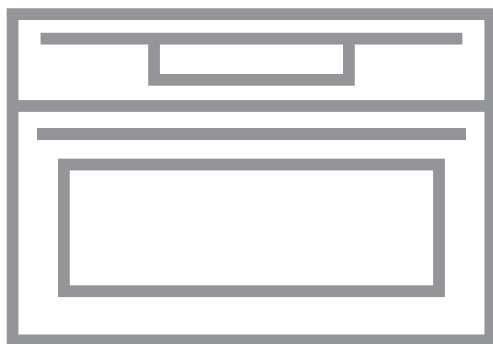


► QCK8070W
QCK8070X

SV Bruksanvisning
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	15
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	16
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	16
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	17
11. TRICKS OCH TIPS.....	19
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	35
13. FELSÖKNING.....	36
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Husqvarna-Electrolux. 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.husqvarna-electrolux.se



Registrera din produkt för bättre service:
www.husqvarna-electrolux.se



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.husqvarna-electrolux.se/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 handikappade

- 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 funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten 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 är mycket varma.
- 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.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- 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.
- Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en behörig person.
- Bara en behörig person kan utföra service eller reparation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikrovågsenergi.
- 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.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

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 förlängningsladdar.
- 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, speciellt inte när 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 uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- 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.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på botten.
 - 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. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- 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 apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt

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.

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



WARNING!

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.
- Ugnsutrymmet 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 försämras.
- 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 neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

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 Underhåll

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

2.7 Kassering



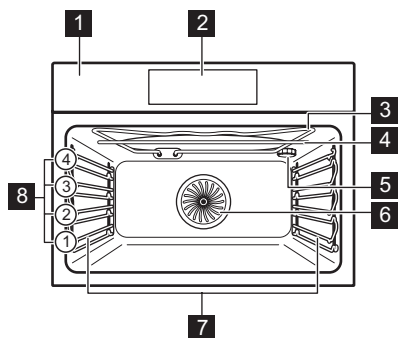
WARNING!

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

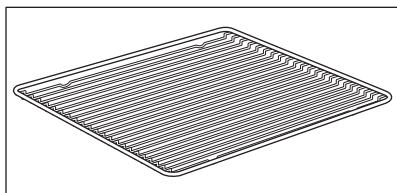
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Värmeelement
- 4 Mikrovågsgenerator
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstegar, löstagbara
- 8 Ugnsnivåer

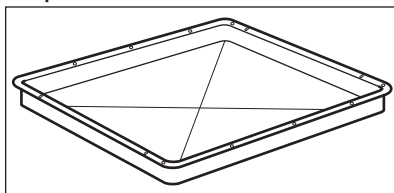
3.2 Tillbehör

Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

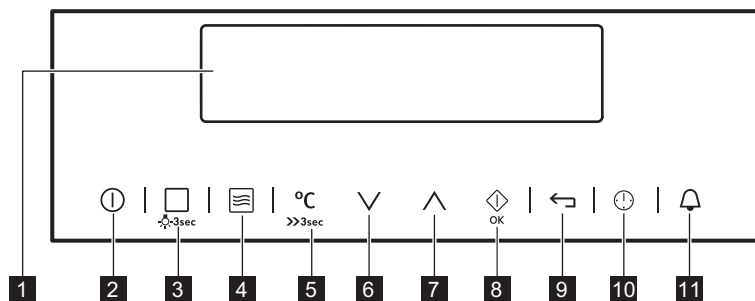
Bakplåt



För kakor och småkakor.

4. KONTROLLPANELEN

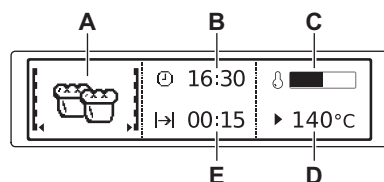
4.1 Elektronisk programmeringsenhet



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	-	Display
2		PÅ / AV (ON/OFF)
3		Tillagningsfunktioner alebo Tillagningshjälp
4		Mikrovågsugnsfunktion
5		Temperaturval
6		Nedåtknapp
7		Uppåtknapp
8		OK/Mikrovågsugn snabbstart
9		Tillbaka-tangent
10		Tid och andra funktioner
11		Signalur

4.2 Display



- A. Tillagningsfunktion eller mikrovågsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur eller effekt för mikrovågen
- E. Funktionens kocktid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen körs.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Kocktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på och samtidigt för att nollställa klockan.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i produkten.
	Indikering För Snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt Automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är aktivt eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

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

När du ansluter ugnen till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ för att ställa in värdet.

