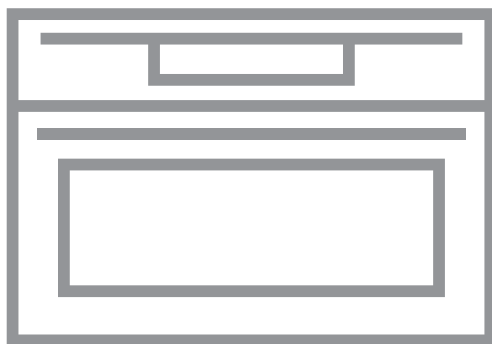


► KME861000M
KMK861000B
KMK861000M

SV **Bruksanvisning**
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	8
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	17
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	17
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	18
10. TRICKS OCH TIPS.....	18
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	36
12. FELSÖKNING.....	37
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **VARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Aktivera inte produkten när den är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **VARNING:** Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en behörig person.
- **VARNING:** Bara en behörig person kan utföra service eller reparation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikrovågsenergi.
- **VARNING:** Hetta inte upp vätskor och mat i slutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är lämpliga för mikrovågsugn.
- Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare ska du hålla ett öga på ugnen eftersom det finns risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder, eller uppvärmning

av värmedynor, tofflor, svampar, disktrasor o. dyl. kan leda till skador eller eldsvåda.

- Om det kommer ut rök ska du genast stänga av produkten eller dra ur kontakten ur vägguttaget och ha luckan stängd för att inte lågorna ska sprida sig.
- Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan fördröjd stötkokning inträffa. Var därför försiktig när du hanterar behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar måste skakas eller röras om. Kontrollera temperaturen innan barnet äter så att han eller hon inte bränner sig.
- Ägg med skalet på eller hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrougnen eftersom de kan explodera, även efter du har tagit ut dem ur mikrougnen.
- Mikrougnen ska rengöras regelbundet och matrester ska tas bort.
- Om inte mikrougnen hålls ren kan det leda till att ytorna i ugnen blir dåliga och att ugnen inte fungerar som den ska, vilket i sin tur kan leda till att en farlig situation uppstår.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm

Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp ugnen.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

**VARNING!**

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.

- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnstrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten

**VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



WARNING!

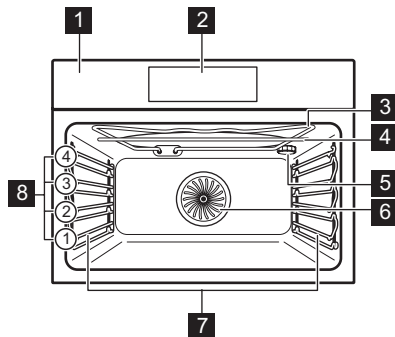
Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

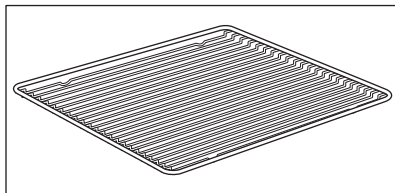
3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmering
- 3** Värmeelement
- 4** Mikrovågsgenerator
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnssteg, löstagbar
- 8** Ugnsnivåer

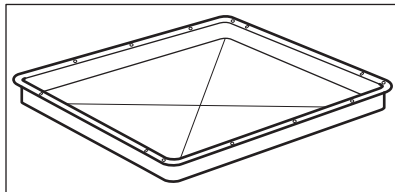
3.2 Tillbehör

Galler



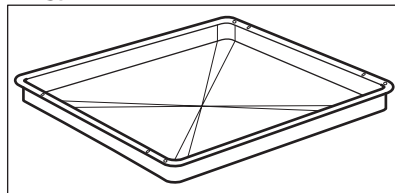
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

