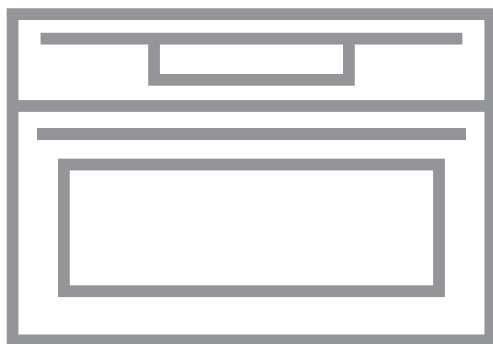


► CMK56500MM  
KME565000M  
KMK565000M  
KMS565000M

SV Bruksanvisning  
Mikrovågskombiugn

# USER MANUAL



**AEG**

# INNEHÅLL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 2  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 5  |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 8  |
| 4. KONTROLLPANELEN.....         | 9  |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 9  |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 9  |
| 7. KLOCKFUNKTIONER.....         | 11 |
| 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 13 |
| 9. TILLVALSFUNKTIONER.....      | 13 |
| 10. TRICKS OCH TIPS.....        | 14 |
| 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 34 |
| 12. FELSÖKNING.....             | 36 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 37 |

## FÖR PERFEKT RESULTAT

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



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.aeg.com/webselfservice](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

ℹ 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 elstötar.
- 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.
- 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 slip-effekt, 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.

## 2.7 Kassering



### **VARNING!**

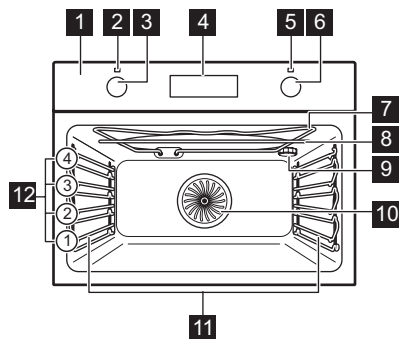
Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

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

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

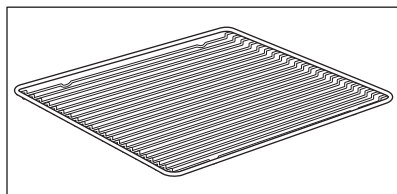
### 3.1 Allmän översikt



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

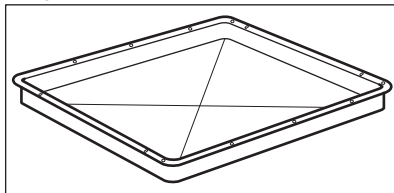
### 3.2 Tillbehör

#### Galler



För kokkär, bakformar och stekkärl.

#### Bakplåt



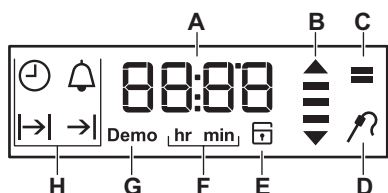
För kakor och småkakor.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Knappar

| Sensorfält/knapp                                                                                  | Funktion   | Beskrivning                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>start</b> | MIKROVÅG   | För att ställa in mikrovågsfunktionen. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan. Du kan också tända lampan när ugnen är avstängd. |
|                  | KLOCKA     | Ställa in en klockfunktion.                                                                                                                                      |
| <b>°C</b>                                                                                         | TEMPERATUR | För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast när värmefunktionen är igång.                                 |

### 4.2 Display



- A. Timer / Temperatur / Mikrovågseffekt
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Mikrovågsläge
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Demo-läge (endast vissa modeller)
- H. Klockfunktioner

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Infällbara vred

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

## 6.2 Uppvärmningsfunktioner

| Ugnsfunktion                                                                                              | Program                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Avstängt läge                                                                                 | Ugnen är avstängd.                                                                                                                                              |
| <br>Belysning            | Tända lampan.                                                                                                                                                   |
| <br>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. |
| <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 Över- och undervärme.             |
| <br>Pizza-funktion       | Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.                                                                                               |
| <br>Över- och undervärme | För bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                                                        |
| <br>Undervärme         | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.                                                                                                  |
| <br>Uppointing         | För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppointingstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.                                               |
| <br>Grill              | För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.                                                                                                                   |
| <br>Snabbgrillning     | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.                                                                                      |

| Ugnsfunktion                                                                                        | Program                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Turbogrillning | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger. |

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

## 6.3 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
  2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur/mikrovågseffekt.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

## 6.4 Ställa in mikrovågsfunktion

1. Plocka ur alla tillbehör.
2. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja funktion: Mikrovågsugn   
Låt inte ugnen vara på om den är tom. Först visar displayen standardinställningen för mikrovågseffekt och sedan standardinställningen för: Längd.  
Tryck på  för att starta med standardinställningarna.

