

EKM700CW
EKM700CX



SV Mikrovågskombiugn

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
6. MIKROVÅGSLÄGE.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	14
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	16
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	17
10. TRICKS OCH TIPS.....	17
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	34
12. FELSÖKNING.....	35

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.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 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.
- Låt inte barn 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.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

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. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- 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 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, 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.

2.3 Använd



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 tvättmaskinen.

- 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 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 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den

här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

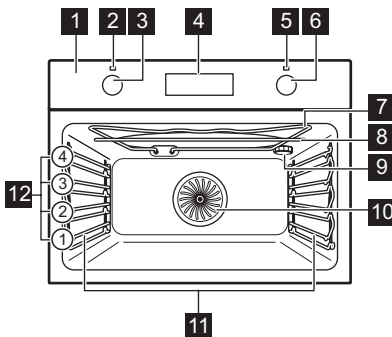
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

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

3. PRODUKTBSKRIVNING

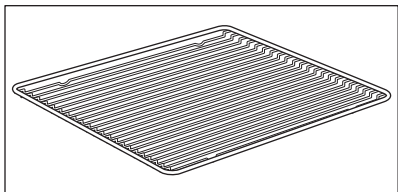
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Kontrolllampa/symbol för ström
- 3 Vred för ugnsfunktionerna
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Temperatur- och mikrovågsugneffektindikator/symbol
- 6 Vred för temperatur / mikrovågseffekt
- 7 Värmeelement
- 8 Mikrovågsgenerator
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstegen, löstagbar
- 12 Ugnsnivåer

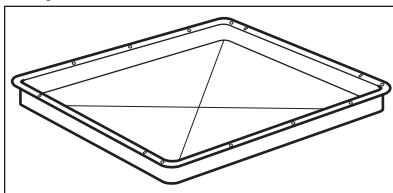
3.2 Tillbehör

Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktionen för att välja en ugnsfunktion. Detta aktiverar produkten med standardinställningar.
2. Vrid temperaturvredet / mikrovågsugnseffekt för att ställa in temperaturen.
3. För att avaktivera produkten, vrid funktionsvredet för ugnen till av-läget.

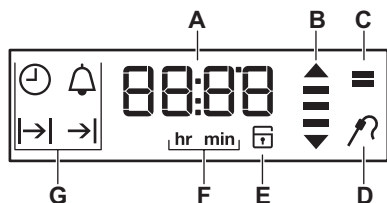
5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
	Avstängt läge Produkten är avstängd.
	Belysning För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	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.
	Varmluft För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övertvärme.
	Pizza/Paj För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Över-undervärme (Över-/Undervärme) För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	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.
	Min Grill För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Max Grill För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.



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

5.4 Display



- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Mikrovågsugnsfunktion
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Klockfunktioner

5.5 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	MIKROVÅG	För att ställa in mikrovågsfunktionen. Tryck på knappen i drygt 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan. Du kan också tända belysningen när produkten är avstängd.
	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerns temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en ugnsfunktion är igång.

5.6 Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen en efter en.

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

6. MIKROVÅGSLÄGE

6.1 Mikrovågsugn

Allmänt:



FÖRSIKTIGHET!

Låt inte ugnen vara på om den är tom.

- Låt maträtter stå några minuter i ugnen efter att den har stängts av. Se tillagningstabellerna för mikrovågsugnen: eftervärmning.

- Avlägsna aluminiumfoliepaketering, metallbehållare, etc. innan du tillagar maten.
- Du får bara använda en nivå i mikrovågsugnsläget.
- Lägg maten på en tallrik och ställ tallriken längst ner i ugnen om inget annat anges.
- Om möjligt ska man röra om maten före servering.

Tillagning:

- Om möjligt, täck över maten med ett material som är lämpligt för användning i mikrovågsugn. 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 torka eller brännas vid på vissa ställen.
- Använd inte produkten för att koka sniglar eller ägg med skalet på – de kan sprängas. För stekta ägg, stick först hål på äggulan.
- Stick hål på livsmedel med "skal" såsom potatis, tomater, korvar eller liknande typer av mat flera gånger med en gaffel före tillagning så att maten inte sprängs.
- Nerkylda eller frysta livsmedel behöver längre tillagningstid.
- Rätter som innehåller sås behöver röras om med jämna mellanrum.
- Vänd på större bitar efter halva tillagningstiden.
- Om möjligt, skär grönsaker i bitar av liknande storlek.
- Använd platta, breda tallrikar.
- Använd inte kokkärl gjorda av porslin, keramik eller lergods med oglaserad botten eller som har små hål t.ex. på handtagen. Fukt som kommer in i hålen kan göra att kokkärlet spricker när det värms upp.