2. Tryck på $\diamond$ för att bekräfta.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på $\vee$ eller $\wedge$ för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck på $\diamond$ för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med $\leftarrow$.

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Symbol / meny-funktion	Program
 Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
 Automatisk Tillagning	Innehåller en lista över automatiska kategorier.
 Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
 Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.

Undermeny för: Normalinställning

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Inställning klocka	Ställ klockan.
 Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tillägg Tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Kontrast I Display	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka I Display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Val Av Språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Knappljöd	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
 Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Upphettnings-funktion	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: Över-undervärme.
 Pizza/Paj	För ugsnbakning 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: Över-undervärme.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugsnivå.

Upphettnings-funktion	Program
 Frys Mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

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

6.4 Special

Upphettnings-funktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.

Upphettnings-funktion	Program
 Jäsning Av Deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Bröd	För att baka bröd.
 Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

6.5 Ställa in en ugnsfunktion

1. Slå på ugnen.
2. Välj meny: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på  för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på  för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på  för att bekräfta.

6.6 Mikrovågsugnsfunktioner

Funktioner	Beskrivning
Mikrovågsugn	Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.
Kombi	Välj den för att använda tillagningsfunktionen och mikrovågsläget samtidigt. Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och samtidigt bryna den. Maximal effekt för den här funktionen är 600 W
Snabbstart	Använd för att aktivera mikrovågsfunktionen med en enda knapptryckning på symbolen  med maximal mikrovågseffekt. Koktid: 30 sekunder.

6.7 Ställa in Mikrovågsfunktionen

1. Slå på produkten.
2. Tryck på  för att aktivera Mikrovågsfunktionen.
3. Tryck på . Funktionen: Koktid är inställd på 30 sekunder och mikrovågorna sätts igång.



Varje tryckning på  ökar tiden för funktionen med 30 sekunder: Koktid.



Om du inte trycker på  stängs produkten av efter 20 sekunder.

4. Tryck på  för att ställa in funktionen: Koktid. Se avsnittet "Ställa in klockan".

 När tiden för funktionen: Koktid är längre än 7 minuter sänks mikrovågseffekten till 600 W.

 Den maximala inställningen av tiden för funktionen: Koktid är 90 minuter.

 Du kan ändra mikrovågsugnseffekten (tryck på  och sedan på  eller ) och funktionen: Koktid  när som helst när mikrovågsugnsfunktionen är igång.

5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Mikrovågsugnsfunktionen stängs av automatiskt. Tryck på valfri symbol för att stänga av ljudsignalen.

 Inaktivera mikrovågsfunktionen genom att trycka på .

 Funktionen avbryts om du trycker på  eller öppnar luckan. Starta den igen genom att trycka på .

6.8 Ställa in Kombifunktion

1. Aktivera uppvärmningsfunktionen. Se "Aktivera en uppvärmningsfunktion".
2. Tryck på  och gör på samma sätt som när du ställer in mikrovågsfunktionen.

 För vissa funktioner startar mikrovågsugnsfunktionen så snart den inställda temperaturen har uppnåtts.

Funktionerna är inte tillgängliga för kombifunktionen: Favoriter, Sluttid, Set + Go, Heat+Hold.

6.9 Ställa in Snabbstart-funktionen

1. Tryck vid behov på  för att stänga av produkten.
2. Tryck på  för att aktivera snabbstartsfunktionen.

Varje tryckning  ökar Koktid med 30 sekunder.

 Du kan ändra mikrovågseffekten (se "Ställa in mikrovågsfunktionen").

