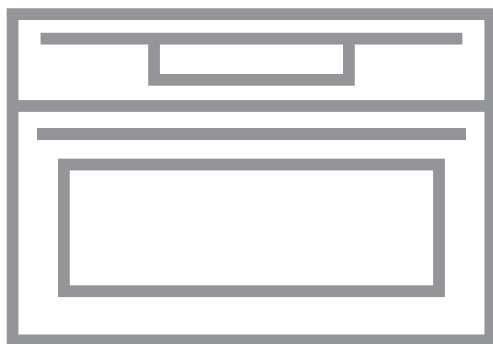


► CD710M  
KME761000B  
KME761000M  
KME761000W  
KMK761000M  
KMK761000W

KMM761000M  
KMR761000M  
KMR761000W  
KMS761000M

SV **Bruksanvisning**  
Mikrovågskombiugn

# USER MANUAL



**AEG**

# INNEHÅLL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 3  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 5  |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 8  |
| 4. KONTROLLPANELEN.....         | 9  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 11 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 11 |
| 7. KLOCKFUNKTIONER.....         | 15 |
| 8. AUTOMATISKA PROGRAM.....     | 16 |
| 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 17 |
| 10. TILLVALSFUNKTIONER.....     | 17 |
| 11. TRICKS OCH TIPS.....        | 19 |
| 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 37 |
| 13. FELSÖKNING.....             | 38 |
| 14. TEKNISKA DATA.....          | 39 |
| 15. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 40 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.aeg.com/shop](http://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 personer med funktionsnedsättning

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

### 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- VARNING: Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstöt.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- 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.
- VARNING: Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en behörig person.
- VARNING: Bara en behörig person kan utföra service eller reparation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikrovågsenergi.
- VARNING: 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

|                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)                        | 444 (460) mm |
| Skåpets bredd                                                                      | 560 mm       |
| Skåpets djup                                                                       | 550 (550) mm |
| Höjd på produktens främre del                                                      | 455 mm       |
| Höjd på produktens bakre del                                                       | 440 mm       |
| Bredd på produktens främre del                                                     | 595 mm       |
| Bredd på produktens bakre del                                                      | 559 mm       |
| Produktens djup                                                                    | 567 mm       |
| Djupet på den inbyggda produkten                                                   | 546 mm       |
| Djup med öppen lucka                                                               | 882 mm       |
| Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan | 560x20 mm    |
| Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan                  | 1500 mm      |
| Monteringsskruvar                                                                  | 3.5x25 mm    |

## 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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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 levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 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.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp ugnen.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - 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 bli bestående.
- 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 produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande

skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- 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 milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

## 2.5 Lampa inuti produkten

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för

hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.

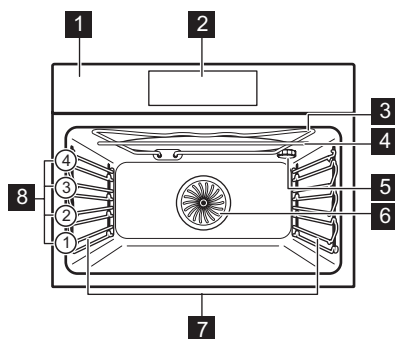
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

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

# 3. PRODUKTBESEKRVNING

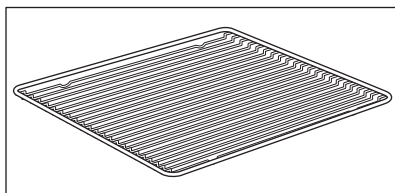
## 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Värmeelement
- 4 Mikrovågsgenerator
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstege, löstagbar
- 8 Ugnsnivåer

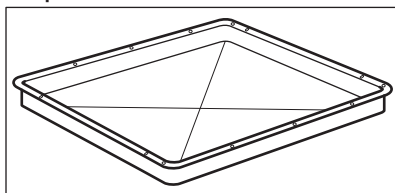
## 3.2 Tillbehör

### Galler



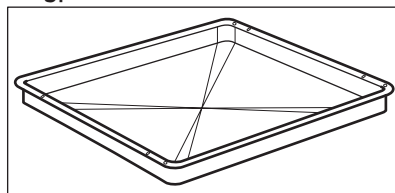
För kokkär, bakformar och stekkär.

### Bakplåt



För kakor och småkakor.

### Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

## 2.7 Kassering



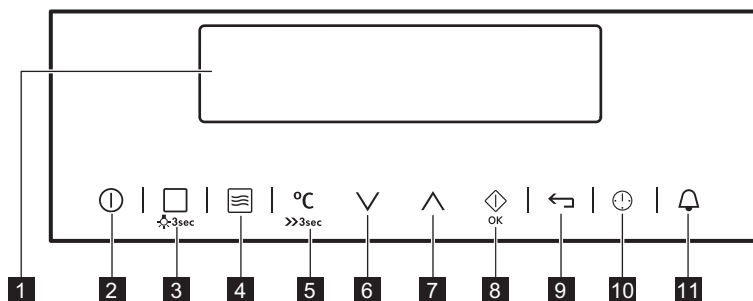
### WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Elektronisk programmeringsenhet

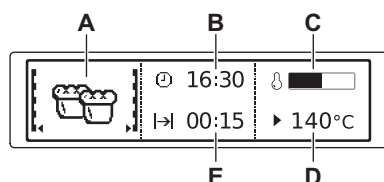


Använd touchkontrollerna för att manövrera ugnen.

| Touch-kontroll | Funktion | Beskrivning                              |
|----------------|----------|------------------------------------------|
| 1              | -        | Display                                  |
| 2              |          | PÅ/AV (ON/OFF)                           |
| 3              |          | Tillagningsfunktioner / Tillagningshjälp |
| 4              |          | Mikrovågsugnsfunktion                    |
| 5              |          | Temperaturval / Snabbstart               |
| 6              |          | Ner                                      |
| 7              |          | Upp                                      |
| 8              |          | OK / Mikrovågsugn snabbstart             |

| Touch-kontroll                                                                       | Funktion                 | Beskrivning                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9   | Tillbaka                 | För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på touchkontrollen i 3 sekunder.                                                                                         |
| 10  | Tid och andra funktioner | För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. |
| 11  | Signalur                 | För att ställa in funktionen: Signalur.                                                                                                                                                      |