Uptining av kött, fågel eller fisk:

- Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, uppochnervänd

tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller plastsäll, så att den vätska som smälter kan rinna av.

- Vänd på livsmedlet efter halva upptiningstiden. Om möjligt, skär bort och avlägsna delar som har tinats upp.

Uptining av smör, portioner av bakelser, kvarg:

- Tina inte upp helt och hållet i produkten, utan lämna maten framme för att tinas upp i rumstemperatur. Det ger ett jämnare resultat. Avlägsna all metall- och aluminiumpaketering eller delar av det före upptining.

Uptining av frukt, grönsaker:

- Om frukt och grönsaker ska vara råa, tina dem inte fullt ut utan låt dem tina helt vid rumstemperatur.
- Du kan använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga frukt och grönsaker utan att först behöva tina dem.

Färdiglagade maträtter:

- Färdiglagade maträtter i metallförpackningar eller i plastskålar med plåtlock får bara tinas upp eller värmas om det tydligt anges att de är lämpliga för mikrovågsugn.
- Du måste följa tillverkarens instruktioner på förpackningen (t.ex. avlägsna metallocket och sticka hål på ett plastöverdrag).

6.2 Lämpliga kokkärl och material

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min Grill 
	Avfrostning	Uppvärmning	Matlagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin ¹⁾	✓	✗	✗	✗
Glas- och Vitrokemik av ugns-/frysäkert material	✓	✓	✓	✓

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min Grill 
	Avfrost- ning	Upp- värm- ning	Matlag- ning	
Keramik ²⁾ , lergods ²⁾	✓	✓	✓	X
Plast, värmebeständig upp till 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Kartong, papper	✓	X	X	X
Plastfolie	✓	X	X	X
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn ³⁾	✓	✓	✓	X
Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	X	X	X	✓
Bakformar, svartlackerade eller sili-konbelagda ³⁾	X	X	X	✓
Bakplåt	X	X	X	✓
Galler	X	X	X	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	X	✓	✓	X
Färdiglagade rätter i förpackning ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) Utan dekor av silver, guld, platina eller metall.

2) Utan kvarts- eller metalledar, eller glasyr som innehåller metaller

3) Du måste följa tillverkarens instruktioner om maxtemperaturer.

6.3 Tips för mikrovågsugn

Resultat	Lösning
Det finns inga angivelser för den tillagade mängden livsmedel.	Se information för liknande typer av mat. Öka eller minska tillagningstid enligt följande regel: dubbla mängden = nästan dubbla tiden, halva mängden = halva tiden.
Maten är för torr efter tillagningen.	Ställ in kortare tillagningstid eller välj mikrovågsugnsläget och täck maten med lämpligt lock i mikrovågsugnen.
Maten är fortfarande inte tinad, varm eller tillagad när tiden har förflutit.	Ställ in längre tillagningstid eller välj högre effekt. Observera att större portioner tar längre tid. Rör i maten under tillagningen.

Resultat	Lösning
När tillagningstiden har förflutit är maten överhettad i kanterna men fortfarande inte klar i mitten.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid. Rör om vätskor (t.ex. soppa) efter halva tiden.

Andra saker att tänka på...

- Olika livsmedel har olika form och kvaliteter. De kan tillagas i olika mängder. På grund av detta kan tiden och effekten för upptining, uppvärmning och tillagning vara annorlunda. Allmän vägledning: **dubbla mängden = nästan dubbelt så lång tid.**
- Mikrovågsugnen skapar värme direkt i maten. Av den anledningen värms inte alla delar upp samtidigt. Du måste röra om eller vända på uppvärmda rätter, särskilt större mängder mat.
- I tabellerna är **eftervärmningstiden** angiven. Låt maten stå en stund, i eller utanför produkten, så att värmen fördelas jämnare.
- Justera värmnivån efter mängden mat. Om man har hög effekt med liten mängd mat kan man bränna maten eller generera ljusbågar när du använder tillbehör.
- Du får bättre resultat med ris om du använder platta, breda kärl.

6.4 Ställa in Mikrovågsfunktionen

- Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en mikrovågsfunktion .