3. Vrid vredet för att ändra mikrovågseffekt. Effekttinställningarna ändras i steg om 100 W.
4. Tryck på  och vrid på kontrollvredet för att ändra: Längd.  
Tryck på  upprepade gånger för att växla mellan inställningarna för: Längd och mikrovågseffekt. Vrid på kontrollvredet för att ställa in värdet och tryck på  för att bekräfta.

5. Tryck på .  
Signalen ljuder och ugnen stängs av när tillagningstiden är slut.

6. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge för att stänga av ugnen.

Ugnen stängs av när du öppnar ugnsluckan. Starta funktionen igen genom att stänga luckan och trycka på  start.

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

| MIKROVÅGSEF-<br>FEKT | MAXIMAL TID |
|----------------------|-------------|
| 100 - 600 W          | -           |
| Mer än 600 W         | 7 minuter   |

## 6.5 Ställa in funktionen: Mikrovåg Kombi

Du kan kombinera mikrovågsfunktionen med alla värmefunktioner.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja funktion.  
Standardtemperaturen visas på displayen.
2. Vrid vredet för att ändra temperaturen.

3. Tryck på  start för att kombinera värmefunktionen med mikrovågsläget.
  4. Vrid vredet för att ändra mikrovågseffekt. Effekttinställningarna ändras i steg om 100 W.
- Omkring 5 grader innan den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal. När den inställda tiden slutar, hörs en ljudsignal och ugnen stängs av.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.  
Mikrovågseffekten är begränsad till 600 W när du använder funktionen: Mikrovåg Kombi.  
Ljud från ugnen kan höras när du använder funktionen: Mikrovåg Kombi. Det är normalt för den här funktionen.

## 6.6 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

# 7. KLOCKFUNKTIONER

## 7.1 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion                                                                                              | Program                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>KLOCKA               | Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.                    |
| <br>KOKTID              | För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald. |
| <br>SLUTTID             | Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.                        |
| <br>TIDSFÖR-<br>RÖJNING | För att kombinera KOKTID och SLUTTID.                                                            |

| Klockfunktion                                                                                 | Program                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>SIGNALUR | Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd. |

## 7.2 Ställa in och ändratiden

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

1. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och ställ in minuterna.

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

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

På displayen visas den nya tiden.

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

 blinkar på displayen.

### 7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta.

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

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

### 7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

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

## 7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

4. Tryck på temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Displayen visar  och den inställda temperaturen.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

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

### 7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter.  
När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.  
När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter.

"00:00" och  blinkar på displayen.  
Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Sätta in tillbehör

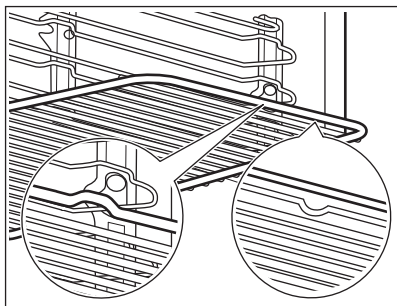
Använd endast lämpliga kokkärl och material.



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

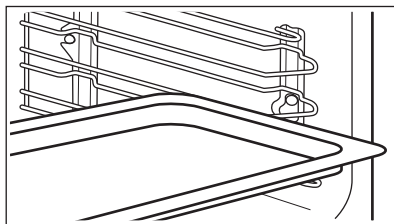
Galler:

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



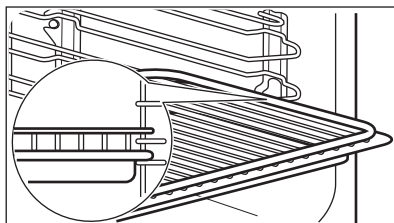
Långpanna:

Skjut in långpannan mellan stegparet på  
ugnsnivån.