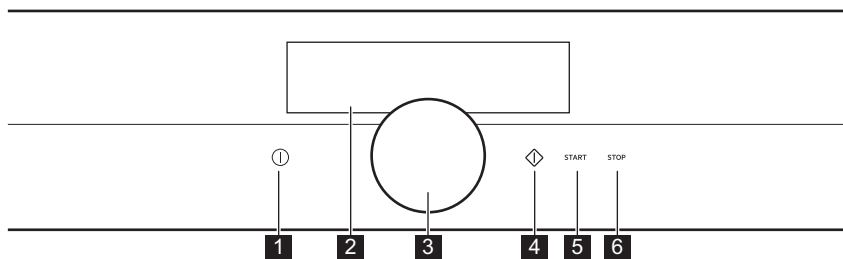
Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Kontrollpanel



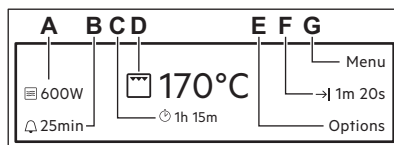
Funktion	Beskrivning
1	På/Av (On/Off) Slå på och stänga av hällen.
2	Display Visar ugnens nuvarande inställningar.
3	Vred För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på ① för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera genom menyn. Håll och tryck ner vredet för att bekräfta en inställning eller gå in i vald undermeny. För att återgå till föregående meny, gå in på alternativet Tillbaka i menylistan eller bekräfta en vald inställning.
4	Mikrovågsugnsfunktion Mikrovåg snabbstart (1000 W; 30 sek). Du kan också sätta på den när produkten är avstängd.
5	START För att slå på vald funktion.
6	STOP För att stänga av vald funktion.

4.2 Display

Efter att ha slagit på, visas uppvärmningsfunktionsläget på displayen.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda:



- A. Mikrovågseffekt
- B. Påminnelse
- C. Timer, upp
- D. Värmefunktion och temperatur
- E. Tillval eller Klockslag
- F. Funktionens kocktid och sluttid
- G. Meny

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

Efter den första anslutningen visas programvaruversion i 7 sekunder.

Du måste ställa in språket, Ljusstyrka i display och Klockslag.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Slå på och stänga av värmefunktionerna.

1. Slå på ugnen.
2. Håll i vredet.

Den senast använda funktionen är understruken.

3. Tryck på vredet för att komma in i undermenyn och vrid på det för att välja en värmefunktion.




4. Tryck på vredet för att bekräfta.
5. Ställ in temperaturen och bekräfta.
6. Tryck på **START**. Vissa funktioner innehåller en sekvens av popup-fönster. Tryck på vredet för att gå till nästa popup. Efter den sista bekräftelsen startar funktionen.


För att stänga av funktionen, tryck på **STOP**.










Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

Värmefunktioner: Special

Uppvärmningsfunktion	Program
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.

Uppvärmningsfunktion	Program	
	Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
	Torkar innerutrymmet	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
	Jäsning av deg	För jäsning av degen före bakning.
	Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
	Gratinerig	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.








Tillagningsfunktioner: Standard

Uppvärmningsfunktion	Program	
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Översta - / bottenvärme.
	Varmluft + nedre delen	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Översta - / bottenvärme.
	Översta - / bottenvärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme + Grill + Fläkt	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
	Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
	Grill + Fläkt	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
	Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

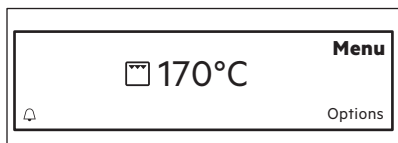
Tillagningsfunktioner: Mikrovågsugn

Förvärm inte ugnen när du använder mikrovågsfunktioner.

Mikrovågsfunktionen skapar värme direkt i maten.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Mikrovågsugn	Mikrovågsuppvärmning på medellåg värme (100 - 600 W). För att värma färdiglagade rätter. Tillaga grönsaker och fisk.
 Mikrovågsugn Max	Mikrovågsuppvärmning på hög värme (700 - 1000 W). Skapar värmen direkt i maten. För uppvärmning av drycker och soppor.
 Varmluft + MW	Funktion med MW-boost. Baka på en ugnsnivå.
 Över-/undervärme + MW	Funktion med MW-boost. För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Grill + Mikro	Funktion med MW-boost. För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Grill + Fläkt + MW	Funktion med MW-boost. För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Upptining	Funktion med MW-boost. För upptining av kött, frukt och grönsaker.

