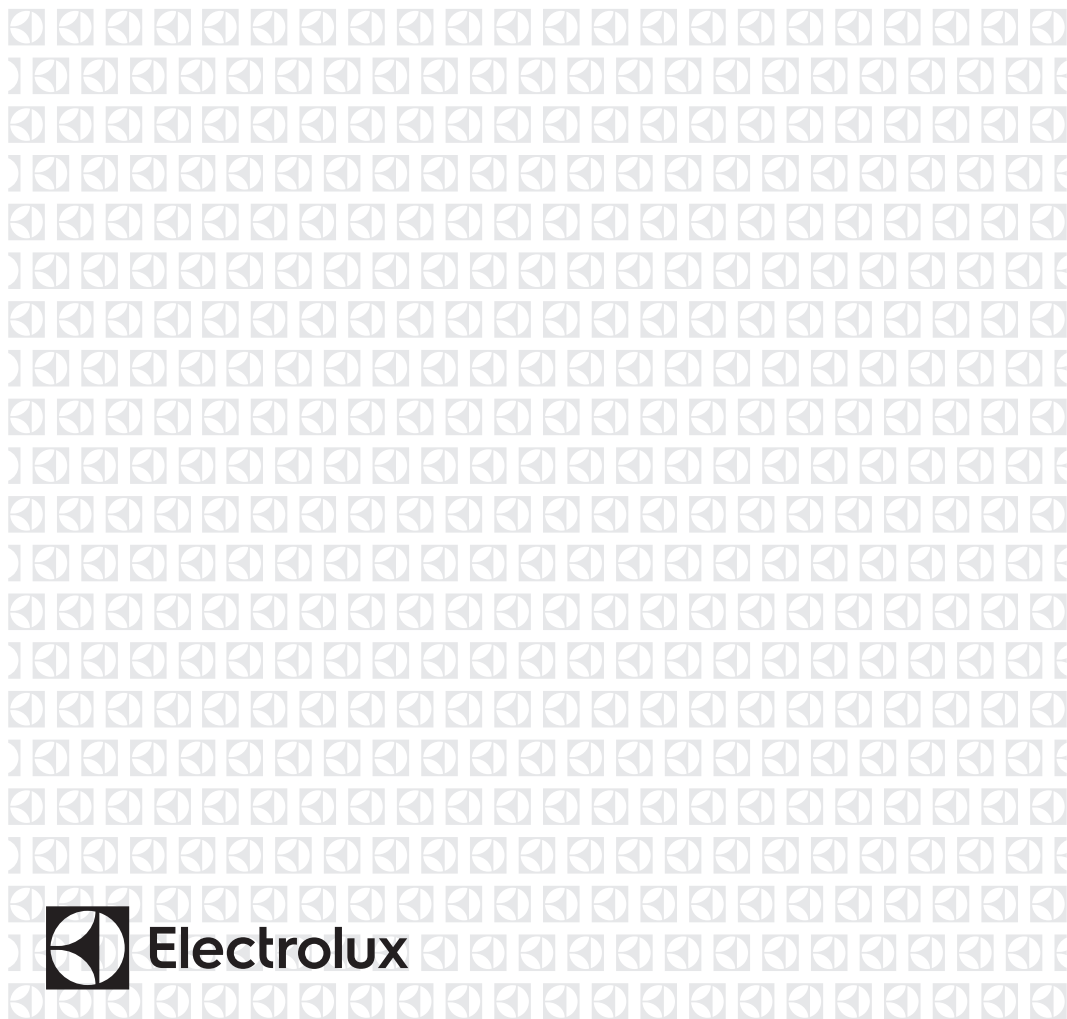


EKM700CW
EKM700CX



SV Mikrovågskombiugn

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
6. MIKROVÅGSLÄGE.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	14
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	15
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	16
10. TRICKS OCH TIPS.....	17
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	32
12. FELSÖKNING.....	33
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	34

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** 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 elfasta formar.

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste

användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- 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 mikrovävsugnen för att värma upp ugnen.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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



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.
- Ugnstrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialen 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



VARNING!

Risk för elektrisk stöt.

