uppmanas att göra det.
P8	 Choklad	Smälta 100 - 500g	Ta den rumstempererade chokladen, ta bort pappret, och placera i en mikrovågssäker skål. Rör om när du uppmanas att göra det.

SPECIAL MENU (SPECIALMENY)

MATKATEGORI		METOD	VIKT	TIPS
<i>P9</i>	 Ost	Smälta	50 - 500g	Ta osten direkt från kylskåpet, ta bort pappret, och placera i en mikrovågssäker skål. Rör om när du uppmanas att göra det.
<i>P10</i>	 Marshmallow	Smälta	100 - 500g	Placera i en mikrovågssäker skål.

Receptguide för varmhållning

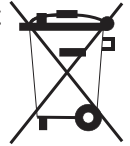
MATKATEGORI	VIKT	Temperatur	TID	Form
Pizza	300 - 800g	80°C	30min	Cripspanna
Stekt kött	800 - 1500g	80°C	30min	Ugnssäker form
Bröd	100 - 500g	60°C	30min	Cripspanna
Muffins	336 g (28 g*12 st)	60°C	30min	Cripspanna
Pannor	220-620g	70°C	30min	Ugnssäker form
Porslinsfat	250-850g	70°C	30min	Ugnssäker form

MILJÖTIPS

- * Förpackningsmaterialet kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om avfallshantering. Förvara material som kan innebära risker för barn (plastpåsar, polystyren och dylikt) utom räckhåll för barn.
- * Denna apparat är märkt i enlighet med Europadirektiv 2012/19/EU om Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE/Elektrisk- och elektroniskt utrustningsavfall). 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.



- * Symbolen på produkten eller i dokument som medföljer den visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den skall istället 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.

I enlighet med IEC 60705, utgåva 4, 2010-04.

• 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	Form
12.3.1 (Kräm)	1000 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3 222-R
12.3.2 (Sockerkaka)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Köttfärslimpa)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Potatisgratäng)	1200 g	23-26 min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Sockerkaka)	900 g	43-44 min	Varmluft 200 °C + 90W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Kyckling)	1200 g	37-38 min	Varmluft 200 °C + 350W	LÅG STÄLLNING
13.3 (Manuell upptining)	500 g	15 min	160W	Placera på glastallriken med 3 mm tjock plastallrik

Tekniska specifikationer

Databeskrivning	MWP 3391
Nätspänning	220-230V~50 Hz
Ineffekt mikrovågor	1650 W
Märkspänning in	2000 W
Grill	1150-1250 W
Varmluft	1650-1750 W
Utvändiga mått (HXWXD)	373 x 490 x 540
Inre mått (HXWXD)	225 x 395 x 370

