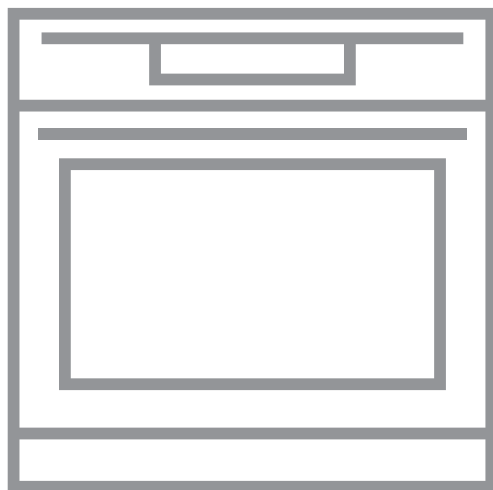


► KME861000M
KMK861000M

SV Bruksanvisning
Inbyggnadsugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	7
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. MIKROVÅGSLÄGE.....	14
8. KLOCKFUNKTIONER.....	17
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	17
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	18
11. TRICKS OCH TIPS.....	19
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	36
13. FELSÖKNING.....	37

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.registreaeg.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 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.
- 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.

2.2 Elektrisk anslutning

**WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- 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 personskadorna, 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 försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och

elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.

- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara 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.

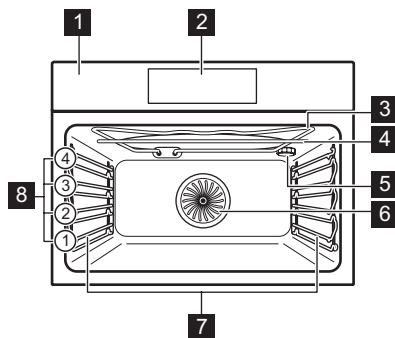
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

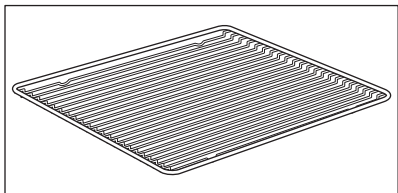
3.1 Allmän översikt



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

3.2 Tillbehör

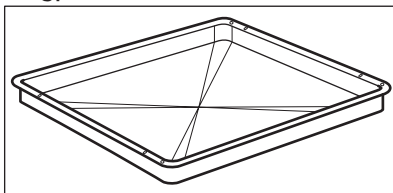
Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

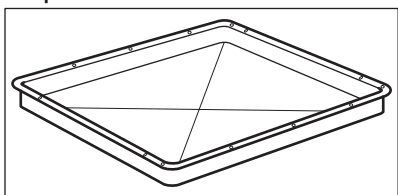
För kakor och småkakor.

Långpanna



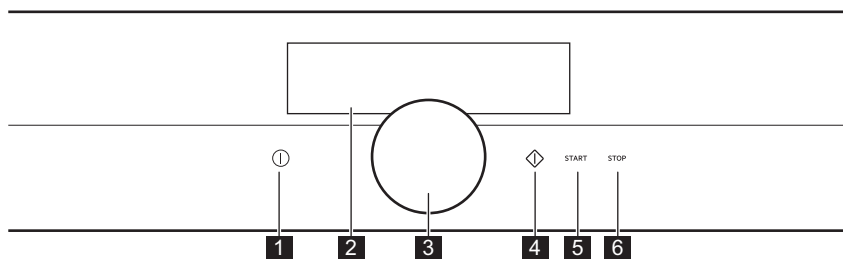
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Bakplåt



4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Kontrollpanel

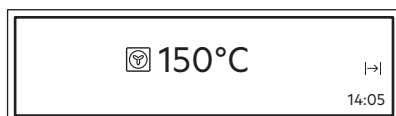


Funktion	Beskrivning
1 På/Av (On/Off)	Slå på och stänga av hällen.
2 Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
3 Vredet	För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på 1 för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera genom menyn. Håll och tryck ner vredet för att bekräfta en inställning eller gå in i vald undermeny. För att återgå till föregående meny, gå in på alternativet Tillbaka i menylistan eller bekräfta en vald inställning.