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

2.6 Kassering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

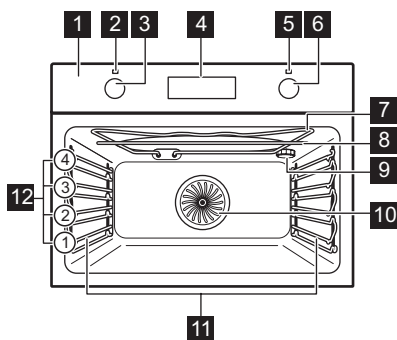
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

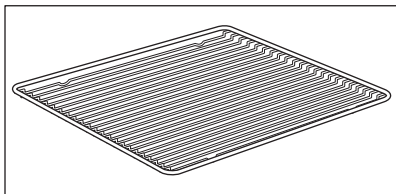
3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Strömlampa/symbol
- 3** Vred för ugnsfunktionerna
- 4** Elektronisk programmeringsenhet
- 5** Temperatur- och mikrovågsugnseffektindikator/symbol
- 6** Vred för temperatur / mikrovågseffekt
- 7** Värmeelement
- 8** Mikrovågsgenerator
- 9** Lampa
- 10** Fläkt
- 11** Ugnssteg, löstagbar
- 12** Ugnsnivåer

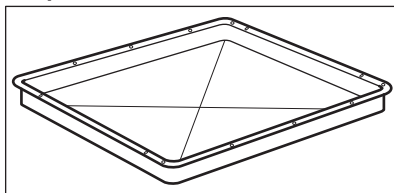
3.2 Tillbehör

Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

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

5.2 Sätta på och stänga av ugnen.



1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion. Detta sätter


automatiskt på ugnen med standardinställningarna.

2. Vrid temperaturvredet / mikrovågsugnseffekt för att ställa in temperaturen.
3. Ställ vredet för ugnsfunktioner i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

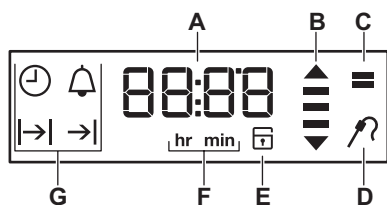
5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program	Program
	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Belysning	För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Mikrovågsugn	Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för 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 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Över-/undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
	Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.

Ugnsfunktion	Program	
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.






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

5.4 Display




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

5.5 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	MIKROVÅG	För att ställa in mikrovågsfunktionen. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan. Du kan också tända lampan när ugnen är avstängd.
	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast medan en ugnsfunktion är igång.

5.6 Kontrollampa för uppvärmning

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

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

6. MIKROVÅGSLÄGE



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Lämpliga kokkärl och material

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

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Värmefunktion+mikrovåg
	Avfrostning	Uppvärmning	Matlagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin ¹⁾	✓	X	X	X
Glas- och Vitrokeramik av ugnsfryssäkert material	✓	✓	✓	✓
Keramik ²⁾ , lergods ²⁾	✓	✓	✓	X
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	X	X	X	X
Plast, värmebeständig upp till 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Kartong, papper	✓	X	X	X
Plastfolie	✓	X	X	X
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn ³⁾	✓	✓	✓	X
Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	X	X	X	✓
Bakformar, svartlackerade eller silikonbelagda ³⁾	X	X	X	✓
Bakplåt	X	X	X	✓ ⁴⁾
Galler	X	X	X	✓ ⁴⁾

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Värmefunktion+mikrovåg
	Avfrostning	Uppvärmning	Matlagning	
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	X	✓	✓	X

- 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
- 4) Tillaga på en ugnsnivå.

6.2 Rekommendationer mikrovågsugnen



FÖRSIKTIGHET!

Låt inte ugnen vara på om den är tom.

- Lägg in maten i ugnen och ta bort förpackningen. Förpackningen som omger maten kan bara placeras i ugnen om den är mikrovågsugnssäker (se informationen på förpackningen).
- Lägg maten på en tallrik och ställ tallriken längst ner i ugnen när du använder mikrovågsfunktionen.