På displayen visas en standardmikrovågseffekt och sedan ett standardvärde för funktionen Koktid.

- För att ändra mikrovågsugnens inställningar, vrid vredet för temperatur/mikrovåg. Effekteställningen ändras i steg om 100 W.
- Tryck på  och därefter på  för att ändra inställningen för tillagningstid.

Produkten börjar att arbeta automatiskt efter några sekunder. När den inställda tiden slutar hörs en ljudsignal och

mikrovågsfunktionen stängs av automatiskt.

- Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

När mikrovågsfunktionen är igång kan du:

- ändra effekteställningarna.
- kontrollera effekteställningarna. Tryck på .



Funktionen avbryts när du öppnar ugnsluckan. Starta den igen genom att trycka på .

6.5 Ställa in Kombi-funktionen

Du kan lägga till mikrovågsfunktionen till alla värmefunktioner.

Välj den för att använda tillagningsfunktionen och mikrovågsläget samtidigt. Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och samtidigt bryna den.

- Vrid funktionsvredet för att välja en ugnsfunktion.
- En standardtemperatur visas på displayen.
- Ändra temperaturen.
- Tryck på . Se "Ställa in mikrovågsfunktionen" och börja från steg 2. Observera att mikrovågsfunktionen kommer att starta så snart som den inställda temperaturen har uppnåtts.



När du använder mikrovågsfunktionen med funktionen Koktid längre än 7 minuter och i Kombi-läge kan mikrovågseffekten inte vara mer än 600 W.

Omkring 5 grader innan den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal. När den inställda tiden har

förflutit hörs en ljudsignal igen och ugnsfunktionen och mikrovågsfunktionen avaktiveras automatiskt.

4. Vrid funktionsvredet till avstängt läge.

6.6 Exempel på effektinställningar för tillagningstillämpningar

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Effektläge	Använd
• 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	Uppvärmning av vätskor Uppvärmning i början av en tillagning Tillagning av grönsaker Smältning av gelatin och smör
• 600 Watt • 500 Watt	Uppptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter Uppvärmning av hela rätter på tallrik Färdigkokning av gryrätter Tillagning av äggätter
• 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt	Fortsatt tillagning av maträtter Tillagning av ömtåliga livsmedel Uppvärmning av barnmat Svällning av ris Värmning av ömtåliga livsmedel Smältning av ost
• 100 Watt	Uppptining av kött, fisk, bröd Uppptining av ost, grädd, smör Uppptining av frukt och mjuka kakor (gräddtårter) Jäsning av deg Uppvärmning av kalla maträtter och drycker

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa om klockan när produkten är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
 SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
 TIDSFÖRDRÖNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.

Klockfunktion	Program
00:00 TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge produkten har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimen kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID.

7.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "00" blinkar.

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampan för tiden  blinkar på displayen.

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta.

När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på  för att bekräfta.

När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

4. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på  för att bekräfta.

Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
2. Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR.
Först ställer du in sekunder och därefter minuter.
När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.

3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

7.7 TIDTAGNING

För att återställa tidtagningsuret, håll inne  och . Timern börjar räkna upp igen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

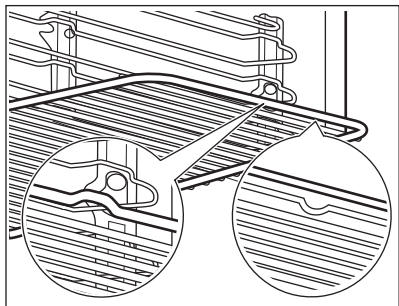
Använd endast lämpliga kokkärl och material.



WARNING!
Se kapitlet "Mikrovågsläge".

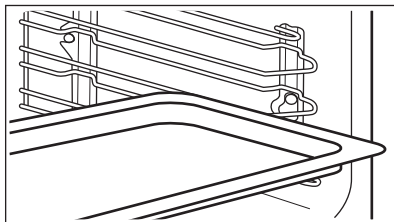
Galler:

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



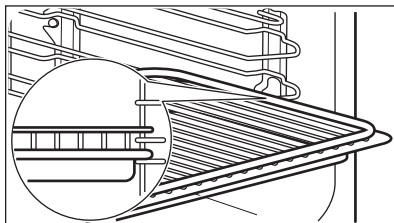
Långpanna :

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.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När barnlåset är på är luckan låst och produkten kan inte sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

9.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Den här funktionen låser luckan och förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.



