

AMW 214

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





INSTALLATION



INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS



KONTROLLERA ATT SPÄNNINGEN PÅ TYP SKYL TEN ÖVERENSSTÄMMER MED SPÄNNINGEN i ditt hem.

Placera ugnen på ett stabilt och plant underlag som håller för ugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.



Placera inte ugnen i närheten av andra värmekällor. Det skall vara minst 20 cm fritt utrymme ovanför ugnen för att tillräcklig ventilation ska kunna garanteras. Försäkra dig om att utrymmet under, ovanför och runt mikrovågsugnen är tomt så att luften kan cirkulera.

FÖRSÄKRA DIG OM ATT MIKROVÅGSUGNEN INTE ÄR SKADAD. Kontrollera att det går att stänga luckan ordentligt och att luckans kontaktytor mot ugnen är oskadade. Töm ugnen och rengör den invändigt med en mjuk, fuktig trasa.

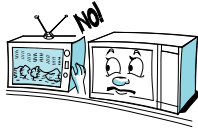


ANVÄND INTE UGNEN om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den ska eller om den skadats på något sätt. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Se till att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

EFTER ANSLUTNINGEN

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 åtar 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 NOGGRANT OCH SPAR FÖR 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 DEN, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Dra ut sladden eller stäng av strömmen vid säkring.



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 brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms.



FRÄTANDE KEMIKALIER och ångor får inte användas i denna mikrovågsugn. Ugnar av denna typ är endast avsedda för värming och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.



VARKEN HÄNG ELLER LÄGG tunga föremål på dörren, eftersom det kan skada öppningsförmågan och gångjärnen. Dörrhandtaget ska 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.

Ugnen är inte avsedd att användas av små barn utan tillsyn. Se också till att barn inte leker med ugnen.

Om ugnen har kombifunktioner bör barn endast använda ugnen i sällskap av en vuxen person eftersom temperaturen kan bli mycket hög.



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 tätningslister 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, skall inte kokas eller värmas i ugnen. De kan explodera, även efter avslutad tillagning.





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 ska 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 UGNEN FÖR FRITERING. Det är omöjligt att kontrollera oljans temperatur.



ANVÄND GRYTLAGGAR ELLER GRYTVANTAR för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen.

VÄTSKOR

T.EX. DRYCKER, VATTEN. Vätskans kokpunkt kan överskridas utan att det syns några bubblor. Det finns då risk att 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 uppvärmningen 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.

EFTER ATT BARNMAT I NAPPFLASKA ELLER

BARNMATSBURKAR har värmts i ugnen måste du alltid kontrollera temperaturen och röra



i maten innan du serverar den. 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. Försäkra dig om 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 TILLBEHÖRSOM 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.

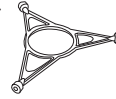
OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALL kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

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

☞ Montera rullstödet i ugnen.

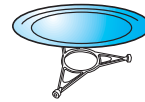


GLASPLATTA

DEN ROTERANDE GLASPLATTAN skall användas vid samtliga tillagningsmetoder.

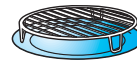
Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör.

☞ Placera glasplattan på rullstödet.



GALLER

ANVÄND GALLRET NÄR GRILLFUNKTION- ERNA används för tillagningen.



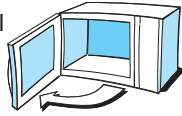
VÄLJA MIKROVÅGSEFFEKT

EFFEKT	ANVÄNDNING:
MAX (750 W)	UPPVÄRMNING AV DRYCKER , vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
600 W	TILLAGNING AV fisk, grönsaker, kött, etc.
400 W	FÖRSIKTIG TILLAGNING av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och ägggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter. Sjudning av stuvningar, smälta smör.
FÖR UPPTNING (160 W)	UPPTNING. Mjukgöring av smör och ost.
VARMHÅLLNING (90 W)	MJUGÖRING av glass.

AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

AVBRYT TILLAGNINGEN SÅ HÄR

Öppna ugnsluckan när du vill avbryta tillagningen för att kontrollera, vända eller röra om i maten.