## 4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

| Symbol                                                                              | Funktion                     | Beskrivning                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Signalur                     | Funktionen är påslagen.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Klocka                       | På displayen visas aktuell tid.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Koktid                       | På displayen visas tillagningstiden som behövs.                                                                                                                                                                                                                                      |
|   | Sluttid                      | På displayen visas när tillagningstiden är klar.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Temperatur                   | Temperaturen visas på displayen.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Tidsanvisning                | Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att nollställa klockan. |
|  | Kontrollampa för uppvärmning | Displayen visar temperaturen i ugnen.                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Snabbstart                   | Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Vikt automatisk              | Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.                                                                                                                                                                                                  |

| Symbol | Funktion                       |
|--------|--------------------------------|
|        | Heat+Hold<br>Funktionen är på. |

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

### 5.2 Första anslutning

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

- Tryck på eller för att ställa in värdet.
- Tryck på för att bekräfta.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Navigera i menyerna

- Slå på ugnen.
- Tryck på eller för att ställa in menyfunktionen.
- Tryck på för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmeny med .

### 6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

| Symbol / meny-funktion | Program                                        |
|------------------------|------------------------------------------------|
| Tillagningsfunktioner  | Innehåller en lista över värmeringsfunktioner. |
| Tillagningshjälp       | Innehåller en lista över automatiska program.  |

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

Undermeny för: Normalinställning

| Symbol / meny-funktion | Beskrivning                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Inställning klocka     | Ställ klockan.                                                                |
| Tidsanvisning          | När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten. |

| Symbol / meny-funktion                                                                                    | Beskrivning                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Snabbstart           | När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.                                                           |
| <br>Set + Go             | För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.          |
| <br>Heat+Hold            | Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.                                  |
| <br>Tillägg tid          | Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.                                                             |
| <br>Kontrast i display   | Justerar displayens kontrast i grader.                                                                        |
| <br>Ljusstyrka i display | Justerar displayens ljusstyrka i grader.                                                                      |
| <br>Val av språk         | Ställer in språk för displayen.                                                                               |
| <br>Ljudvolym            | Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.                                                          |
| <br>Knappljud          | Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen. |
| <br>Alarm/Felsignal    | Aktiverar och inaktiverar larmljuden.                                                                         |
| <br>DEMO-läge          | Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.                                                                          |
| <br>Service            | Visar programvarans version och konfiguration.                                                                |

| Symbol / meny-funktion                                                                                  | Beskrivning                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <br>Grundinställningar | Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna. |

## 6.3 Tillagningsfunktioner

| Uppvärmnings-funktion                                                                                     | Program                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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.                       |
| <br>Pizza-funktion       | 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. |
| <br>Över-/undervärme     | För bakning och stekning på en ugsnivå.                                                                                                                                           |
| <br>Frys mat           | För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.                                                                                 |
| <br>Grill              | För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.                                                                                                                                     |
| <br>Varmluftsgrillning | För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.                                                                          |

| Uppvärmnings-funktion                                                                           | Program                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <br>Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat. |



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

## 6.4 Special

| Uppvärmnings-funktion                                                                                 | Program                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Varmhållning     | För varmhållning av maträtter.                                                                                  |
| <br>Tallriksvärmning | För förvärmning av tallrikar före servering.                                                                    |
| <br>Konservering     | För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).                                                                   |
| <br>Torkning         | För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.                                                            |
| <br>Jäsning av deg | För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka. |

## 6.6 Mikrovågsugnsfunktioner

| Funktioner   | Beskrivning                                                                                                                                                                                                    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovågsugn | Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.                                                |
| Kombi        | Välj den för att använda tillagningsfunktionen och mikrovågsläget samtidigt. Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och samtidigt bryna den. Maximal effekt för den här funktionen är 600 W. |

| Uppvärmnings-funktion                                                                                   | Program                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Långsam tillagning | För tillredning av möra, saftiga stekar.                                                                              |
| <br>Brödbakning        | Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans. |
| <br>Upptining          | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.      |

## 6.5 Ställa in en värmefunktion

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

| Funktioner | Beskrivning                                                                                                                                                                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Snabbstart | Använd för att aktivera mikrovågsfunktionen med en enda knapptryckning på symbolen  med hög mikrovågseffekt och kortare tid: 30 sekunder. |

## 6.7 Ställa in Mikrovågsfunktionen

1. Plocka ur alla tillbehör.
2. Slå på ugnen.
3. Tryck på  för att slå på mikrovågsfunktionen.
4. Tryck på . Funktionen: Koktid är inställd på 30 sekunder och mikrovågorna sätts igång.

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

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

5. Tryck på  för att ställa in funktionen: Koktid.
6. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Mikrovågsugnsfunktionen stängs av automatiskt. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

 För att stänga av mikrovågsfunktionen, tryck på .

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

Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:

| MIKROVÅGSEFFEKT | MAXIMAL TID |
|-----------------|-------------|
| 100 - 600 W     | 90 minuter  |
| Mer än 600 W    | 7 minuter   |

## 6.8 Ställa in Kombifunktion

1. Sätt på en uppvärmningsfunktion.
2. Tryck på  och gör på samma sätt som när du ställer in mikrovågsfunktionen.

När du använder mikrovågsfunktionen i kombiläge, kan inte mikrovågseffekten vara mer än 600 W.

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

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

## 6.9 Ställa in Mikrovågsugns Snabbstart-funktion

1. Om du behöver stänga av ugnen kan du trycka på .
2. Tryck på  för att slå på Snabbstartsfunktionen.

Varje tryckning  ökar Koktid med 30 sekunder.