3. Tryck på  för att ställa in tiden för funktionen: Koktid. Se avsnittet "Ställa in klockan".

6.10 Indikator för uppvärmning

När du slår på en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnåtts hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

6.11 Indikering För Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.

 Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll  intryckt i 3 sekunder. Kontrolllampan för uppvärmning blinkar.

6.12 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan också sätta på den när ugnen är avstängd. Använd  för att slå på funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och  för att starta.
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.



Om du använder klockfunktionerna: Koktid, Sluttid, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

7.2 Ställa in klockfunktioner



Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Ugnen stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att ugnen ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare.

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på  för att bekräfta. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Heat+Hold håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
5. Tryck på  för att bekräfta. En ljudsignal hörs när funktionen är klar. Funktionen förblir på om uppvärmningsfunktionen ändras.

7.4 Tillägg Tid

Funktionen: Tillägg Tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Koktid.



Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt Automatisk.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på .

8. AUTOMATISKA PROGRAM



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online



Du hittar recepten för de automatiska programmen för den här produkten på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i produktens utrymme.

8.2 Tillagningshjälp med Automatiska Recept

Den här ugnen har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på  för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på  för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på  för att bekräfta.



När du använder funktionen: Manuellt, ugnen använder de automatiska inställningarna. De kan ändras precis som andra funktioner.

8.3 Tillagningshjälp med Vikt Automatisk

Denna funktion beräknar automatiskt stekningstiden. För att använda den måste man mata in matens vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på  för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på  för att bekräfta.
4. Tryck på  eller  för att ställa in vikten på maten. Tryck på  för att bekräfta.

Det automatiska programmet startar.

5. Du kan ändra vikten när som helst.
Tryck på  eller  för att ändra vikten.
6. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.



Vid vissa program behöver maten vändas efter 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

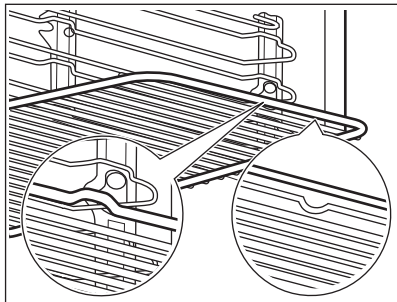
Använd endast lämpliga kokkärl och material.

**VARNING!**

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

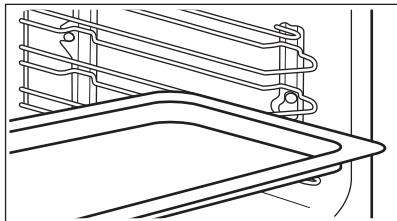
Galler:

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



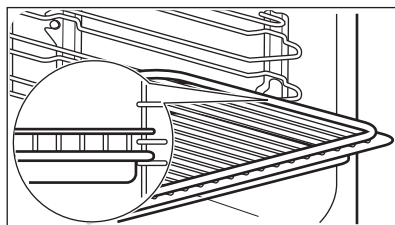
Långpanna:

Skjut in långpannan mellan stegparet på
ugnsnivån.



Galler och långpanna tillsammans:

Tryck in långpannan mellan skenorna på
hyllstöden och ugnsgallret på skenorna
ovan.



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

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar
såsom koktid, temperatur eller
tillagningsfunktion. De finns i menyn:
Favoriter. Du kan spara 20 program.



Du kan inte spara
mikrovågsugnen och
mikrovågsugnens
kombifunktioner som
favoritprogram.

Spara ett program

1. Slå på ugnen.

2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
5. Tryck på för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på eller för att ändra bokstav.
8. Tryck på .
- Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.

10. Håll  intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på  eller  och trycker på  för att skriva över ett befintligt program.

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv Programmets Namn.

Aktivera programmet

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Favoriter.
3. Tryck på  för att bekräfta.
4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på  för att bekräfta.

10.2 Använda barnlåset

När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag.

1. Tryck på  för att slå på displayen.
2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på  för att bekräfta.

För att stänga av funktionen, tryck på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på  för att bekräfta.



När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

10.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program)

och använda det senare genom att trycka på en symbol.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.
5. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
6. Tryck på  för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Menyn: Normalinställning låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

10.5 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



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

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när ugnen stängs av är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när ugnen slås på.