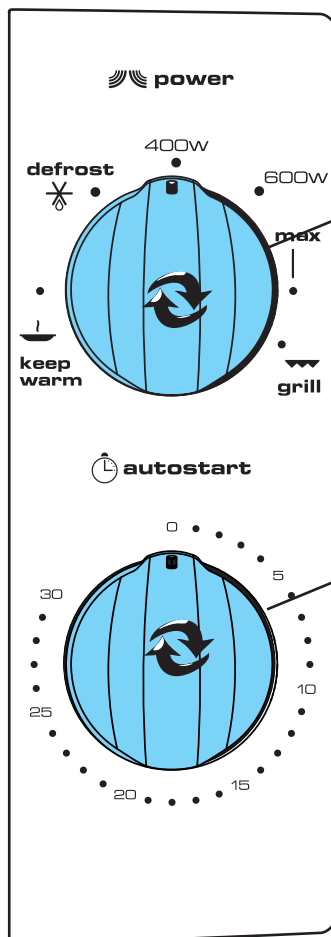
OM DU VILL AVSLUTA TILLAGNINGEN

Plocka ur maten, vrid inställningsratten till noll och stäng luckan.

OM DU VILL FORTSÄTTA TILLAGNINGEN

Stäng luckan. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.

ANVÄNDA UGNEN



1 VÄLJ EFFEKT OCH FUNKTIONER genom att vrida på funktionsratten.

2 VRID INSTÄLLNINGSRATTEN medurs för att ställa in önskad tillagningstid. Ugnen startar automatiskt.

MATLAGNINGSÖVERSIKT

JU MER MAT SOM SKA LAGAS ju längre tid tar det. En tumregel är att dubbelt så mycket mat tar nästan dubbelt så lång tid.

JU LÄGRE STARTTEMPERATUREN är ju längre koktid krävs det. Mat som har rumstemperatur tillagas snabbare än mat som tas ut direkt från kylen.

OM FLERA LIKADANA MATVAROR, till exempel ugnsbakad potatis, ska tillagas samtidigt ska de placeras i ett ringmönster så att de tillagas jämnt.

VISSA MATVAROR HAR SKINN ELLER SKAL, t.ex. potatis, äpplen och äggulor. Stick små hål med en gaffel eller tandpetare i sådana matvaror för att förhindra att de spricker.

MINDRE STYCKEN MAT TILLAGAS SNABBARE än större stycken och matvaror med regelbunden form tillagas jämnare än matvaror med oregelbunden form.

ATT RÖRA om i maten och vända den är metoder som används både vid traditionell matlagning och vid tillagning i mikrovågsugn. Avsikten är att värmen snabbare ska spridas till rättens mitt och att förhindra att ytterkanterna blir överkokta.

NÄR DU TILLAGAR MAT MED OREGELBUNDEN FORM ELLER TJOCKLEK bör du placera de tunnare delarna mot fatets mitt där värmen är lägre.

MAT MED HÖG FETT- OCH SOCKERHALT tillagas snabbare än mat som innehåller stora mängder vatten. Fett och socker når också högre temperaturer än vatten.

LÅT ALLTID MATEN STÅ OCH VILA ett litet tag efter tillagningen. Om maten får stå ett tag förbättras alltid resultatet eftersom värmen sprids och fördelas jämnare.



TYP AV MAT	MÄNGD	EFFEKT-NIVÅ	UNGEFÄRLIG	STÅTID	TIPS
KYCKLING (hel)	1000 G	750 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	VÄND KYCKLINGEN efter halva tillagningstiden. Kontrollera att köttsoften inte är färgad när tillagningen är över.
KYCKLING (filéer eller delar)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	KONTROLLERA att köttsoften inte är färgad när tillagningen är över.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	LÄGG DEM PÅ TVÅ ELLER TRE LAGER hushållspapper, ovanpå en tallrik, och täck med ytterligare hushållspapper.
GRÖNSAKER (färska)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	TILLAGA MED LOCK och tillsätt 2 tsk salt.
GRÖNSAKER, frysta	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	TILLAGA MED LOCK.
POTATIS MED SKAL	1 ST 4 ST		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	STICK HÅL MED GAFFEL. (1 pcs = 250 g). Vänd efter halva tillagningstiden.
KÖTTFÄRSLIMPA	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
FISK (Hel)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	GÖR SNITT I SKINNET och tillaga med lock.
FISK (skivor eller filéer)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	PLACERA DE TUNNARE DELAR närmare tallrikens mitt. Tillaga med lock.