6.2 Meny - översikt



Meny

Menyfunktion	Program
Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska program.
Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.

Undermeny för: Normalinställning

Undermeny	Beskrivning
Barnlås	När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag. Man kan aktivera eller avaktivera funktionen via Normalinställningsmenyn. När den är aktiverad visas barnlåset på displayen när du sätter på ugnen. För att kunna aktivera ugnen ska du använda koden med vredet i följande ordning: A B C.
Snabbstart	Minskar uppvärmningstiden som standard. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner.
Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter när tillagningen har avslutats. Om du vill stänga av den tidigare, tryck på vredet. När den här funktionen är aktiv visas meddelandet "Varmhållningsfunktionen har startat" på displayen. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner och om Programlängd är inställd.
Tillägg tid	Förlänga den förinställda tillagningstiden. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner.
Inställning	Ställa in ugnskonfigurationen.
Service	Visar programvarans version och konfiguration.

Undermeny för: Inställning

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in språk för displayen.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.
Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för ON/OFF och STOP.
Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.

Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
DEMO	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Visa licenser	Information om licenser.
Visa programvaruversion	Information om mjukvaruversion.
Grundinställningar	Återställ till fabriksinställningar.

Undermeny för: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion, mikrovågseffekt och temperatur. Dessa inställningar kan ändras manuellt.

För vissa rätter kan du välja tillagningssätt:

- Vikt automatisk

Den nivå till vilken en maträtt tillagas:

- Röd eller Mindre
- Medium
- Välstekt eller Mer

Matkategori: Kött och fisk

Kött		
Nötkött	Ryggbiff	
	Stek	
	Köttfärslimpa	
Fläsk	Oxfile	Färskt
		Rökt
	Stek	
	Skinka	
	Lägg	
	Revben	
Kalvkött	Oxfile	
	Stek	
	Lägg	
Lamm	Stek	
	Sadel	
	Ben	
Vilt	Rådjursstek	Sadel
		Bog
	Hare	Sadel
		Ben

Fågel	
Kyckling	Hel
	Halv
	Ben
	Vingar
Anka	
Gås	
Kalkon	Hel
	Filé

Fisk	
Hel fisk	liten
	Medium
	stor
Fiskpudding	
Fiskpinnar	

Matkategori: Smårätter/ugnsrätter

Maträtt	
Smårätter	Pommes Frites
	Kroketter
	Croquettes
	Hash browns
Ugnsrätter	Lasagne
	Potatisgratäng
	Makaronipudding
	Grönsaksgratäng

Matkategori: Matiga pajer

Maträtt		
Pizza	Färskt	Tunn
		Tjock
	Frost	Tunn
		Tjock
		Tilltugg
Kyllda		
Quiche	Tunn	
	Tjock	
Bröd	Färskt	Baguette
		Ciabatta
		Franskbröd
		Mörkt bröd
		Rågbröd
		Fullkornsbröd med hela korn
		Osytrat bröd
		Runt bröd
	Frost	Baguette
		Bröd
	Förbakad	
	Franskbullar	Färskt
Frost		
Förbakad		

Matkategori: Efterrätter/gräddade

Maträtt			
Kaka i form	Mandelkaka		
	Äppelpaj		
	Brioche		
	Cheesecake		
	Äppelkaka, täckt		
	Mördegsbas		
	Sockerkaksbotten		
	Sandkaka		
	Sockerkaka		
	Sockerkaka		
Pajer			
Kaka i form	Frost Apfel Strudel		
	Brownies		
	Cheesecake		
	Julkakor		
	Smulpaj		
	Fruktkaka	Mördegskakor	
		Sockerkaksmet	
		Jästdeg	
	Sockerkaka		
Sockerkaka			
Rulltårta			
Efterrättspaj			
Jästkaka			

Maträtt	
Små bakverk	Småkakor
	Petits-choux med fyllning
	Eclairs
	Mandelbiskvier
	Muffins
	Smördegskakor
	Smördeg
	Mördegskakor, kex