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

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

## 6.10 Indikator för uppvärmning

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

## 6.11 Snabbstart

Den minskar uppvärmningstiden.

-  Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

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

Den här funktionen är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

## 6.12 Restvärme

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

# 7. KLOCKFUNKTIONER

## 7.1 Tabell över klockfunktioner

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

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



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

## 7.2 Ställa in klockfunktioner



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

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

## 7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

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

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

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

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
5. Tryck på  för att bekräfta.

En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

## 7.4 Tillägg tid

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

-  Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt automatisk.

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

# 8. AUTOMATISKA PROGRAM



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Recept online

Du hittar recepten för de automatiska program på vår hemsida. Om du vill ha receptboken, se PNC-numret på märkplåten på främre ramen i ugnen.

## 8.2 Tillagningshjälp med Automatiska recept

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

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



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

## 8.3 VarioGuide med Vikt automatisk

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

1. Slå på ugnen.
  2. Välj menyn: VarioGuide. Tryck på .
  3. Tryck på  eller  för att ställa in vikten på maten. Tryck på .
- Det automatiska programmet startar.
4. Du kan ändra vikten när som helst. Tryck på  eller  för att ändra vikten.
  5. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

## 9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material.

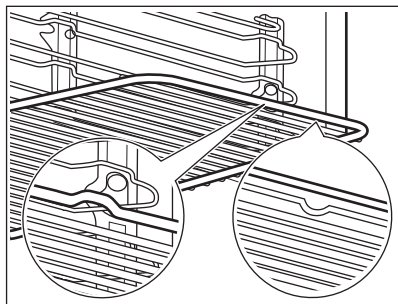


### **VARNING!**

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

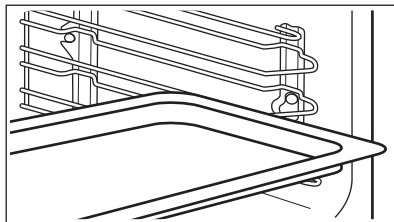
Galler:

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



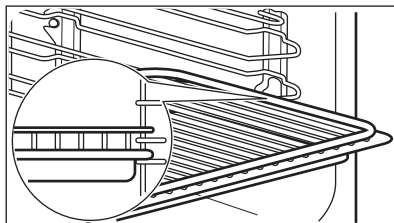
Långpanna/ Djup form:

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  
ugns gallret på skenorna ovan.



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

## 10. TILLVALSFUNKTIONER

### 10.1 Favoriter

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



Du kan inte spara  
mikrovågsugnen och  
mikrovågsugnens  
kombifunktioner som  
favoritprogram.

### Spara ett program

1. Slå på ugnen.

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

9. Utför punkt 7 igen om så behövs.

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

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

## Aktivera programmet

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

## 10.2 Använda barnlåset

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

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

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

## 10.3 Knapplås

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

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

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



När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

## 10.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda det senare genom att trycka på en symbol.

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

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

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



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

## 10.5 Automatisk avstängning

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

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

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

## 10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när ugnen stängs av är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
  - när ugnen slås på.
  - om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
  - om ugnen stängs av och du ställer in funktionen: Signalur. När

funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

## 10.7 Kylfläkt

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

# 11. TRICKS OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

## 11.1

### Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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

## 11.2 Rekommendationer mikrovågsugnen

Placera maten på en tallrik på ugnsbotten.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Täck mat som ska tillagas och värmas upp.

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

Lägg in maten i ugnen och ta bort förpackningen. Förpackningen som omger maten kan bara placeras i ugnen om den är mikrovågsugns-säker (se informationen på förpackningen).

### Tillagning med mikrovågor

Tillaga täckt. Tillaga mat utan lock endast om du vill ha en knaprig skorpa.

Tillaga inte rätter för länge genom att ställa in för stark effekt och för lång tid. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan sprängas. Stick 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.

### Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, uppochnervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller platsåll, så att den vätska som smälter kan rinna av.

Ta bort de upptinade delarna efter hand.

Du kan använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga frukt och grönsaker utan att först behöva tina dem.

## 11.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

| Kokkärl/material                                                                                                 | Mikrovågsugnsfunktion |                                 | Mikrovågsugnens kombifunktion |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------|
|                                                                                                                  | Uppti-<br>ning        | Uppvärm-<br>ning,<br>Tillagning |                               |
| Ugnsfast glas och porslin utan metall-<br>delar, t.ex. värmebeständigt glas                                      | ✓                     | ✓                               | ✓                             |
| Ej ugnsfast glas och porslin utan de-<br>kor av silver, guld, platina eller andra<br>metaller                    | ✓                     | x                               | x                             |
| Glas och vitrokeramik av ugns-/frysä-<br>kert material                                                           | ✓                     | ✓                               | ✓                             |
| Keramik och lergods utan kvarts eller<br>metallkomponenter och glasyrer som<br>innehåller metall                 | ✓                     | ✓                               | x                             |
| Keramik, porslin och lergods med og-<br>laserad botten eller med små hål,<br>t.ex. på handtagen                  | x                     | x                               | x                             |
| Värmebeständig plast upp till 200 °C<br>(kontrollera alltid plastbehållarens<br>specifikation före användning)   | ✓                     | ✓                               | x                             |
| Kartong, papper                                                                                                  | ✓                     | x                               | x                             |
| Plastfolie                                                                                                       | ✓                     | x                               | x                             |
| Stekpåse med säker stängning för<br>mikrovågsugn (kontrollera alltid på-<br>sens specifikation före användning)  | ✓                     | ✓                               | x                             |
| Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj,<br>gjutjärn                                                              | x                     | x                               | ✓                             |
| Ugnsform, i svartlack eller silikonbe-<br>lagd (kontrollera alltid ugnsformens<br>specifikation före användning) | x                     | x                               | ✓                             |
| Bakplåt                                                                                                          | x                     | x                               | x                             |
| Galler                                                                                                           | x                     | x                               | ✓                             |
| Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. kris-<br>platta                                                                  | x                     | ✓                               | x                             |

## 11.4 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

### Varmhållning

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

### Tallriksvärmning

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

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllpositionen. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

### Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg degen i en stor form och täck

den med en våt handduk eller plastfolie. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstiden.

### Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första hyllpositionen.

## 11.5 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## 11.6 Tips för bakning

| Bakresultat                                              | Möjlig orsak                                                 | Lösning                                                            |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.              | Ugnsnivån är fel.                                            | Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.                                  |
| Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder. | Ugnstemperaturen är för hög.                                 | Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.                    |
|                                                          | För kort gräddningstid.                                      | Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång. |
| Kakan är för torr.                                       | Ugnstemperaturen är för låg.                                 | Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.                          |
|                                                          | För lång gräddningstid.                                      | Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.                         |
| Kakan blir ojämn.                                        | Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort. | Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.            |
|                                                          | Kaksmeten har inte fördelats jämnt.                          | Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.                    |

| Bakresultat                                         | Möjlig orsak                 | Lösning                                         |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------|
| Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet. | Ugnstemperaturen är för låg. | Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång. |

## 11.7 Bakning på en ugnsnivå

|  <b>BAKVERK I FORMAR</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Sockerkaka / Brioche                                                                                      | Varmluft                                                                          | 150 - 160                                                                                 | 50 - 70                                                                                     | 1                                                                                  |
| Sandkaka / Fruktkakor                                                                                     | Varmluft                                                                          | 140 - 160                                                                                 | 70 - 90                                                                                     | 1                                                                                  |
| Sockerkaka                                                                                                | Varmluft                                                                          | 140 - 150                                                                                 | 35 - 50                                                                                     | 1                                                                                  |
| Sockerkaka                                                                                                | Över-/undervärme                                                                  | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                     | 2                                                                                  |
| Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen                                                             | Varmluft                                                                          | 170 - 180                                                                                 | 10 - 25                                                                                     | 1                                                                                  |
| Tårtbotten av sockerkakssmet                                                                              | Varmluft                                                                          | 150 - 170                                                                                 | 20 - 25                                                                                     | 1                                                                                  |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm                                                                                 | Varmluft                                                                          | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | 1                                                                                  |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm                                                                                 | Över-/undervärme                                                                  | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | 1                                                                                  |
| Cheesecake, använd långpannan                                                                             | Över-/undervärme                                                                  | 160 - 170                                                                                 | 60 - 90                                                                                     | 1                                                                                  |

|  <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR</b> |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                               |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Förvärm den tomma ugnen.</b>        |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                               |                                                                                      |
|                                         |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Vetefläta / Runt bröd                                                                                                      | Över-/undervärme                                                                    | 170 - 190                                                                                   | 30 - 40                                                                                       | 2                                                                                    |



## KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen.



(°C)



(min.)



|                                                           |                  |                                |               |   |
|-----------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|---------------|---|
| Christstollen                                             | Över-/undervärme | 160 - 180                      | 50 - 70       | 2 |
| Rågbröd                                                   | Över-/undervärme | först: 230<br>sedan: 160 - 180 | 20<br>30 - 60 | 2 |
| Petits-choux med fyllning / Eclairs                       | Över-/undervärme | 190 - 210                      | 20 - 35       | 2 |
| Rulltårta                                                 | Över-/undervärme | 180 - 200                      | 10 - 20       | 2 |
| Kaka med smördegstopping                                  | Varmluft         | 150 - 160                      | 20 - 40       | 1 |
| Mandelsockerkaka / Sockerkakor                            | Över-/undervärme | 190 - 210                      | 20 - 30       | 2 |
| Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet)                      | Varmluft         | 150 - 160                      | 35 - 55       | 1 |
| Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet)                      | Över-/undervärme | 170                            | 35 - 55       | 2 |
| Fruktpaj av mördeg                                        | Varmluft         | 160 - 170                      | 40 - 80       | 1 |
| Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) | Över-/undervärme | 160 - 180                      | 40 - 80       | 2 |



## SLÄTA BULLAR



(°C)



(min.)



|                              |          |           |         |   |
|------------------------------|----------|-----------|---------|---|
| Mördegskakor, kex            | Varmluft | 150 - 160 | 10 - 20 | 1 |
| Mördegskakor / Smördegskakor | Varmluft | 140       | 20 - 35 | 1 |

|  SLÄTA BULLAR |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|               |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen                                          | Över-/undervärme                                                                  | 160                                                                                       | 20 - 30                                                                                     | 2                                                                                  |
| Kakor av sockerkakssmet                                                                        | Varmluft                                                                          | 150 - 160                                                                                 | 15 - 20                                                                                     | 1                                                                                  |
| Bakverk med äggvita, maränger / Maränger                                                       | Varmluft                                                                          | 80 - 100                                                                                  | 120 - 150                                                                                   | 1                                                                                  |
| Mandelbiskvier                                                                                 | Varmluft                                                                          | 100 - 120                                                                                 | 30 - 50                                                                                     | 1                                                                                  |
| Småkakor av jästdeg                                                                            | Varmluft                                                                          | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                     | 1                                                                                  |
| Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen                                                         | Varmluft                                                                          | 170 - 180                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | 1                                                                                  |
| Franskbullar, förvärm den tomma ugnen                                                          | Över-/undervärme                                                                  | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                     | 2                                                                                  |
| Muffins, förvärm den tomma ugnen                                                               | Varmluft                                                                          | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | 3                                                                                  |
| Muffins, förvärm den tomma ugnen                                                               | Över-/undervärme                                                                  | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | 2                                                                                  |