- om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
- om ugnen stängs av och du ställer in funktionen: Signalur. När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1

Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

11.2 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.

10.7 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.

Lägg in maten i ugnen och ta bort förpackningen. Förpackningen som omger maten kan bara placeras i ugnen om den är mikrovågsugnssäker (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 håll i äggulan innan du hettar upp det igen.

Stick håll 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.

Upptining 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.

11.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kokkärl/material	Mikrovågsugnsfunktion		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Avfrostning	Uppvärmning, Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metall-delar, 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-/frys-säkert material	✓	✓	✓
Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	X
Keramik, porslin och lergods med og-laserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	X	X	X
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	✓
Ugnsform, i svartlack eller silikonbe-lagd (kontrollera alltid ugnsformens specifikation före användning)	x	x	✓
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. kris-platta	x	✓	x

11.4 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

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

Tallriksvärmare

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

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllnivån.

Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

11.5 Bakning

- 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.

11.6 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, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

11.7 Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / sockerkaka	Över-undervärme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	1
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	70 - 90	1
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	180	70 - 90	1
Cheesecake, plåt ²⁾	Över-undervärme	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	2
Tyskt julbröd ¹⁾	Över-undervärme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) ¹⁾	Över-undervärme			2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
första		230	20	
därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouder/bakelser ¹⁾	Över-undervärme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta ¹⁾	Över-undervärme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smörkakor/sockerkringlor ¹⁾	Över-undervärme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Över-undervärme	170	35 - 55	1
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	1
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvars, grädde, kräm) ¹⁾	Över-undervärme	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / mördegskaka / mördegssremсор	Varmluft	140	20 - 35	1
Short bread / Mördegskaka / Mördegssremсор ¹⁾	Över-undervärme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20	1
Bakverk med äggvita, marängar	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	1
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Smördegskakor ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	1
Bullar ¹⁾	Över-undervärme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Muffins ¹⁾	Över-undervärme	170	20 - 35	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.8 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgillning	210 - 230	10 - 20	1
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Milk rice	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.9 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Petit-chouer/bakelser ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Förvärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / mördegskaka / mördegsgremsor	140	25 - 45	1 / 3
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 3

11.10 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek.

**VARNING!**

Se avsnittet "Råd och tips".

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter

ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.11 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Paj	180 - 200	40 - 55	3
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Quiche Lorraine (kryddad pajdeggsbotten)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	3
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	3
Osyrt bröd ¹⁾	230	10 - 20	3
Smördegskakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (ryska version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

11.12 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsgrovar.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnsgrovar utan lock.

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

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpås.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

11.13 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	Över-undervärme	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Kalv

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	Varm-luftsgrovarning	1	200	160 - 180	50 - 70	1

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvlägg	Varm-luftsgrillning	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	Varm-luftsgrillning	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Fågel

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	Varm-luftsgrillning	0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyckling	Varm-luftsgrillning	0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varm-luftsgrillning	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Anka	Varm-luftsgrillning	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	Överunder-värme	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Maträtter

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Desserter	Varm-luft	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

11.14 Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallet på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



FÖRSIKTIGHET!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oxfilé, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.15 Fryst mat

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

- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	3
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	3
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, tunna ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketter ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Riven potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Vänd 2 till 3 gånger under stekningen.

Tabell för frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza ¹⁾	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Pommes frites ²⁾ (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Varmluftsgrillning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2
Baguetter ³⁾	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Fruktkaka	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

³⁾ Förvärm ugnen.

11.16 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.

- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Mängd	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

11.17 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.

Använd första nivån från botten för ändamålet.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Torkad frukt

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

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).

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Morötter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

11.18 Torkning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå
Bönor	60 - 70	6 - 8	3
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3
Svamp	50 - 60	6 - 8	3
Örter	40 - 50	2 - 3	3
Plommon	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3
Päron	60 - 70	6 - 9	3

11.19 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbröd	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	180 - 200	50 - 70	2
Mörkt bröd	180 - 200	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	60 - 90	2

11.20 Tillagning med mikrovågor

Tips för mikrovågsugn

Tillagnings-/uppti- ningsresultat	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Matvarorna är för torra.	Effekten var för hög. Tiden var för lång.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid.
Maten är fortfarande inte tinad, varm eller tillagad när tiden har förflutit.	Tiden var för kort.	Förläng tiden. Öka inte mikrovågseffekten.
Maten är överhettad i kanterna men är ändå inte klar i mitten.	Effekten var för hög.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid.