Maträtt
Söt gryta

6.3 Tillval








Tillval	Beskrivning
Timern, inställningar	Innehåller en lista över klockfunktioner.
Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden under pågående värmefunktion. På / Av
Set + Go	Ställa in funktionen och sätta på den senare. När funktionen har ställts in visas meddelandet "Set&Go aktiv" på displayen. Tryck på Start för att sätta på den. När den här funktionen är aktiv försvinner meddelandet från displayen och ugnen sätts på. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner och om Programtid/Sluttid är inställd.
Belysning	På / Av

6.4 Restvärme

När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda värmen för att hålla maten varm.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Timern, inställningar

Klockfunktion		Program
	Timer, upp	Övervakar automatiskt hur länge funktionen är igång. Vyn av Timer, upp kan slås på eller stängas av.
	Koktid	För att ställa in längden för en funktion. ¹⁾
	Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion. Detta alternativ är endast tillgängligt när Koktid är inställt. Använd funktionerna Koktid och Sluttid samtidigt för att automatiskt slå på och stänga av ugnen vid en viss tid senare. ¹⁾ Den här funktionen är inte tillgänglig när mikrovågsfunktionen är igång.
	Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. ¹⁾ Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Välj  och ställ in tiden. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåts. Tryck på vredet för att stänga av signalen. När ugnen är avstängd, tryck på vredet för att slå på den här funktionen.

¹⁾ Max 23 tim. 59 min.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

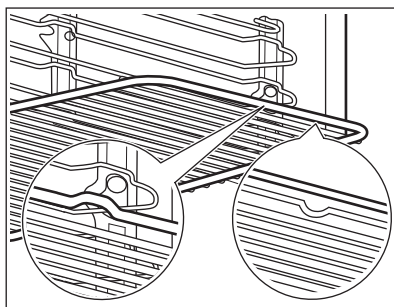
Använd endast lämpliga kokkärl och material.



VARNING!
Se kapitlet "Råd och tips",
Lämpliga kokkärl och
material för mikrovågsugn.

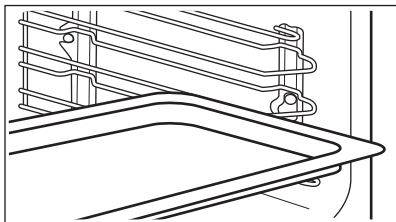
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



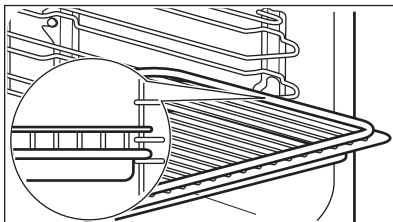
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och uppsgallret på skenorna ovan.






Liten fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (tim)
200 - 230	5.5

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Koktid, Sluttid.

9.2 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. TRICKS OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

10.1 Tillagningsempfohlradningar

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn.

Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.2 Rekommendationer mikrovågsugnen

Placera maten på en tallrik på ugnsbotten.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Täck mat som ska tillagas och värmas upp.

Sätt i en sked i flaskan eller i glaset vid upphettning av drycker för att få en bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen och ta bort förpackningen. Förpackningen som omger maten kan bara placeras i ugnen om den är mikrovågsugnsäker (se informationen på förpackningen).

Tillagning med mikrovågor

Tillaga täckt. Tillaga mat utan lock endast om du vill ha en knaprig skorpa.

Tillaga inte rätter för länge genom att ställa in för stark effekt och för lång tid. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan sprängas. Stick hål i äggulan innan du hettar upp det igen.

Stick hål i mat med skinn eller skal med en gaffel flera gånger före tillagning.

Skär grönsaker i lika stora bitar.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

När du har stängt av ugnen ska du ta ut maten och låta den vila i några minuter.

Uptining i mikrovågsugnen




Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, uppochnervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller plastsåll, så att den vätska som smälter kan rinna av.




Ta bort de upptinade delarna efter hand.

Du kan använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga frukt och grönsaker utan att först behöva tina dem.