Galler och långpanna tillsammans:

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



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

## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Använda barnlåset

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

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

Signalen ljuder. SAFE visas på displayen.  
Upprep steg 2 för att stänga av  
Barnlåset.

### 9.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när  
ugnen är påslagen.

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

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den  
enligt behov.

2. Tryck och håll inne  och °C samtidigt i 2 sekunder. Ljudsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

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

Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.

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

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

### 9.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas

restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Vrid på temperaturvredet till vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

## 9.4 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, Längd, Sluttid.

### 9.5 Kylfläkt

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

## 10. TRICKS OCH TIPS



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1

#### 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.

### 10.2 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 mikrovågsugnsäker (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 plastsåll, 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.

## 10.3 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|
|                                                                                                          | Upptining             | Uppvärmning, Tillagning |                               |
| Ugnsfast glas och porslin utan metall-del, t.ex. värmebeständigt glas                                    | ✓                     | ✓                       | ✓                             |
| Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller                    | ✓                     | x                       | x                             |
| Glas och vitrokeramik av ugns-/frysäkert material                                                        | ✓                     | ✓                       | ✓                             |
| Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall               | ✓                     | ✓                       | x                             |
| Keramik, porslin och lergods med og-laserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen                 | x                     | x                       | x                             |
| Värmebeständig plast upp till 200 °C (kontrollera alltid plastbehållarens specifikation före användning) | ✓                     | ✓                       | x                             |
| Kartong, papper                                                                                          | ✓                     | x                       | x                             |
| Plastfolie                                                                                               | ✓                     | x                       | x                             |
| Stekpåse med säker stängning för mikrovågsugn (kontrollera alltid påsens specifikation före användning)  | ✓                     | ✓                       | x                             |

| Kokkärl/material                                                                                         | Mikrovågsugnsfunktion |                         | Mikrovågsugnsens kombifunktion |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
|                                                                                                          | Upptining             | Uppvärmning, Tillagning |                                |
| Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj, gjutjärn                                                         | x                     | x                       | ✓                              |
| Ugnsform, i svartlack eller silikonbelagd (kontrollera alltid ugnsformens specifikation före användning) | x                     | x                       | ✓                              |
| Bakplåt                                                                                                  | x                     | x                       | x                              |
| Galler                                                                                                   | x                     | x                       | ✓                              |
| Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta                                                              | x                     | ✓                       | x                              |

## 10.4 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.

## 10.5 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.                         |

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

## 10.6 Bakning på en ugnsnivå

|                                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>BAKA I FORMAR</b>              |                                                                                   |                                                                                   |  |
|  Använd den första hyllpositionen. |                                                                                   |                                                                                   |  |
|  Använd funktionen: Varmluft.      |                                                                                   |                                                                                   |  |
|                                    |  |  |  |
|                                                                                                                     | (°C)                                                                              | (min.)                                                                            |  |
| Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen                                                                       | 170 - 180                                                                         | 10 - 25                                                                           |  |
| Tårtbotten av sockerkakssmet                                                                                        | 150 - 170                                                                         | 20 - 25                                                                           |  |
| Sockerkaka                                                                                                          | 140 - 150                                                                         | 35 - 50                                                                           |  |
| Sockerkaka / Brioche                                                                                                | 150 - 160                                                                         | 50 - 70                                                                           |  |
| Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm                                                                                           | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           |  |
| Sandkaka / Fruktkakor                                                                                               | 140 - 160                                                                         | 70 - 90                                                                           |  |

|                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BAKA I FORMAR</b>                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|  Använd funktionen: Över- och undervärme. |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|                                           |  |  |  |
|                                                                                                                              | (°C)                                                                                | (min.)                                                                              |                                                                                     |
| Sockerkaka                                                                                                                   | 160                                                                                 | 35 - 50                                                                             | 2                                                                                   |



## BAKA I FORMAR



Använd funktionen: Över- och undervärme.



(°C)



(min.)



Cheesecake, använd en långpanna

160 - 170

60 - 90

1

Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm

180

70 - 90

1



## KAKOR/BAKVERK



Använd den första hyllpositionen.



Använd funktionen: Varmluft.



Använd bakplåten.



(°C)



(min.)