## 11.8 Puddingar och gratänger

|  Använd den första hyllpositionen. |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                               |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Makaronipudding                                                                                                      | Över-/undervärme                                                                    | 180 - 200                                                                                   | 45 - 60                                                                                       |  |
| Lasagne                                                                                                              | Över-/undervärme                                                                    | 180 - 200                                                                                   | 25 - 40                                                                                       |  |
| Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen                                                                             | Varmluftsgillning                                                                   | 210 - 230                                                                                   | 10 - 20                                                                                       |  |
| Baguetter med smält ost                                                                                              | Varmluft                                                                            | 160 - 170                                                                                   | 15 - 30                                                                                       |  |
| Milk rice                                                                                                            | Över-/undervärme                                                                    | 180 - 200                                                                                   | 40 - 60                                                                                       |  |
| Fiskpudding                                                                                                          | Över-/undervärme                                                                    | 180 - 200                                                                                   | 30 - 60                                                                                       |  |



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Fyllda grönsaker

Varmluft

160 - 170

30 - 60

## 11.9 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

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

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

## 11.10 Stektabeller

Använd den första hyllnivån.

Ställ in effekten till 200 W, såvida inget annat anges.



NÖTKÖTT



(°C)



(min.)

Grytstek

1 - 1,5 kg

Över-/undervärme

230

60 - 80



FLÄSKKÖTT



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bog / Hals / Skinkstek

1 - 1.5

160 - 180

50 - 70

Köttfärslimpa

0.75 - 1

160 - 170

35 - 50

Fläsklägg, lagad i förväg

0.75 - 1

150 - 170

60 - 75



## KALVKÖTT



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvstek

1

160 - 180

50 - 70

Kalvlägg

1.5 - 2

160 - 180

75 - 100



## LAMMKÖTT



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Lamm, lägg / Lamm-  
stek

1 - 1.5

150 - 170

50 - 70



## FÅGEL



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bitar av fågel

0,2 - 0,25 varje del

200 - 220

20 - 35

Halv kyckling

0,4 - 0,5 varje del

190 - 210

25 - 40

Kyckling, unghöna

1 - 1.5

190 - 210

30 - 45

Anka

1.5 - 2

180 - 200

45 - 65

|  FISK |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <br>(kg) |  | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Hel fisk                                                                               | 1 - 1.5                                                                                   | Över-/undervärme                                                                  | 210 - 220                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |

|  RÄTTER                       |                                                                                          |  |                                                                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Använd funktionen: Varmluft. |                                                                                          |  |                                                                                           |                                                                                             |
|                               | <br>(W) |  | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Dessерter                                                                                                      | 200                                                                                      |  | 160 - 180                                                                                 | 20 - 35                                                                                     |
| Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)                                                  | 400 - 600                                                                                |  | 160 - 180                                                                                 | 20 - 45                                                                                     |
| Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)                                                   | 400 - 600                                                                                |  | 160 - 180                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |

## 11.11 Knaprigt med Pizza-funktion

|  PIZZA                              |                                                                                             |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Använd den tredje hyllpositionen. |                                                                                             |                                                                                               |
|                                    | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Pajer                                                                                                                 | 180 - 200                                                                                   | 40 - 55                                                                                       |
| Ugnsbakad spenat                                                                                                      | 160 - 180                                                                                   | 45 - 60                                                                                       |
| Quiche lorrai-ne                                                                                                      | 170 - 190                                                                                   | 45 - 55                                                                                       |
| Schweizisk ost-paj                                                                                                    | 170 - 190                                                                                   | 45 - 55                                                                                       |

|  PIZZA                              |                                                                                             |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Använd den tredje hyllpositionen. |                                                                                             |                                                                                               |
|                                   | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Cheesecake                                                                                                           | 140 - 160                                                                                   | 60 - 90                                                                                       |
| Äppelpaj, täckt                                                                                                      | 150 - 170                                                                                   | 50 - 60                                                                                       |
| Grönsakspaj                                                                                                          | 160 - 180                                                                                   | 50 - 60                                                                                       |
| Pizza, tunn botten, förvärm den tomma ugnen                                                                          | 200 - 230                                                                                   | 15 - 20                                                                                       |

|  PIZZA                             |                                                                                           |                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Använd den tredje hyllpositionen. |                                                                                           |                                                                                             |  |
|                                    | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Pizza, tjock botten, förvärm den tomma ugnen                                                                        | 180 - 200                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |  |
| Osyrt bröd, förvärm den tomma ugnen                                                                                 | 230                                                                                       | 10 - 20                                                                                     |  |
| Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen                                                                              | 160 - 180                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |  |
| Flammkuchen, förvärm den tomma ugnen                                                                                | 230                                                                                       | 12 - 20                                                                                     |  |
| Pirog, förvärm den tomma ugnen                                                                                      | 180 - 200                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |  |

11.12 Brödbakning

Förvärmning rekommenderas inte.

|  BRÖD                             |                                                                                           |                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Använd den andra hyllpositionen. |                                                                                           |                                                                                              |  |
|                                   | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Franskbröd                                                                                                         | 180 - 200                                                                                 | 40 - 60                                                                                      |  |
| Baguette                                                                                                           | 200 - 220                                                                                 | 35 - 45                                                                                      |  |
| Brioche                                                                                                            | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                      |  |
| Ciabatta                                                                                                           | 200 - 220                                                                                 | 35 - 45                                                                                      |  |
| Rågbröd                                                                                                            | 180 - 200                                                                                 | 50 - 70                                                                                      |  |
| Fullkornsbröd                                                                                                      | 180 - 200                                                                                 | 50 - 70                                                                                      |  |
| Fullkornsbröd med hela korn                                                                                        | 170 - 190                                                                                 | 60 - 90                                                                                      |  |

11.13 Grill

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk. Förvärm den tomma ugnen före tillagning. Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.

|  GRILL                             |                                                                                             |                                                                                               |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|  Använd den första hyllpositionen. |                                                                                             |                                                                                               |           |           |
|                                    | <br>(°C) | <br>(min.) |           |           |
|                                                                                                                       |                                                                                             |                                                                                               | 1:a sidan | 2:a sidan |
| Rostbiff, rosa                                                                                                        | 210 - 230                                                                                   | 30 - 40                                                                                       | 30 - 40   | 30 - 40   |
| Oxfilé, medium                                                                                                        | 230                                                                                         | 20 - 30                                                                                       | 20 - 30   | 20 - 30   |



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

1:a sidan

2:a sidan

|                      |           |         |         |
|----------------------|-----------|---------|---------|
| Fläskkotlett         | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Kalv, fransyska      | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Lammsadel            | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Hel fisk, 0,5 - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

### 11.14 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek..

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett.