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugns-/fryssäkert material	✓	✓	✓
Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	x
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x

Kokkärl/material			
Värmebeständig plast upp till 200 °C (kontrollera alltid plastbehållarens specifikation före användning)	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Stekpåse med säker stängning för mikrovågsugn (kontrollera alltid påsens specifikation före användning)	✓	✓	x
Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Ugnsform, i svartlack eller silikonbelagd (kontrollera alltid ugnsformens specifikation före användning)	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	x	✓	x

10.4 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

Tallriksvärmning

Med den här funktionen kan du värma tallriker och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallriker och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllpositionen. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg degen i en stor form och täck den med en våt handduk eller plastfolie. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstiden.

10.5 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.







Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.







Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.








10.6 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

10.7 Bakning på en ugnsnivå

 BAKVERK I FORMAR					
		 (°C)	 (min.)		
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1	
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1	
Sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1	
Sockerkaka	Översta - / bottenvärme	160	35 - 50	2	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	1	

 BAKVERK I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten av socker- kakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	1
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	70 - 90	1
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bot- tenvärme	180	70 - 90	1
Cheesecake, använd långpannan	Översta - / bot- tenvärme	160 - 170	60 - 90	1

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR				
 Förvärm den tomma ugnen.				
		 (°C)	 (min.)	
Vetefläta / Runt bröd	Översta - / bot- tenvärme	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen	Översta - / bot- tenvärme	160 - 180	50 - 70	2
Rågbröd	Översta - / bot- tenvärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	2
Petits-choux med fyll- ning / Eclairs	Översta - / bot- tenvärme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta	Översta - / bot- tenvärme	180 - 200	10 - 20	2
Kaka med smördegstop- ping	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	Översta - / bot- tenvärme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktpaj (på jästdeg/ sockerkakssmet)	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1



KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen.



(°C)



(min.)

Fruktpaj (på jästdeg/
sockerkakssmet)Översta - / bot-
tenvärme

170

35 - 55

2

Fruktpaj av mördeg

Varmluft

160 - 170

40 - 80

1

Jästkaka med känslig
fyllning (t.ex. kvarg,
grädde, kräm)Översta - / bot-
tenvärme

160 - 180

40 - 80

2



SLÄTA BULLAR



(°C)



(min.)



Mördegskakor, kex

Varmluft

150 - 160

10 - 20

1

Mördegskakor / Smör-
degskakor

Varmluft

140

20 - 35

1

Mördegskakor / Smör-
degskakor, förvärm den
tomma ugnenÖversta - / botten-
värme

160

20 - 30

2

Kakor av sockerkakss-
met

Varmluft

150 - 160

15 - 20

1

Bakverk med äggvita,
maränger / Maränger

Varmluft

80 - 100

120 - 150

1

Mandelbiskvier

Varmluft

100 - 120

30 - 50

1

Småkakor av jästdeg

Varmluft

150 - 160

20 - 40

1

Smördegskakor, förvärm
den tomma ugnen

Varmluft

170 - 180

20 - 30

1

Fransbullar, förvärm
den tomma ugnenÖversta - / botten-
värme

190 - 210

10 - 25

2







Muffins, förvärm den
tomma ugnen

Varmluft






160

20 - 35

3

 SLÄTA BULLAR				
		 (°C)	 (min.)	
Muffins, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	170	20 - 35	2

10.8 Puddingar och gratänger

 Använd den första hyllpositionen.				
		 (°C)	 (min.)	
Makaronipudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	45 - 60	
Lasagne	Översta - / bottenvärme	180 - 200	25 - 40	
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Grill + Fläkt	210 - 230	10 - 20	
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	
Milk rice	Översta - / bottenvärme	180 - 200	40 - 60	
Fiskpudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	30 - 60	
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	

10.9 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgodis.

Stek magert kött övertäckt.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.







Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.







Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.







10.10 Stektabeller







Använd den första hyllnivån.







Ställ in effekten till 200 W, såvida inget annat anges.