Matlagning

- Tillaga täckt. Tillaga mat utan lock endast om du vill ha en knaprig skorpa.
- Tillaga inte rätter för länge genom att ställa in för stark effekt och för lång tid. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.
- Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan sprängas. Stick hål i äggulan innan du hettar upp det igen.
- Stick hål i mat med skinn eller skal med en gaffel flera gånger före tillagning.
- Skär grönsaker i lika stora bitar.
- Rör om i rätter med vätska då och då.
- Rör om före servering.
- När du har stängt av ugnen ska du ta ut maten och låta den vila i några minuter. Se avsnittet "Råd och tips".

Avfrostning

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

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

- Ta bort de upptinnade delarna efter hand.
- Du kan använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga frukt och grönsaker utan att först behöva tina dem.

6.3 Ställa in funktionen: Mikrovågsugn



Plocka ur alla tillbehör.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja funktion: Mikrovågsugn

Displayen visar först en standardmikrovågeffekt och därefter en standardtid för: Programtid.


Tryck på för att starta standardvärdena för mikrovågeffekt och för: Programtid.


2. Vrid på temperaturvredet/ mikrovågeffekt för att ändra mikrovågeffekt. Effekttinställningen ändras i steg om 100 W.
 3. Tryck på och därefter på för att ändra: Programtid.
 4. Tryck på: .
- När den inställda tiden för Programtid slutar, hörs en ljudsignal och funktionen Mikrovågsugn upphör.
5. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

-  Funktionen Mikrovågsgugn avbryts när du öppnar ugnsluckan. Starta funktionen igen genom att stänga luckan och trycka på .


6.4 Ställa in funktionen: Mikrovåg Kombi

Du kan kombinera mikrovågsfunktionen med alla värmefunktioner.

1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion. En standardtemperatur visas på displayen.
2. Vrid temperaturvredet / mikrovågsgugnseffekt för att ändra temperaturen.
3. Tryck på  för att kombinera värmefunktionen med mikrovågsläget.

-  Under Mikrovåg Kombi-funktionen kan det låta lite extra om ugnen. Det är normalt för den här funktionen.

4. Vrid på vredet för temperatur / mikrovågseffekt för att ändra inställningarna för mikrovågseffekt. Effekttinställningen ändras i steg om 100 W.

-  Du kan ställa in Programtid för Mikrovåg Kombi-funktionen. När du ställer in tiden för Programtid längre än 7 minuter och i kombiläget kan mikrovågseffekten inte vara mer än 600 W.

Omkring 5 grader innan den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal. När den inställda tiden för Programtid slutar, hörs en ljudsignal igen och funktionen Mikrovåg Kombi upphör.

5. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.






6.5 Exempel på effekttinställningar för tillagningstillämpningar

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Effektläge	Användning
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Uppvärmning av vätskor Uppvärmning i början av en tillagning Tillagning av grönsaker
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter Uppvärmning av hela rätter på tallrik Sjudning av gryrätter Tillagning av äggrätter
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt 	Fortsatt tillagning av maträtter Tillagning av ömtåliga livsmedel Uppvärmning av barnmat Sjudning av ris Värmning av ömtåliga livsmedel Smälta ost, choklad, smör
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Watt • 100 Watt 	Upptining av kött, fisk Upptining av ost, grädde, smör Upptining av frukt och kakor Upptining av bröd




7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner




Klockfunktion	Program	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa om klockan när produkten är avstängd.	
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.	
 SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.	
 TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.	
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.	
00:00 TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge produkten har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID.	

7.2 Ställa in och ändratiden



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

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







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

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



På displayen visas den nya tiden.

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

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.

- Tryck på \oplus eller \ominus för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på \odot för att bekräfta.

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

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

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

- Ställ in en ugnsfunktion.
- Tryck på \odot flera gånger tills \rightarrow börjar blinka.
- Tryck på \oplus eller \ominus för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på \odot för att bekräfta.

Displayen visar \rightarrow som blinkar.

- Tryck på \oplus eller \ominus för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på \odot för att bekräfta.

Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. \rightarrow och

tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.