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

3. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C.
4. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.



Använd den första hyllpositionen.



(kg)



(°C)



(min.)

|                  |           |     |           |
|------------------|-----------|-----|-----------|
| Engelsk rostbiff | 1 - 1.5   | 150 | 120 - 150 |
| Oxfilé           | 1 - 1.5   | 150 | 90 - 110  |
| Kalvstek         | 1 - 1.5   | 150 | 120 - 150 |
| Biff             | 0.2 - 0.3 | 120 | 20 - 40   |

### 11.15 Fryst mat

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

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den andra hyllpositionen.

|  <b>AVFROSTNING</b> |                                                                                           |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Frys pizza                                                                                           | 200 - 220                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |
| Frys panpizza                                                                                        | 190 - 210                                                                                 | 20 - 25                                                                                     |
| Kyld pizza                                                                                           | 210 - 230                                                                                 | 13 - 25                                                                                     |
| Frys portionspizza                                                                                   | 180 - 200                                                                                 | 15 - 30                                                                                     |
| Pommes Frites, tunna, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen                                        | 210 - 230                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Pommes Frites, tjocka, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen                                       | 210 - 230                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Croquettes / Kroketter, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen                                      | 210 - 230                                                                                 | 20 - 35                                                                                     |
| Hash browns                                                                                          | 210 - 230                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Lasagne / Cannelloni, färsk                                                                          | 170 - 190                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Lasagne / Cannelloni, fryst                                                                          | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                     |
| Kycklingvingar                                                                                       | 190 - 210                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |

## 11.16 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Använd den första hyllnivån.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

|  | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Uppтинings-<br>tid | <br>(min.)<br>Mer avfro-<br>stningstid |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                   |
| Öring                                                                               | 0.15                                                                                        | 25 - 35                                                                                                             | 10 - 15                                                                                                                   | -                                                                                         |
| Jordgubbar                                                                          | 0.3                                                                                         | 30 - 40                                                                                                             | 10 - 20                                                                                                                   | -                                                                                         |

|  | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Upptinings-<br>tid | <br>(min.)<br>Mer avfrost-<br>ningstid |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Smör                                                                              | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                           | 10 - 15                                                                                                                 | -                                                                                 |
| Grädde                                                                            | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                          | 10 - 15                                                                                                                 | Vispa grädden medan den fortfa-<br>rande är något fryst.                          |
| Tårta                                                                             | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                                | 60                                                                                                                      | -                                                                                 |

## 11.17 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

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).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

|  MJUK FRUKT |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(min.)<br>Tillagnings-<br>tid tills<br>det börjar sjuda |
| Jordgubbar / Blå-<br>bär / Hallon / Mogna<br>krusbär                                           | 35 - 45                                                                                                                                        |

|  STENFRUKT |                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <br>(min.)<br>Tillagnings-<br>tid tills det<br>börjar sjuda | <br>(min.)<br>Fortsätt<br>tillaga på<br>100 °C |
| Persikor /<br>Kvitten /<br>Plommon                                                          | 35 - 45                                                                                                                                      | 10 - 15                                                                                                                         |

|  GRÖNSAKER |                                                                                                                                               |                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <br>(min.)<br>Tillagnings-<br>tid tills det<br>börjar sjuda | <br>(min.)<br>Fortsätt<br>tillaga på<br>100 °C |
| Morötter                                                                                    | 50 - 60                                                                                                                                       | 5 - 10                                                                                                                           |
| Gurka                                                                                       | 50 - 60                                                                                                                                       | -                                                                                                                                |
| Blandade in-<br>lagda grönsa-<br>ker                                                        | 50 - 60                                                                                                                                       | 5 - 10                                                                                                                           |
| Kålrabbi / Är-<br>ter / Sparris                                                             | 50 - 60                                                                                                                                       | 15 - 20                                                                                                                          |

## 11.18 Torkning

|  Använd den tredje hyllnivån. |                                                                                           |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <br>(°C) | <br>(tim) |
| Bönor                                                                                                          | 60 - 70                                                                                   | 6 - 8                                                                                      |
| Paprika                                                                                                        | 60 - 70                                                                                   | 5 - 6                                                                                      |
| Soppgrönsaker                                                                                                  | 60 - 70                                                                                   | 5 - 6                                                                                      |
| Svamp                                                                                                          | 50 - 60                                                                                   | 6 - 8                                                                                      |
| Örter                                                                                                          | 40 - 50                                                                                   | 2 - 3                                                                                      |
| Plommon                                                                                                        | 60 - 70                                                                                   | 8 - 10                                                                                     |
| Aprikoser                                                                                                      | 60 - 70                                                                                   | 8 - 10                                                                                     |
| Äppelskivor                                                                                                    | 60 - 70                                                                                   | 6 - 8                                                                                      |
| Päron                                                                                                          | 60 - 70                                                                                   | 6 - 9                                                                                      |