 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grystek	1 - 1,5 kg	Översta - / botten- värme	230	60 - 80







 FLÄSKKÖTT				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	50 - 70	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	35 - 50	
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	150 - 170	60 - 75	

 KALVKÖTT				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvstek	1	160 - 180	50 - 70	
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	75 - 100	






 LAMMKÖTT				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	50 - 70	




 FÅGEL				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 varje del	200 - 220	20 - 35	
Halv kyckling	0,4 - 0,5 varje del	190 - 210	25 - 40	
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	30 - 45	
Anka	1.5 - 2	180 - 200	45 - 65	

 FISK				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Översta - / bottenvarme	210 - 220	30 - 45

 RÄTTER			
 Använd funktionen: Varmluft.			
	 (W)	 (°C)	 (min.)
Desserten	200	160 - 180	20 - 35
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	400 - 600	160 - 180	20 - 45
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	400 - 600	160 - 180	30 - 45






10.11 Knaprigt med Varmluft + nedre delen






 PIZZA			
 Använd den tredje hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
Pajer	180 - 200	40 - 55	
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60	
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	
Pizza, tunn botten, förvärm den tomma ugnen	200 - 230	15 - 20	

 PIZZA			
 Använd den tredje hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza, tjock botten, förvärm den tomma ugnen	180 - 200	20 - 30	
Osyrat bröd, förvärm den tomma ugnen	230	10 - 20	
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	45 - 55	
Flammkuchen, förvärm den tomma ugnen	230	12 - 20	
Pirog, förvärm den tomma ugnen	180 - 200	15 - 25	

10.12 Brödbakning

Förvärmning rekommenderas inte.

 BRÖD		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Franskbröd	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd	180 - 200	50 - 70






 BRÖD		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Fullkornsbröd med hela korn	170 - 190	60 - 90

10.13 Grill

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.

 GRILL			
 Använd den första hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
		1:a sidan	2:a sidan
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfilé, medium	230	20 - 30	20 - 30
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammsadel	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.14 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mört kött och fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek..

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett. Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.
3. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de

första 10 minuterna. Standard är 90 °C.

4. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.



Använd den första hyllpositionen.



(kg)



(°C)



(min.)

	(kg)	(°C)	(min.)
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40

10.15 Undervärme + Grill + Fläkt

Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den andra hyllpositionen.



AVFROSTNING



(°C)



(min.)

	(°C)	(min.)
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25
Kylid pizza	210 - 230	13 - 25
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunna, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210 - 230	20 - 30
Pommes Frites, tjocka, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210 - 230	25 - 35
Croquettes / Kroketter, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210 - 230	20 - 35
Hash browns	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30

10.16 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.




Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.





Burkarna får inte röra vid varandra.





Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).





Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

 MJUK FRUKT		
		
	(min.)	Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45	

 STENFRUKT		
		
	(min.)	(min.)
	Tillagningstid tills det börjar sjuda	Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 GRÖNSAKER		
		
	(min.)	(min.)
	Tillagningstid tills det börjar sjuda	Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20





10.17 Torkar innerutrymmet





 Använd den tredje hyllnivån.		
	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3
Plommon	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8
Päron	60 - 70	6 - 9





10.18 Tillagning med mikrovågor


Tips för mikrovågsugn		
Tillagnings-/upptningsresultat	Möjlig orsak	Lösning
Matvarorna är för torra.	Effekten var för högt. Tillagningstiden var för lång.	Ställ in lägre effekt eller/och kortare tillagningstid.
Maten har inte tinat, den är kall eller är inte klar när tillagningstiden är slut.	Tillagningstiden var för kort.	Ställ in längre tillagningstid. Öka inte mikrovågseffekten.
Maten är för varm i kanterna, men inte klar i mitten.	Mikrovågseffekten var för hög.	Ställ in lägre effekt och längre tillagningstid.






