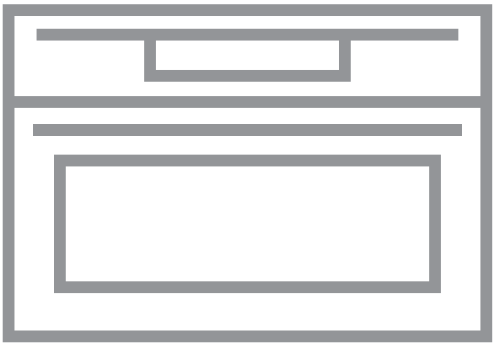
KMK761000M

SV **Bruksanvisning**
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....5
3. PRODUKTBESKRIVNING....7
4. KONTROLLPANELEN....8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....10
6. DAGLIG ANVÄNDNING....10
7. MIKROVÅGSLÄGE....14
8. KLOCKFUNKTIONER....19
9. AUTOMATISKA PROGRAM....20
10. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR....21
11. TILLVALSFUNKTIONER....21
12. TRICKS OCH TIPS....23
13. SKÖTSEL OCH RENGÖRING....41
14. FELSÖKNING....42

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.
Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

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

1.1 Säkerhet för barn och 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 reperation 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

VARNING!
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

VARNING!
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

VARNING!
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.

VARNING!
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. Fruktjuicer 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

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- 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.

VARNING!
Risk för elektrisk stöt.

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

2.6 Kassering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

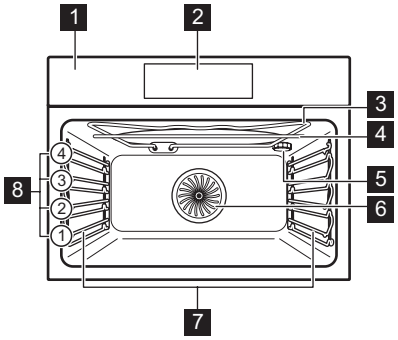
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

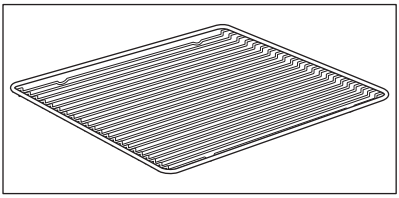
3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Elektronisk programmeringsenhet
3 Värmeelement
4 Mikrovågsgenerator
5 Ugnslampa
6 Fläkt
7 Ugnsstege, löstagbar
8 Ugnsnivåer

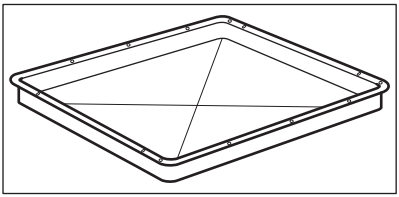
3.2 Tillbehör

Galler



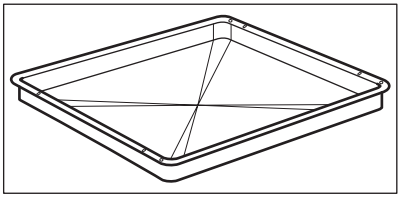
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

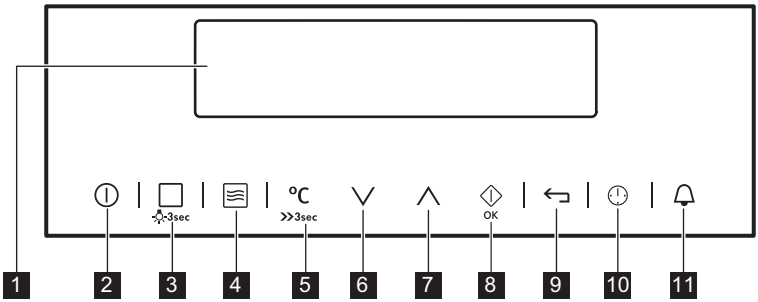
Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

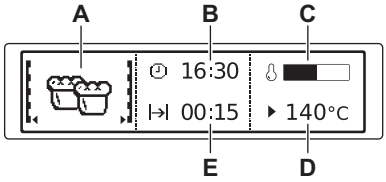


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
2	⏻	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera produkten.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
3		Tillagningsfunktioner alebo Tillagningshjälp	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder.
4		Mikrovågsugnsfunktion	För att aktivera mikrovågsfunktionen. Du kan använda den när produkten är inaktiverad. När du använder mikrovågsfunktionen med funktionen: Koktid längre än 7 minuter och i kombiläget kan mikrovågseffekten inte vara mer än 600 W.
5		Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens aktuella temperatur. Tryck på fältet i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
8		OK/Mikrovågsugn snabbstart	För att bekräfta valet eller inställningarna. För att aktivera mikrovågsfunktionen. Du kan använda den när produkten är inaktiverad.
9		Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
10		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go.
11		Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.

4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen körs.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Koktid	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 produkten.

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.

5.2 Första anslutning

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

1. Tryck på ∧ eller ∨ för att ställa in värdet.
2. Tryck på OK för att bekräfta.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Aktivera produkten.

2. Tryck på ∨ eller ∧ för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck på OK för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.

Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med ↩.

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Symbol	Menyfunktion	Program
	Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska program.
	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	Undermeny	Beskrivning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
°C»	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	Undermeny	Beskrivning
	Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
DEMO	DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
i	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Upphettningsfunktion		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 ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. .Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Fryst Mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
	Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Varmluftsgrillning	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	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 ugnsfunktioner.

6.4 Special

Upphettningsfunktion		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 skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomater, zucchini, svamp).
	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 Aktivera en tillagningsfunktion

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på OK för att bekräfta.

6.6 Indikator för uppvärmning

När du aktiverar 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.

6.7 Indikering För Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.

Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll °C intryckt i 3 sekunder. Kontrollampan för uppvärmning blinkar.

6.8 Restvärme

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

6.9 Sparar energi



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

Allmänna tips
Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen men endast 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.

Laga mat med varmluft
När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om ett program har aktiverats med Koktid eller Sluttid och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt
Släck lampan under tillagningen och sätt endast på den vid behov.

7. MIKROVÅGSLÄGE

7.1 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.

Upptining av kött, fågel eller fisk:

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

Upptining 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.

Upptining 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).

7.2 Lämpliga kokkärl och material

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min grill ♥♥♥♥
	Avfrostning	Uppvärmning	Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. Pyrex, värmebeständigt glas	✓	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin [1]	✓	X	X	X
Grillgaller, glas- och vitrokeramik av ugns-/frysäkert material, t.ex. Arcoflam	✓	✓	✓	✓
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	✓

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min grill
	Avfrostning	Uppvärmning	Tillagning	
Bakformar, svartlackerade eller silikonbelagda [3]	X	X	X	✓
Bakplåt	X	X	X	✓
Galler	X	X	X	✓
Kokkärl för bryning, t.ex. stek- eller krispplatta	X	✓	✓	X
Färdiglagade rätter i förpackning [3]	✓	✓	✓	✓

[1] Utan dekor av silver, guld, platina eller metall.

[2] Utan kvarts- eller metalldelar, eller glasyr som innehåller metaller

[3] Du måste följa tillverkarens instruktioner om maxtemperaturer.

7.3 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.
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 värmenivån 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.

7.4 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 OK med maximal mikrovågseffekt. Koktid: 30 sekunder.

7.5 Ställa in Mikrovågsfunktionen

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

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

Om du inte trycker på OK 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 OK.

7.6 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.

7.7 Ställa in Snabbstart-funktionen

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

Varje tryckning OK 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".

7.8 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	Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter Uppvärmning av hela rätter på tallrik Färdigkokning av gryträtter Tillagning av äggrätter
• 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	Upptining av kött, fisk, bröd Upptining av ost, grädde, smör Upptining av frukt och mjuka kakor (gräddtårtor) Jäsning av deg Uppvärmning av kalla maträtter och drycker

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan också använda den när produkten är avstängd. Använd för att aktivera funktionen. Tryck på eller för att ställa in minuterna och för att starta.
|→|	Koktid	För att ställa in längden på en funktion (max 23 tim 59 min)
→|	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, stänger produkten av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Produkten använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

8.2 Ställa in klockfunktioner

Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Produkten stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att produkten 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 sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av. Displayen visar ett meddelande.

5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

8.3 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 aktiveras när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Aktivera produkten.
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 avslutas.
Funktionen förblir på om tillagningsfunktionen ändras.

8.4 Tillägg Tid

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

Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt Automatisk.

9. AUTOMATISKA PROGRAM

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 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.

9.2 Tillagningshjälp med Automatiska Recept

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

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

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

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på en symbol.

Displayen visar meddelandet.

2. Tryck för att aktivera eller för att avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på OK.

9.3 Tillagningshjälp med Vikt Automatisk

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

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på OK för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Tryck på ∧ eller ∨ för att ställa in vikten på maten. Tryck på OK 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 sluttiden uppnåtts. Tryck på en valfri symbol för att stänga av signalen.

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

10. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

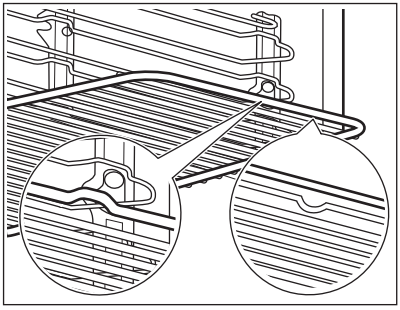
10.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material.

VARNING!
Se kapitlet "Mikrovågsläge".

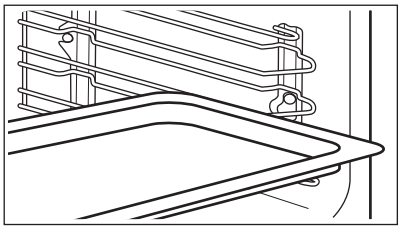
Galler:

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



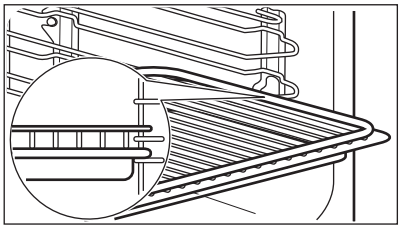
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



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

11. TILLVALSFUNKTIONER

11.1 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. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på OK för att bekräfta.