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

7.6 Ställa in SIGNALUR

- Tryck på \odot flera gånger tills displayen visar \triangle och "00" blinkar.
- Tryck på \oplus eller \ominus för att ställa in SIGNALUR. Först ställer du in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
- Ställ in timmarna.
- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
- När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och \triangle blinkar på displayen. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

7.7 TIDTAGNING

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

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

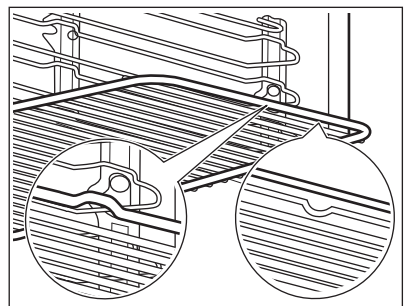
Använd endast lämpliga kokkärl och material.



WARNING!
Se kapitlet "Mikrovågsläge".

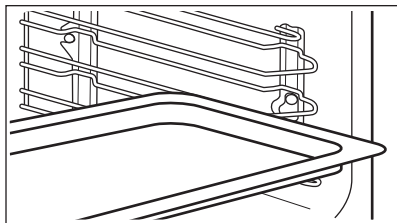
Galler:

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



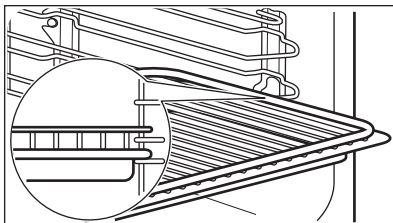
Långpanna :

Skjut in långpannan mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna tillsammans:

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





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

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

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



Signalen ljuder. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

När funktionslåset är påslaget kan inte temperatur- och tidsinställningar för en ugnsfunktion som redan är igång ändras av misstag.

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

Ljudsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

i Loc visas på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget.


Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.

Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

9.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas


restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C.

9.4 Säkerhetsavstängning

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

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

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

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

10. TRICKS OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1 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.

9.5 Kylfläkt

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

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

10.2 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
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.

10.3 Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Under- värme	170 - 190	30 - 40	2
Tyskt julbröd ¹⁾	Över-/Under- värme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) ¹⁾	Över-/Under- värme			2
första		230	20	
därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouer/bakelser ¹⁾	Över-/Under- värme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta ¹⁾	Över-/Under- värme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smörkakor/sockerkoringlor ¹⁾	Över-/Under- värme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Över-/Under- värme	170	35 - 55	1
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	1
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) ¹⁾	Över-/Under- värme	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / mördegskaka / mördegsrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Short bread / Mördegskaka / Mördegsrem-sor ¹⁾	Över-/Under-värme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20	1
Bakverk med äggvita, marängar	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	1
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smördegskakor ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	1
Bullar ¹⁾	Över-/Under-värme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Muffins ¹⁾	Över-/Under-värme	170	20 - 35	2

¹⁾ Fövärm ugnen.

10.4 Puddingar och gratänger

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

¹⁾ Fövärm ugnen.

10.5 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

1) Förvärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

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

10.6 Pizza/paj

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (rysk version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

10.7 Stekning

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

10.8 Stektabeller

Nötkött

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

Fläsk

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

Kalv

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	Varm-luftsgri- llning	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalvlägg	Varm-luftsgri- llning	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

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

Fågel

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av få- gel	Varm-luftsgri- llning	0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyck- ling	Varm-luftsgri- llning	0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varm-luftsgri- llning	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Anka	Varm-luftsgri- llning	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Fisk (ångkokning)

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

Maträtter

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

10.9 Min grill

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

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

**FÖRSIKTIGHET!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

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

Max grill

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

10.10 Fryst mat

Använd funktionen Varmluft.

- Ta ut maten ur förpackningen. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	3
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	3
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	3
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, tunna ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketter ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Riven potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Vänd 2 till 3 gånger under stekningen.

Tabell för frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza ¹⁾	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Pommes frites ²⁾ (300 – 600 g)	Över-/Undervärme eller Varmluftsgrill	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.

10.11 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.
- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.
- Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Placera maten i en djup tallrik eller form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0.5	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptinings- tid (min)	Efteruppti- ningstid (min)	Kommentar
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

10.12 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett 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 tillag- ningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/ hallon/mogna krus- bär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillag- ningstid 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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Kålrabbi/ärtor/sparis	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.13 Torkning – Varmluft

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

10.14 Tillagning med mikrovågor

Placera fatet med maten längst ner i ugnen och vänd efter halva tillagningstiden.