UPPVÄRMNINGSOVERSIKT

PRECIS SOM VID TRADITIONELL MATLAGNING ska maten som värms i en mikrovågsugn alltid värmas tills den är rykande het.

BÄST RESULTAT ERHÅLLS om de tjockaste delarna placeras mot fatets ytterkant och de tunnaste delarna mot fatets mitt.

LÄGG TUNNA KÖTTSKIVOR OVANPÅ VARANDRA I EN HÖG eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över. Tjockare matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.

NÄR DU VÄRMER GRYTOR ELLER SÅSER är det lämpligt att röra en gång för att värmen ska fördelas bättre.

OM MATEN TÄCKS MED LOCK bibehålls fukten inuti maten. Dessutom blir det mindre matstänk och uppvärmningstiden förkortas.

NÄR DU VÄRMER FRYST PORTIONSMAT bör du följa tillverkarens anvisningar på förpackningen.

MAT SOM MAN INTE KAN RÖRA I, t.ex. gratänger värms bäst på 400-600 W.

ETT PAR MINUTERS STÅTID garanterar att värmen sprids jämnt i hela matvaran.



TYP AV MAT	MÄNGD	EFFEKTIVÄ	UNGEFÄRLIG	STÅTID	TIPS
PORTIONER PÅ TALLRIK	300 G 450 G	750 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TÄCK TALLRIKEN
RIS	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	TÄCK MATRÄTTEN.
KÖTTBULLAR	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	TILLAGA UTAN LOCK
DRYCKER	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	STÄLL EN METALLSKED I KOPPEN FÖR ATT UNDVIKA ATT DET KOKAR ÖVER.
SOPPA (klar)	2½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	VÄRM UTAN LOCK I EN SOPPTALLRIK ELLER SKÅL.
MJÖLKBASERADE SOPPOR OCH SÅSER	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	FYLL ALDRIG KÄRLEN MED MER ÄN 3/4. RÖR OM UNDER UPPVÄRMNINGEN.
VARMKORV	1 ST 2 ST	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

UPPTININGSÖVERSIKT

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 inverkar på 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 tinalite för lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

STÅTIDEN EFTER UPPTININGEN FÖRBÄTTRAR alltid resultatet eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela livsmedlet.

TYP AV MAT	MÄNGD	EFFEKTIVITÄT	UNGEFÄRLIG	STÅTID	TIPS
STEK	800 - 1000 G	FÖR UPPTINING	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	VÄND efter halva tillagningstiden.
KÖTTFÄRS	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VÄND efter halva upptiningstiden. Separera upptinade delar
KOTLETTER, BIFFAR, SKIVOR	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VÄND efter halva upptiningstiden.
KYCKLING (hel)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	VÄND efter halva upptiningstiden.
KYCKLING delar eller filéer	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VÄND / SEPARERA efter halva upptiningstiden. Täck vingspetsar och ben med folie som skydd mot överhettning.
FISK (Hel)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	VÄND efter halva upptiningstiden och täck stjärten som skydd mot överhettning.
FISK (skivor eller filéer)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	VÄND efter halva upptiningstiden. Separera upptinade delar
BRÖDLIMPOR	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	VÄND efter halva upptiningstiden.
SMÅFRANSKA & BULLAR	4 ST (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	PLACERA dem i ringform.
FRUKT & BÄR	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARERA under upptining.

GRILLÖVERSIKT

GRILLFUNKTIONEN ÄR UTMÄRKT för bryning av mat som har tillagats med mikrovågor.

GALLRET kan användas när man vill ha maten närmare grillelementet så att den bryns snabbare.

PLACERA "TUNNARE MAT" som toast och korv på gallret och använd enbart grillen för tillagningen.

MAT MED STÖRRE TJOCKLEK, som gratänger och kyckling: tillaga först med mikrovågor och bryn sedan under grillen för att ge maten en vacker, gyllenbrun yta.

 **KOKKÄRL OCH GRATÄNGER** kan placeras direkt på glasplattan.

SE TILL ATT KÄRLEN du tänker använda är värmetåliga, ugnssäkra och släpper igenom mikrovågorna innan du använder grillen tillsammans med mikrovågor.