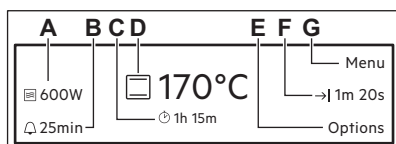
Funktion	Beskrivning
4 Mikrovågsugns-funktion	Mikrovåg snabbstart (1000 W; 30 sek). Du kan också sätta på den när produkten är avstängd.
5 START	För att slå på vald funktion.
6 STOP	För att stänga av vald funktion.

4.2 Display

Efter att ha slagit på, visas det senast valda uppvärmningsfunktionsläget på displayen.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.



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

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

Efter den första anslutningen visas programvaruversion i 7 sekunder.

Du måste ställa in språket, Ljusstyrka I Display och Klockslag.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Slå på och stänga av värmefunktionerna.

- Slå på ugnen.
- Håll i vredet.
Den senast använda funktionen är understruken.
- Tryck på vredet för att komma in i undermenyn och vrid på det för att välja en värmefunktion.

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

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



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

Värmefunktioner: Special

Upphettningsfunktion	Program
	Lågtemperaturstekning För tillredning av möra, saftiga stekar.
	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. tomat, zucchini, svamp).
	Jäsning Av Deg För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
	Bröd Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
	Gratinerade Rätter För ugsnrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.

Tillagningsfunktioner: Standard

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.

Upphettningsfunktion	Program
	Varmluft + nedre delen För ugsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
	Över-undervärme (Över-/Undervärme) För bakning och stekning på en ugsnivå.
	Undervärme + Grill + Fläkt För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
	Grill För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Grill + Fläkt För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Tillagningsfunktioner: Mikrovågsugn

Upphettningsfunktion	Program
	Mikrovågsugn Mikrovågsuppvärmning på medellåg värme (100 - 600 W). Skapar värmen direkt i maten. För att värma färdiglagade rätter. Tillaga grönsaker och fisk. Föruppvärm inte ugnen.
	Mikrovågsugn Max Mikrovågsuppvärmning på hög värme (700 - 1000 W). Skapar värmen direkt i maten. För uppvärmning av drycker och soppor. Föruppvärm inte ugnen.
	Varmluft + MW Skapar värmen direkt i maten. Funktion med MW-boost. Baka på en ugsnivå. Föruppvärm inte ugnen.
	Över-/undervärme + MW Skapar värmen direkt i maten. Funktion med MW-boost. För bakning och stekning på en ugsnivå. Föruppvärm inte ugnen.
	Grill + MW Skapar värmen direkt i maten. Funktion med MW-boost. För att grilla tunna matvaror och rosta bröd. Föruppvärm inte ugnen.

Upphettningsfunktion	Program
 Grill + Fläkt + MW	Skapar värmen direkt i maten. Funktion med MW-boost. För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna. Föruppvärm inte ugnen.
 Uppiting	Skapar värmen direkt i maten. Funktion med MW-boost. För upptining av kött, frukt och grönsaker. Föruppvärm inte ugnen.

6.2 Meny - översikt



Meny

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

Undermeny för: Normalinställning

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

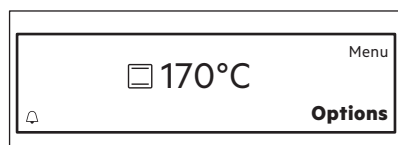
Undermeny för: Inställning

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

Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demo-Läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Visa licenser	Information om licenser.
Visa programvaruversion	Information om mjukvaruversion.
Grundinställningar	Information om fabriksinställningar.

6.3 Tillval



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

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.
- Lagg 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			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin ¹⁾	✓	X	X
Glas- och Vitrokemik av ugns-/frysäkert material	✓	✓	✓
Keramik ²⁾ , lergods ²⁾	✓	✓	X
Plast, värmebeständig upp till 200 °C ³⁾	✓	✓	X
Kartong, papper	✓	X	X
Plastfolie	✓	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 silikonbelagda ³⁾	X	X	X
Bakplåt	X	X	X
Galler	X	X	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	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 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 grytätter Tillagning av äggätter

Effektläge	Använd
• 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 (gräddtårter) Jäsning av deg Uppvärmning av kalla maträtter och drycker

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Timern, inställningar

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

¹⁾ Max 23 tim. 59 min.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material.