Loc tänds på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vrider vredet för ugnsfunktionerna.



När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

9.3 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas restvärmeindikatorn på displayen  om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

9.4 Säkerhetsavstängning

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

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

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Lampa, Varaktighet, Sluttid.

9.5 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

10. TRICKS OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1 Bakning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Anpassa dina vanliga inställningar som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.
- Använd den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.2 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.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	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.
Kakan är för torr.	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.
Kakan blir ojämnt brun.	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.

10.3 Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	2
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / sockerkaka	Över-/Under-värme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-/Under-värme	180	70 - 90	1
Cheesecake, plåt ²⁾	Över-/Under-värme	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-/Under-värme	170 - 190	30 - 40	2
Tyskt julbröd ¹⁾	Över-/Under-värme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) ¹⁾	Över-/Under-värme			2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
första		230	20	
Därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouer/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	3
Smörkakor/sockerkringlor ¹⁾	Över-/Undervärme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	Över-/Undervärme	170	35 - 55	1
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, 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	3
Short bread / mördegskaka / mördegssrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / Mördegskaka / Mördegssrem-sor ¹⁾	Över-/Undervärme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bakverk med äggvita, marängar	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	3
Bullar ¹⁾	Över-/Under-värme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Muffins ¹⁾	Över-/Under-värme	170	20 - 35	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.4 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-/Under-värme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Under-värme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgratäng	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-/Under-värme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-/Under-värme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.5 Bakning på flera nivåer

Använd 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	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / mördegskaka / mördegssrem-sor	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

10.6 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
Quiche Lorraine (kryddad pajdegsbotten)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk ospaj	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	3
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	3
Osyrat bröd ¹⁾	230	10 - 20	3
Smördegskakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (rysk version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Fövärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

10.7 Stekning

- Använd värmebeständiga kärl under ugnsbakning. Se tillverkarens anvisningar.
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Håll lite vätska i långpannan för att förhindra att köttsaft bränner fast på ytan.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vänd steken vid behov efter 1/2 - 2/3 av stektiden.
- För att köttet ska bli saftigare:
 - stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
 - stek kött och fisk i bitar som väger minst 1kg.
 - ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

10.8 Stektabeller

Nötkött

Livsme-del	Funk-tion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	Över-/Under-värme	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Fläsk

Livsme-del	Funk-tion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	Varm-luftsgrill-ning	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfär-slimpa	Varm-luftsgrill-ning	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Varm-luftsgrill-ning	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalv

Livsme-del	Funk-tion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	Varm-luftsgrill-ning	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalvlägg	Varm-luftsgrill-ning	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 var	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyckling	Varm-luftsgrillning	0,4 - 0,5 var	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varm-luftsgrillning	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Anka	Varm-luftsgrillning	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	Över-/Undervärme	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
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

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

10.9 Min grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret 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.

Min 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 gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	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

Max grill

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	9 - 13	8 - 10	3
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	2
Korv	10 - 12	6 - 8	3
Nötbiffar / kalvbiffar	7 - 10	6 - 8	3
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	3
Varma smörgåsar	6 - 8	-	2

10.10 Fryst mat

Använd funktionen Varmluft.

- Ta ut maten ur förpackningen. 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
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 Varmluftsgill	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2
Baguetter ³⁾	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fruktkaka	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

- 1) Förvärm ugnen.
- 2) Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.
- 3) Förvärm ugnen.

10.11 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.

- Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Placera maten i en djup tallrik eller form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0.5	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

10.12 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.

- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- 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).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid 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/sparis	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.13 Torkning – Varmluft

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

10.14 Tillagningstabeller för mikrovågsugn

Upptining av kött

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hela köttbitar	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Biff	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Vänd några gånger, ta bort upptina- de delar.
Köttfärs	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptina- de delar.
Gulasch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptina- de delar.

Upptining av fågel

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Kyckling	200	1	25 - 30	10 - 20	Vänd några gånger, täck över upptina- de delar med alumi- niumfolie.
Kyckling- bröst	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptina- de delar med alumi- niumfolie.
Kycklinglår	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptina- de delar med alumi- niumfolie.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Anka	200	2	45 - 60	20 - 30	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.

Upptining av fisk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hel fisk	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Fiskfiléer	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Vänd efter halva tiden.

Upptining av korv

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Skivad korv	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Vänd efter halva tiden.