ANVÄND inte kärl eller redskap i plast när du grillar. De skulle smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

TYP AV MAT	MÄNGD	INSTÄLLNING	TID	TIPS
OSTSMÖRGÅSAR	3 ST	GRILLNING	4 - 5 MIN.	LÄGG på bakgallret
POMMES DUCHESSE	2 PORTIONER		6 - 8 MIN.	STÄLL fatet på bakgallret.
KORV (100 G/STYCK)	2 - 3 ST		10 - 12 MIN.	STÄLL fatet på bakgallret. Vänd efter halva tillagningstiden.
KYCKLINGBITAR	1000 G	750 W	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	LÄGG bitarna med skinnsidan upp på ett fat.
POTATISGRATÄNG	4 PORTIONER	DÄREFTER GRILL	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	STÄLL formen på glastallriken.
LASAGNE (frost)	500 G	600 W	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	STÄLL formen på glastallriken.
FISKGRATÄNG (frost)	600 G	DÄREFTER GRILL	15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	STÄLL formen på glastallriken.

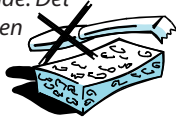
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

RENGÖRING AV UGNEN är normalt det enda underhåll som krävs.

OM UGNEN inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.



ANVÄND INTE SKURSVAMPAR INNEHÅLLANDE METALL, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPMEDEL, stålull, skurtrasor och liknande. Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor. Använd en svamp och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterspray. 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 SKA ALLTID VARA PÅ PLATS när denna mikrovågsugn används.



ANVÄND ALDRIG UGNEN när glasplattan tagits ut för rengöring.

ANVÄND ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnens invändiga ytor, luckans front och baksida samt öppningens lister.



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

SVÅRA FLÄCKAR GÅR LÄTTARE ATT TA 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.



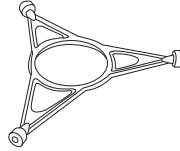
ANVÄND ALDRIG UTRUSTNING FÖR ÅNGRENGÖRING när du rengör din mikrovågsugn.

GRILLELEMENTET BEHÖVER inte rengöras eftersom den starka värmen bränner bort eventuella stänkfläckar, men taket under elementet kan behöva rengöras då och då. Använd varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp för rengöringen.

Om du inte använder grillfunktionen regelbundet bör du ändå köra funktionen i 10 minuter en gång per månad för att minska brandrisken

KAN MASKINDISKAS:

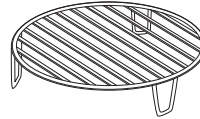
RULLSTÖD.



GLASPLATTA.



GALLER.



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 strömavbrott.
- Att ugnen har god ventilation.
- Vänta tio minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.

SYFTET MED DENNA KONTROLL ÄR ATT undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste bekosta. Uppge ugnens typnummer och serienummer när du tillkallar service (se serviceetiketten). Se garantisedel 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.



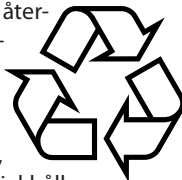
SERVICE FÅR ENDAST UTFÖRAS AV EN BEHÖRIG SERVICETEKNIKER. Att utföra service eller reparationer som kräver att kåpor som skyddar mot mikro vågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.

AVLÄGSNA ALDRIG NÅGON KÅPA ELLER NÅGOT HÖLJE.



MILJÖTIPS

ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om kassering och avfallshantering. Förvara material såsom plast, 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 följderna om produkten inte hanteras på rätt sätt.

SYMBOLEN på produkten eller i dokumenten som medföljer produkten anger att denna apparat inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



PRODUKTEN MÅSTE SKROTAS 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.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned in the upper right corner.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. The first three lines are grouped together on the left side, and the remaining 17 lines span the width of the page.



Three horizontal blue bars on the left side of the page.



Below the bars, there are 20 horizontal blue lines for writing, arranged in two columns of ten lines each.

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	EFFEKTIVÅ	KÄRL
12.3.1	750 G	10 MIN.	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18-20 MIN. 5-6 MIN.	750 W GRILL	PYREX 3.827
13.3	500 G	12 MIN.	UPPTINING	PLACERAS PÅ GLASPLATTA

TEKNISKA DATA

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
EFFEKTFÖRBRUKNING	1150 W
SÄKRING	10 A
MIKROVÅGSEFFEKT	750 W
UTVÄNDIGA MÅTT (HxBxD)	285 x 456 x 404
INVÄNDIGA MÅTT (HxBxD)	196 x 292 x 295



4 6 1 9 6 9 4 6 2 3 2 1