## 11.19 Tillagning med mikrovågor

| Tips för mikrovågsugn                                                              |                                                       |                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tillagnings-/upptiningsresultat                                                    | Möjlig orsak                                          | Lösning                                                     |
| Matvarorna är för torra.                                                           | Effekten var för högt. Tillagningstiden var för lång. | Ställ in lägre effekt eller/och kortare tillagningstid.     |
| Maten har inte tinat, den är kall eller är inte klar när tillagningstiden är slut. | Tillagningstiden var för kort.                        | Ställ in längre tillagningstid. Öka inte mikrovågseffekten. |
| Maten är för varm i kanterna, men inte klar i mitten.                              | Mikrovågseffekten var för hög.                        | Ställ in lägre effekt och längre tillagningstid.            |

### AVFROSTNING

|  | <br>(kg) | <br>(min.) | <br>Eftervärmningstid (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges.                             |                                                                                             |                                                                                               |                                                                                                                |
| Biff                                                                                | 0.2                                                                                         | 5 - 7                                                                                         | 5 - 10                                                                                                         |

|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges.                           | (kg)                                                                              | (min.)                                                                            | Eftervärmningstid (min)                                                           |
| Köttfärs, ställ in 200 W                                                          | 0.5                                                                               | 7 - 8                                                                             | 5 - 10                                                                            |
| Kyckling                                                                          | 1                                                                                 | 30 - 35                                                                           | 10 - 20                                                                           |
| Kycklingbröst                                                                     | 0.15                                                                              | 5 - 9                                                                             | 10 - 15                                                                           |
| Kycklinglår                                                                       | 0.15                                                                              | 5 - 9                                                                             | 10 - 15                                                                           |
| Hel fisk                                                                          | 0.5                                                                               | 10 - 15                                                                           | 5 - 10                                                                            |
| Fiskfilé                                                                          | 0.5                                                                               | 12 - 15                                                                           | 5 - 10                                                                            |

|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ställ in effekten till 100 W.                                                     | (kg)                                                                              | (min.)                                                                            | Eftervärmningstid (min)                                                           |
| Smör                                                                              | 0.25                                                                              | 4 - 6                                                                             | 5 - 10                                                                            |
| Riven ost                                                                         | 0.2                                                                               | 2 - 4                                                                             | 10 - 15                                                                           |

|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ställ in effekten till 200 W, såvida inget annat anges.                           |                                                                                   | (min.)                                                                            | Eftervärmningstid (min)                                                           |
| Jästkaka                                                                          | 1 st                                                                              | 2 - 3                                                                             | 15 - 20                                                                           |
| Cheesecake, ställ in 100 W                                                        | 1 st                                                                              | 2 - 4                                                                             | 15 - 20                                                                           |
| Torr kaka                                                                         | 1 st                                                                              | 2 - 4                                                                             | 15 - 20                                                                           |
| Bröd                                                                              | 1 kg                                                                              | 15 - 18                                                                           | 5 - 10                                                                            |
| Skivat bröd                                                                       | 0,2 kg                                                                            | 3 - 5                                                                             | 5 - 10                                                                            |
| Franskbullar                                                                      | 4 st                                                                              | 2 - 4                                                                             | 2 - 5                                                                             |

|  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | (kg)                                                                                | (W)                                                                                 | (min.)                                                                              | Eftervärmningstid (min)                                                             |
| Frukt                                                                               | 0.25                                                                                | 100                                                                                 | 5 - 10                                                                              | 10 - 15                                                                             |

|  ÅTERUPPVÄRMA |  |  POWER<br>(W) |  (min.) |  Eftervärm-<br>ningstid<br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barnmat i burk                                                                                 | 0,2 kg                                                                            | 300                                                                                            | 1 - 2                                                                                    | -                                                                                                                 |
| Barnvälling, sätt i en sked i flaskan                                                          | 180 ml                                                                            | 600                                                                                            | 0:20 - 0:40                                                                              | -                                                                                                                 |
| 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                                                                                    | -                                                                                                                 |
| Frysta färdigrätter                                                                            | 0,5 kg                                                                            | 400                                                                                            | 10 - 15                                                                                  | 2 - 5                                                                                                             |
| Halvfabrikat                                                                                   | 0,5 kg                                                                            | 600                                                                                            | 6 - 9                                                                                    | 2 - 5                                                                                                             |

|  SMÄLTA |  (kg) |  POWER<br>(W) |  (min.) |  Eftervärm-<br>ningstid<br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Choklad / Chokladglasyr                                                                  | 0.15                                                                                   | 300                                                                                            | 2 - 4                                                                                    | 1 - 2                                                                                                             |
| Smör                                                                                     | 0.1                                                                                    | 400                                                                                            | 0:30 - 1:30                                                                              | -                                                                                                                 |

|  MATLAGNING |  |  POWER<br>(W) |  (min.) |  Eftervärm-<br>ningstid<br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hel fisk                                                                                      | 0,5 kg                                                                              | 500                                                                                              | 8 - 10                                                                                     | 2 - 5                                                                                                               |
| Fiskfilé                                                                                      | 0,5 kg                                                                              | 400                                                                                              | 4 - 7                                                                                      | 2 - 5                                                                                                               |
| Grönsaker, färska                                                                             | 0,5 kg + 50 ml vatten                                                               | 600                                                                                              | 5 - 15                                                                                     | -                                                                                                                   |
| Grönsaker, frysta                                                                             | 0,5 kg + 50 ml vatten                                                               | 600                                                                                              | 10 - 20                                                                                    | -                                                                                                                   |
| Bakad potatis                                                                                 | 0,5 kg                                                                              | 600                                                                                              | 7 - 10                                                                                     | -                                                                                                                   |

|  <b>MATLAGNING</b> |                                                                                   |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |  | <br>(W) | <br>(min.) | <br>Eftervärmningstid (min) |
| Ris                                                                                                 | 0,2 kg + 400 ml vatten                                                            | 600                                                                                      | 15 - 18                                                                                     | -                                                                                                            |
| Popcorn                                                                                             | -                                                                                 | 1000                                                                                     | 1:30 - 3                                                                                    | -                                                                                                            |