Rör under hela tillagningstiden eller under upptiningen.

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

Om du inte hittar önskat recept, sök på liknande typ av mat i tabellerna.

Täck mat som ska tillagas och värmas upp.

Tips för mikrovågsugn

Tillagnings-/upptigningsresultat	Möjlig orsak	Lösning
Matvarorna är för torra.	Effekten var för hög. Tiden var för lång. Maten var inte övertäckt.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid.
Maten är fortfarande inte tinad, varm eller tillagad när tiden har förflutit.	Tiden var för kort.	Förläng tiden. Öka inte mikrovågseffekten.

Tillagnings-/upptingningsresultat	Möjlig orsak	Lösning
Maten är överhettad i kanterna men är ändå inte klar i mitten.	Effekten var för hög. Maten vändes inte under tillagningen.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid.

Upptining av kött

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

Upptining av fågel

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

Upptining av fisk

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

Upptining av mejeriprodukter

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

Upptining av bakverk

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

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärnings- tid (min)
Skivat bröd (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Frallor (4 stycken)	200	2 - 4	2 - 5

Uppötning av frukt

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

Uppvärmning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärnings- tid (min)
Barnmat i burk (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Babymjök (180 ml). Sätt en sked i flaskan	600	0:20 - 0:40	-
Färdigmat (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frysta färdigrätter (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mjök (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Vatten (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sås (200 ml)	600	1 - 3	-
Soppa (300 ml)	600	3 - 5	-

Smältning

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

Matlagning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärnings- tid (min)
Hel fisk (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fiskfilé (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Grönsaker, färska (0,5 kg + 50 ml vatten)	600	5 - 15	-
Grönsaker, frysta (0,5 kg + 50 ml vatten)	600	10 - 20	-

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings- tid (min)
Bakad potatis (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Ris (0,2 kg + 400 ml vatten)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Mikrovågsugnens kombifunktion

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

Kombinera funktioner: Grill + Fläkt och Mikrovågsugn.

Livsmedel	Kokkärl	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Eftervärmningstid (min)
2 kycklinghalvor (2 x 0,55 kg)	Rund glastallrik, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Potatisgratäng (1 kg)	Gratänger	300	200	40	2	10
Grisstek (1,1 kg)	Glastallrik med sil	300	200	70	1	10

10.15 Information till provanstalter**Mikrovågsugnsfunktion**

Tester enligt IEC 60705.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Falsnivå 1)	Tid (min)	Kommentar
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Vaniļkräm	300	1	Undersida	18	-
Upptining av kött	100	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

1) Använd gallret om inget annat anges.

Mikrovågsugnsfunktion

Tester enligt IEC 60705.

Livsmedel	Funktion	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Falsnivå 1)	Tid (min)	Kommentar
Mjuk Kaka	Varmluft + MW	100	0.7	180	2	29 - 31	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng	Grill + Fläkt + MW	300	1.1	180	2	40 - 45	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling	Grill + Fläkt + MW	200	1.1	230	1	45 - 55	Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter halva tillagningstiden.

1) Använd gallet om inget annat anges.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

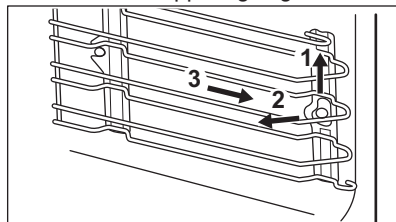
- Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
- Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
- 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 med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.
- Torka ugnen när den är våt efter användning.

11.2 Borttagning av ugnsstegarna

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

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



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

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.3 Byte av lampan

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

**VARNING!**

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

**FÖRSIKTIGHET!**

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

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

Övre lampan

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

12. FELSÖKNING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se 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.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går fortfarande.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

12.2 Tekniska data

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

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing



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

Allmänna tips

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

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen men inte under mikrovågsugnsfunktionen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter,

stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat


Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla


maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

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.electrolux.com/shop



867343167-A-252017