AVFROSTNING






	 (kg)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges. Ställ in 30 °C för funktionen: Upptining.			
Biff	0.2	5 - 7	5 - 10






	 (kg)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges. Ställ in 30 °C för funktionen: Upptining.			
Köttfärs, ställ in 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kyckling	1	30 - 35	10 - 20
Kycklingbröst	0.15	5 - 9	10 - 15
Kycklinglår	0.15	5 - 9	10 - 15
Hel fisk	0.5	10 - 15	5 - 10
Fiskfilé	0.5	12 - 15	5 - 10







	 (kg)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Ställ in effekten till 100 W.			
Smör	0.25	4 - 6	5 - 10
Riven ost	0.2	2 - 4	10 - 15







		 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Ställ in effekten till 200 W, såvida inget annat anges.			
Jästkaka	1 st	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, ställ in 100 W	1 st	2 - 4	15 - 20
Torr kaka	1 st	2 - 4	15 - 20
Bröd	1 kg	15 - 18	5 - 10
Skivat bröd	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Fransbullar	4 st	2 - 4	2 - 5

	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Frukt	0.25	100	5 - 10	10 - 15

 ÅTERUPPVARMA		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Barnmat i burk	0,2 kg	300	1 - 2	-
Barnvälling, sätt i en sked i flaskan	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mjök	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Vatten	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sås	200 ml	600	1 - 3	-
Soppa	300 ml	600	3 - 5	-
Frysta färdigrätter	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Halvfabrikat	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 SMÄLTA	 (kg)	 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Choklad / Chokladglasyr	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Smör	0.1	400	0:30 - 1:30	-







 MATLAGNING		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
 Hel fisk	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Fiskfilé	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Grönsaker, färska	0,5 kg + 50 ml vatten	600	5 - 15	-
Grönsaker, frysta	0,5 kg + 50 ml vatten	600	10 - 20	-
Bakad potatis	0,5 kg	600	7 - 10	-

 MATLAGNING				
		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Ris	0,2 kg + 400 ml vatten	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Mikrovågsugnens kombifunktion

Låt stå i 2 - 5 minuter.














Vänd maten efter halva tillagningstiden.

 Använd första hyllpositionen såvida inget annat anges.	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min.)
Potatisgratäng	1.1	Varmluft + MW	400	180 - 190	35 - 45
Mjuk kaka, använd den andra hyllpositionen	0.7	Över-/undervärme + MW	100	190 - 200	25 - 30
Grillad fläskstek	1.5	Varmluft + MW	200	180 - 190	85 - 90
Lasagne	-	Över-/undervärme + MW	200	170 - 190	30 - 40
Kyckling	1	Grill + Fläkt + MW	400	230	35 - 40

10.19 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat





Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.







700 - 1000 W		
 Tillagning av grönsaker	 Uppvärmning i början av en tillagning	 Uppvärmning av vätskor

500 - 600 W				
				
Tillagning av äggretter	Sjudning av grytetter	Uppvärmning av hela rätter på tallrik	Uppvärmning och uppvärmning av djupfrysade maträtter	
300 - 400 W				
				
Smälta ost, choklad, smör	Sjudning av ris	Uppvärmning av barnmat	Tillagning / Värmning av ömtåliga livsmedel	Fortsätta tillagningen
100 - 200 W				
				
Uppvärmning av bröd	Uppvärmning av frukt och kakor	Uppvärmning av ost, grädde, smör	Uppvärmning av kött, fisk	

10.20 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60705.

Använd gallret om inget annat anges.					
MIKROVÅG-SUGNSFUNKTION	POWER (W)	 (kg)		 (min.)	
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Vaniljkräm	500	1	Undersida	18	-
Uppvärmning av kött	200	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Använd gallet.						
MICRO-WAVE COMBI-FUNKTION		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/undervärme + MW	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 1,1 kg	Varmluft + MW	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + MW	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter halva tillagningstiden.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.



Används varje dag

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

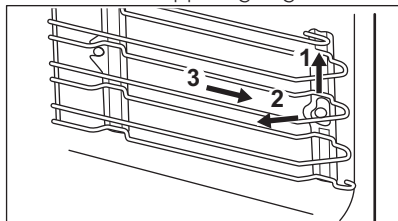
Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

11.2 Hur man tar bort: ugnsstegarna

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränner dig.

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.3 Byte av: Lampa



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.



FÖRSIKTIGHET!

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Det har varit strömavbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Demoläget är aktiverat.	Stäng av demoläge i: Meny / Normalinställning / DEMO. Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

12.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen (men inte under mikrovågsugnsfunktionen).

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar

displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


För varmhållning av mat


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867335028-E-382019



AEG