### Mikrovågsugnsens kombifunktion

|  | <br>(kg) |  | <br>(W) | <br>(°C) | <br>(min.) | <br>Eftervärmningstid (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Halv kyckling, använd den andra hyllpositionen                                    | 0,55 x 2 st                                                                               | Rund glasform, Ø 26 cm                                                            | 300                                                                                      | 220                                                                                       | 40                                                                                          | 5                                                                                                             |
| Potatisgratäng, använd den andra hyllpositionen                                   | 1                                                                                         | Rund glasform                                                                     | 300                                                                                      | 200                                                                                       | 40                                                                                          | 10                                                                                                            |
| Grillad fläskhals, använd den första hyllpositionen                               | 1                                                                                         | Glastallrik med sil                                                               | 300                                                                                      | 200                                                                                       | 70                                                                                          | 10                                                                                                            |

## 11.20 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| 700 - 1000 W                                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Tillagning av grönsaker | <br>Uppvärmning i början av en tillagning | <br>Uppvärmning av vätskor |

| 500 - 600 W                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |                                                                                   |
| Tillagning av ägggrätter                                                          | Sjudning av grytgrätter                                                           | Uppvärmning av hela rätter på tallrik                                             | Uppvärmning och uppvärmning av djupfrysade maträtter                              |                                                                                   |
| 300 - 400 W                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  |  |  |  |  |
| Smälta ost, choklad, smör                                                         | Sjudning av ris                                                                   | Uppvärmning av barnmat                                                            | Tillagning / Värmning av ömtåliga livsmedel                                       | Fortsätta tillagningen                                                            |
| 100 - 200 W                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  |  |  |  |                                                                                   |
| Uppvärmning av bröd                                                               | Uppvärmning av frukt och kakor                                                    | Uppvärmning av ost, grädde, smör                                                  | Uppvärmning av kött, fisk                                                         |                                                                                   |

## 11.21 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60705.

| Använd gallret om inget annat anges. |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                    |                                                                                              |                                                                                    |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| MIKROVÅG-SUGNSFUNKTION               | <br>(W) | <br>(kg) |  | <br>(min.) |  |
| 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.                                            |
| Vaniljkräm                           | 500                                                                                       | 1                                                                                          | Undersida                                                                          | 18                                                                                           | -                                                                                  |
| Uppvärmning av kött                  | 200                                                                                       | 0.5                                                                                        | Undersida                                                                          | 7 - 8                                                                                        | Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                          |

| Använd gallret.           |                                                                                   |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| MICRO-WAVE COMBI-FUNKTION |  | <br>(W) | <br>(°C) |  | <br>(min.) |  |
| Mjuk kaka, 0,7 kg         | Varmluft + MW                                                                     | 100                                                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 29 - 31                                                                                     | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.                                           |
| Potatisgratäng, 1,1 kg    | Varmluftsgrillning + MW                                                           | 400                                                                                      | 180                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 45                                                                                     | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.                                           |
| Kyckling, 1,1 kg          | Varmluftsgrillning + MW                                                           | 200                                                                                      | 200                                                                                       | 1                                                                                 | 45 - 55                                                                                     | Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter 20 minuters tillagningstid.     |

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Anmärkningar om rengöring

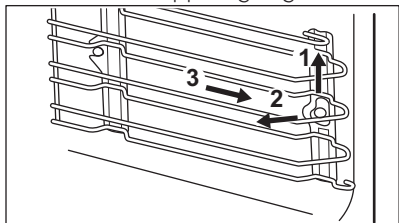
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Rengöringsmedel</b>     | Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.                                                                                         |
|                                                                                                                 | Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | Ta bort envisa fläckar med speciell ugsnrengöring.                                                                                                                                |
| <br><b>Används varje dag</b> | Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.                                       |
|                                                                                                                 | Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.                                                                                                                                |
| <br><b>Tillbehör</b>         | Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin. |
|                                                                                                                 | Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipseffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.                                                            |

## 12.2 Hur man tar bort: 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.

## 12.3 Byte av: Lampa



### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampnan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lagg en trasa på ugnsbotten.



### FÖRSIKTIGHET!

Håll i halogenlampnan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampnan.

## Övre lampnan

1. Ta bort lampglasat genom att vrida på det.
2. Rengör lampglasat.
3. Byt ut lampnan mot en passande lampna som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglasat.

# 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.                                                                | Slå 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 aktiverad.                                              | Se "Automatisk avstängning".                                                                              |
| Ugnen värms inte upp.                          | Barnlåset är aktiverat.                                                           | Se "Användning av Barnlåset".                                                                             |

| Problem                                                                           | Möjlig orsak                        | Lösning                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen värms inte upp.                                                             | Säkringen har gått.                 | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.                                                                                                            |
| Lampan fungerar inte.                                                             | Lampan är trasig.                   | Byt ut lampan.                                                                                                                                                                                                                 |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.                    | Det föreligger ett elektriskt fel.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul> |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.                                    | Du lät maten stå för länge i ugnen. | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.                                                                                                                                       |
| Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo". | Demoläget är aktiverat.             | Se "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".                                                                                                                                                                       |

## 13.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugsutrymmet.

| Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här: |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Modell (MOD.)                                      | ..... |
| Produktnummer (PNC)                                | ..... |
| Serienummer (S.N.)                                 | ..... |

# 14. TEKNISKA DATA

## 14.1 Tekniska data

|             |             |
|-------------|-------------|
| Nätspänning | 220 - 240 V |
| Frekvens    | 50 Hz       |

## 15. ENERGIEFFEKTIVITET

### 15.1 Energibesparing



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

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen (men inte under mikrovågsugnsfunktionen).

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt 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 aktiverat och om

tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

#### 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.

## 16. 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](http://www.aeg.com/shop)



867336355-E-392019



**AEG**