Upptining av mejeriprodukter

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Kvarg	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Smör	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Ost	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Grädde	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Avlägsna aluminiumlock, vänd efter halva tiden.

Upptining av bakverk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Jästdeg	100	1 st	2 - 3	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Cheesecake	100	1 st	2 - 4	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Mjuk kaka	100	1 st	1 - 2	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Torr kaka (t.ex. sockerkaka)	100	1 st	2 - 4	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Fruktkaka	100	1 st	1 - 2	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Bröd	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Skivat bröd	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Franskbullar	100	4 bullar	5 - 8	5 - 10	Vänd efter halva tiden.

Upptining av frukt

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Jordgubbar	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Tina upp övertäckt, rör om några gånger.
Plommon, körsbär, hallon, svarta vinbär, aprikoser	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Tina upp övertäckt, rör om några gånger.

Kokning/smältning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Choklad / glasyr	600	0.15	2 - 3	-	Rör om efter halva tiden.
Smör	200	0.1	2 - 4	-	Rör om efter halva tiden.

Tina upp eller värma

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Barnmat i burk	300	0,2 kg	2 - 3	-	Rör om några gånger, kontrollera temperaturen.
Barnvälling (flaska 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Sätt en sked i flaskan, rör om, kontrollera temperaturen.
Halvfabrikat	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Avlägsna eventuella aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Frysta färdigrätter	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Avlägsna eventuella aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Mjölk	1000	1 kopp, ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Sätt en sked i behållaren.
Vatten	1000	1 kopp, ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Sätt en sked i behållaren.
Sås	600	200 ml	1 - 2	-	Rör om efter halva tiden.
Soppa	600	300 ml	2 - 4	-	Rör om efter halva tiden.

Tillagningstabell

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hel fisk	500	0,5 kg	8 - 10	-	Täck över, vrid kärlet flera gånger.
Fiskfiléer	500	0,5 kg	6 - 8	-	Täck över, vrid kärlet flera gånger.
Färska grönsaker, kort tillagningstid ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Djupfrysta grönsaker, kort tillagningstid ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Färska grönsaker, lång tillagningstid ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Djupfrysta grönsaker, lång tillagningstid ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Oskalade potatis	1000	0,8 kg - 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Täck över, rör om efter halva tiden.
Ris	1000	0,3 kg - 600 ml	4 - 6	-	Täck över, rör om efter halva tiden.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Lägg popcornen på en tallrik på nedersta nivån.
Ugnsomelett	300	1 kg	34 - 36	120	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Sockerkaka	600	0,475 kg	8 - 9	5	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0,9 kg	25 - 27	5	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.

1) Koka alla grönsaker med lock på behållaren.

Tabell för Kombifunktion
Endast för vissa modeller.

Använd funktionerna Turbogrillning och Mikrovåg.

Livsmedel	Kokkärl	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
2 fågelhalvor (2 x 0,55 kg)	Rund glastallrik, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Eftervärmning 5 min.
Potatisgratäng (1,1 kg)	Gratänger	400	180	39 - 41	1	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden. 5 min. eftervärmningstid.
Grisstek (1,1 kg)	Glastallrik med sil	300	200	70	1	Vänd där emellan, 10 min. eftervärmningstid.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling

eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

- Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin

vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

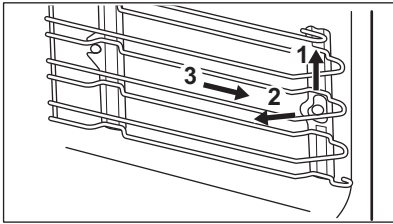
- Torka ugnen när den är våt efter användning.

11.2 Borttagning av ugnsstegarna

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

Ta ut ugnsstegarna när produkten ska rengöras.

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 i ugnsstegarna i omvänd ordning.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera el- ler använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till ström- försörjningen (se kopp- lingsschemat om tillgäng- ligt).
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 inställ- ningar gjorts.

11.3 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens
innandöme. Detta förhindrar skador på
lampglaset och ugnsutrymmet.



WARNING!

Risk för elstöt! Koppla från
säkringen innan du byter
lampan.
Lampan och lampglaset kan
vara varma.



FÖRSIKTIGHET!

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

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet
eller stäng av huvudströmbrytaren.

Övre lampan

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

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.	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.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
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.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

13. 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.electrolux.com/shop



867336060-A-102017