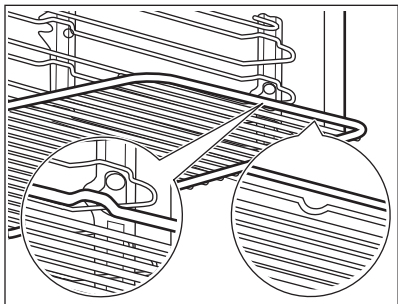


WARNING!

Se kapitlet "Mikrovågsläge".

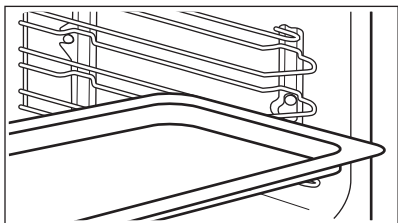
Galler:

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



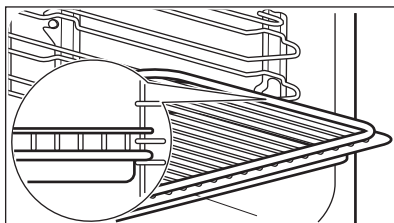
Långpanna / Djup form:

Skjut in långpannan / djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna / djup form tillsammans:

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



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

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
200 - 230	5.5



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

10.2 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.

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1 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 ugns gallret. 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 jäsningssmaka. Lagg 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.

11.2 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.

11.3 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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.

11.4 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
Tårtbotten av mördeg ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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) Fövärm 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-choucr/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 mordeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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 / mördegssremсор	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / mördegskaka / mördegssremсор 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.

11.5 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grönsaksgratäng ¹⁾	Grill + Fläkt	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.

11.6 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 / mördegsgremsor	140	25 - 45	1 / 3
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 3

11.7 Lågttemperaturstekning

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.



WARNING!

Se avsnittet "Råd och tips".

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

°C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

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

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

11.8 Varmluft + nedre delen

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 pajdegsgbotten)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	3
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	3
Osyrt bröd ¹⁾	230	10 - 20	3
Smördegkakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (rysk version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

11.9 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.
- 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.

11.10 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	Grill + Fläkt	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfärslimpa	Grill + Fläkt	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Grill + Fläkt	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalvkött

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

Fågel

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

Fisk (ångkokning)

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

Maträtter

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Dessurter	Varm-luft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

11.11 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.

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



FÖRSIKTIGHET!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oxfilé, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Stek av 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

11.12 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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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 Grill + Fläkt	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) Fövärm ugnen.

2) Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

3) Fövärm ugnen.

11.13 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)	Efterupptiningstid (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	-

Livsmedel	Mängd	Upptinings-tid (min)	Efteruppti-ningstid (min)	Kommentar
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

11.14 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 krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

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

Grönsaker

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

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

11.15 Torkning

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

11.16 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

11.17 Tillagning med mikrovågor



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 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 aluminiumfo-lie.
Kycklingbröst	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptina-de delar med aluminiumfo-lie.
Kycklinglår	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptina-de delar med aluminiumfo-lie.

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

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 alu- miniumdelar, vänd efter halva tiden.
Smör	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Avlägsna alu- miniumdelar, vänd efter halva tiden.
Ost	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Avlägsna alu- miniumdelar, vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
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.
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.

Matlagning

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.
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.

Kombi MW-funktioner

Livsmedel	Funktion	Ef- fekt (Watt)	Tem- pera- tur (°C)	Tid (min)	Fals- nivå	Eftervärm- ningstid (min)	Kommen- tar
Potatisgrä- tång (1,1 kg)	Varmluft + MW	400	180	40	1	2-5	Vänd efter halva tillag- ningstiden.
Kaka, (0,7 kg)	Över-/undervärme + MW	100	190	25	2	5	Vänd efter halva tillag- ningstiden.
Grisstek (1,5 kg)	Varmluft + MW	200	180	90	1	2-5	Vänd efter halva tillag- ningstiden.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 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 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.

12.2 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.

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
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.
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk	Det har varit strömavbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Demoläget är aktiverat.	Stäng av Demo-Läge i Meny: Normalinställning: Demo-Läge. Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.

13.2 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.)	

14. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867335028-A-102017



AEG