Displayen visar första lediga minnesläget.

5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet.

Den första bokstaven blinkar.

7. Tryck på ∨ eller ∧ för att ändra bokstav.
8. Tryck på OK.

Nästa bokstav blinkar.

9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll OK intryckt för att spara.

Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på ∨ eller ∧ och trycker på OK för att skriva över ett befintligt program.

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

Aktivera programmet

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Favoriter.
3. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

11.2 Använda barnlåset

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

1. Tryck på ⏻ för att aktivera displayen.
2. Tryck på ⏻ och ≋ samtidigt tills displayen visar ett meddelande.

Upprepa steg 2 för att avaktivera barnlåset.

11.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera den när produkten är igång.

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på ⏲ flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på OK för att bekräfta.

Inaktivera funktionen genom att trycka på ⏲. Displayen visar ett meddelande. Tryck på ⏲ igen och sedan på OK för att bekräfta.

Om du avaktiverar produkten avaktiveras även funktionen.

11.4 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 produkten.
2. Ställ 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 OK 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: Med Normalinställning kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

11.5 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten 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.

11.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.

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

11.7 Kylfläkt

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

12. TRICKS OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

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

12.1 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högar efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre).

Den automatiska temperaturen är 70 °C.

Rekommenderad hyllposition: 3.

Jäsning Av Deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsdeg. Det ger dig en god jäsningsatmosfär. Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för jäsningen och täck över den med en fuktig handduk eller med plastfolie Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning Av Deg. Ställ in nödvändig tid.

12.2 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.

12.3 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.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

12.4 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-undervärme	160	35 - 50	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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-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
Julkakor[1]	Över-undervärme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) [1]	Över-undervärme			2
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/sockerringlor[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

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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 / mördegsremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor 1)	Över-undervärme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bakverk med äggvita, maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor 1)	Varmluft	170 - 180	20 - 30	3
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.

12.5 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng[1)]	Varmluftsgrillning	210 - 230	10 - 20	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	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.

12.6 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 / mördegsremsor	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

12.7 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

12.8 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 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
Osyrat bröd[1)]	230	10 - 20	3
Smördegskakor[1)]	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen[1)]	230	12 - 20	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Piroger (rysk version av calzone)[1)]	180 - 200	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

12.9 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.
- Häll 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.

12.10 Stektabeller

Nötkött

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

Fläsk

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	Varmluftsgrillning	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfärslimpa	Varmluftsgrillning	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Varmluftsgrillning	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalvkött

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	Varmluftsgrillning	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalvlägg	Varmluftsgrillning	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	Varmluftsgrillning	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Fågel

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	Varmluftsgrillning	0,2 - 0,25 var	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyckling	Varmluftsgrillning	0,4 - 0,5 var	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varmluftsgrillning	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Anka	Varmluftsgrillning	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	Varmluft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varmluft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	Varmluft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 Min Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fettet 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

12.12 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
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.

12.13 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	Upptiningstid (min)	Efteruppti-ningstid (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	-

12.14 Konservering

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- 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 klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plom-mon	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.

12.15 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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå
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

12.16 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

12.17 Tillagningstabeller för mikrovågsugn

Lägg maten på en tallrik eller fat och ställ tallriken längst ner i ugnen om inget annat anges.

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 upptinade delar.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Köttfärs	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar.
Gulasch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptinade 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 upptinade delar med aluminiumfolie.
Kycklingbröst	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.
Kycklinglår	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.
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.
Grädde	100	0.2	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.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
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.

Upptining/uppvärmning

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.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
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.
Ugnsbakad 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.

[1)] Koka alla grönsaker med lock på behållaren.

Tabell för Kombifunktion

- Endast för vissa modeller.
- Använda funktionerna: Min Grill och mikrovågsugnen.

Livsmedel	Kokkärl	Effekt (Watt)	Tempe-ratur (°C)	Tid (min)	Falsni-vå	Kommentar
2 fågelhalvor (2 x 0,55 kg)	Rund glastallrik, Ø 26 cm	300	220	40	2	Vänd efter 20 min., eftervärmningstid 5 min.
gratängpotatis (1 kg)	Gratänger	300	200	40	2	10 min. eftervärmningstid.
Grisstek (1,1 kg)	Glastallrik med sil	300	200	70	1	Vänd däremellan, 10 min. eftervärmningstid.

13. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Anmärkningar om rengöring

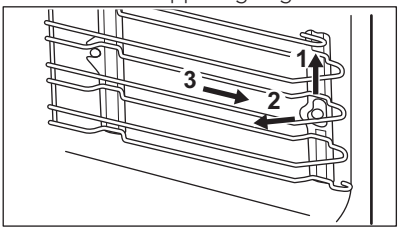
- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring.
- 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.

13.2 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.

13.3 Byte av lampan

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

VARNING!
Risk för elstötar! 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.

14. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

14.1 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 kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.
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.

14.2 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.)	.....

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 kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867300462-B-492016

CE

AEG