Upptining av kött

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärms- tid (min)
Stek (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Malet kött (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Upptining av fågel

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärms- tid (min)
Kyckling (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Kycklingbröst (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Kycklingben (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Upptining av fisk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärms- tid (min)
Hel fisk (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fiskfilé (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Upptining av mejeriprodukter

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärms- tid (min)
Smör (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Riven ost (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Upptining av bakverk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)
Jästkaka (1 styck)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 bit)	100	2 - 4	15 - 20
Torr kaka (t.ex. sockerkaka) (1 bit)	200	2 - 4	15 - 20
Bröd (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Skivat bröd (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Frallor (4 stycken)	200	2 - 4	2 - 5

Upptining av frukt

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)
Frukt (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Uppvärmning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)
Barnmat i burk (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Babymjölk (180 ml). Sätt en sked i flaskan	600	0:20 - 0:40	-
Färdigmat (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frysta färdigrätter (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mjölk (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	-

Smältning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings-tid (min)
Choklad / chokladbeläggning (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Smör (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Tillagning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärms- tid (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	-
Ris (0,2 kg + 400 ml vatten)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Mikrovågsugnsens kombifunktion

Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och för att bryna den.

Kombinera funktioner: Grill och Mikrovågsugn.

Livsmedel	Kokkärl	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Eftervärms- ningstid (min)
2 kycklinghalvor (2 x 0,55 kg)	Rund glastallrik, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Potatisgratäng (1 kg)	Gratänger	300	200	40	2	10

11.21 Exempel på effektinställningar för tillagningstillämpningar

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Effektläge	Användning
1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt	Uppvärmning av vätskor Uppvärmning i början av en tillagning Tillagning av grönsaker
600 Watt 500 Watt	Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter Uppvärmning av hela rätter på tallrik Sjudning av grytträtter Tillagning av ägggrätter

Effektläge	Användning
• 400 Watt • 300 Watt	Fortsatt tillagning av maträtter Tillagning av ömtåliga livsmedel Uppvärmning av barnmat Sjudning av ris Värmning av ömtåliga livsmedel Smälta ost, choklad, smör
• 200 Watt • 100 Watt	Upptining av kött, fisk Upptining av ost, grädde, smör Upptining av frukt och kakor Upptining av bröd

11.22 Information till provanstalter

Mikrovågsugns kombifunktion

Tester enligt IEC 60705.

Livsmedel	Funktion	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Falsnivå 1)	Tid (min)	Kommentar
Kaka, (0,7 kg)	Varmluft + MW	100	180	2	29 - 31	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng (1,1 kg)	Varmluftsgrillning + MW	400	180	1	40 - 45	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling (1,1 kg)	Varmluftsgrillning + MW	200	200	1	45 - 55	Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter 20 minuters tillagningstid.

1) Använd gallret om inget annat anges.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.

Ta bort envis smuts med speciell ugsnrengöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

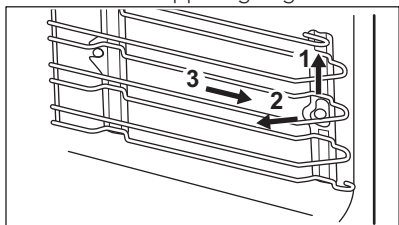
Torka ugnen när den är våt efter användning.

12.2 Borttagning av ugsnstegarna

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 ugsnstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugsnstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
 3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.
- Sätt tillbaka ugsnstegarna i omvänd ordning.

12.3 Byte av lampan



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.
Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugsnbotten.



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.

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
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.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- 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.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	Se "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".

13.2 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.)	

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Energibesparing



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

Allmänna tips

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen men inte under mikrovågsugnsfunktionen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar 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 aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

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.

15. 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 kommunikationstjänsten.

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867336052-B-172018