Kaka med smördegstopping

150 - 160

20 - 40

Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna

150 - 160

35 - 55

Fruktpaj av mördeg

160 - 170

40 - 80



## KAKOR/BAKVERK/BRÖD



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.



Använd funktionen: Över- och undervärme.



Använd bakplåten.



(°C)



(min.)



|                                                                     |                                |                             |   |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---|
| Rulltårta                                                           | 180 - 200                      | 10 - 20                     | 2 |
| Rågbröd                                                             | först: 230<br>sedan: 160 - 180 | först: 20<br>sedan: 30 - 60 | 2 |
| Mandelsockerkaka / Sockerkakor                                      | 190 - 210                      | 20 - 30                     | 2 |
| Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärmning är inte nödvändigt | 190 - 210                      | 20 - 35                     | 2 |
| Veteflätta / Runt bröd, förvärmning är inte nödvändigt              | 170 - 190                      | 30 - 40                     | 2 |
| Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet)                                | 170                            | 35 - 55                     | 1 |
| Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, gräddde, kräm)          | 160 - 180                      | 40 - 80                     | 2 |
| Christstollen                                                       | 160 - 180                      | 50 - 70                     | 2 |



## SLÄTA BULLAR



Använd funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)



|                                        |           |         |   |
|----------------------------------------|-----------|---------|---|
| Mördegskakor, kex                      | 150 - 160 | 10 - 20 | 1 |
| Kakor av sockerkakssmet                | 150 - 160 | 15 - 20 | 1 |
| Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen | 170 - 180 | 20 - 30 | 1 |

|  SLÄTA BULLAR                 |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  Använd funktionen: Varmluft. |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                    |
|                               | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Mördegskakor / Smördegskakor                                                                                   | 140                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | 1                                                                                  |
| Muffins, förvärm den tomma ugnen                                                                               | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | 3                                                                                  |
| Småkakor av jästdeg                                                                                            | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                     | 1                                                                                  |
| Mandelbiskvier                                                                                                 | 100 - 120                                                                                 | 30 - 50                                                                                     | 1                                                                                  |
| Bakverk med äggvita, maränger / Maränger                                                                       | 80 - 100                                                                                  | 120 - 150                                                                                   | 1                                                                                  |

|  SLÄTA BULLAR                             |                                                                                           |                                                                                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Förvärm den tomma ugnen.                 |                                                                                           |                                                                                             |  |
|  Använd den andra hyllpositionen.         |                                                                                           |                                                                                             |  |
|  Använd funktionen: Över- och undervärme. |                                                                                           |                                                                                             |  |
|                                           | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Franskbullar                                                                                                               | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                     |  |
| Mördegskakor / Smördegskakor                                                                                               | 160                                                                                       | 20 - 30                                                                                     |  |
| Muffins                                                                                                                    | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                     |  |

## 10.7 Puddingar och gratänger

|  Använd den första hyllpositionen. |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |  | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Ostbaguetter                                                                                                          | Varmluft                                                                            | 160 - 170                                                                                   | 15 - 30                                                                                       |



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Grönsaksgratäng, för-  
värm den tomma ug-  
nen

Turbogrillning

160 - 170

15 - 30

Lasagne

Över- och undervärme

180 - 200

25 - 40

Fiskpudding

Över- och undervärme

180 - 200

30 - 60

Fyllda grönsaker

Varmluft

160 - 170

30 - 60

Söta puddingar

Över- och undervärme

180 - 200

40 - 60

Makaronipudding

Över- och undervärme

180 - 200

45 - 60

## 10.8 Bakning på flera nivåer

Använd den första/tredje hyllpositionen.



KAKOR/BAKVERK/BRÖD



Varmluft.



Använd bakplåtarna.



(°C)



(min.)

Petits-choux med  
fyllning / Eclairs,  
förvärm den tom-  
ma ugnen

160 - 180

25 - 45

Smuldegspaj

150 - 160

30 - 45

Mördegskakor,  
kex

150 - 160

20 - 40

Kakor av socker-  
kakssmet

160 - 170

25 - 40

Mördegskakor /  
Smördegskakor

140

25 - 45

Småkakor av jäst-  
deg

160 - 170

30 - 60



KAKOR/BAKVERK/BRÖD



Varmluft.



Använd bakplåtarna.



(°C)



(min.)

Mandelbiskvier

100 - 120

40 - 80

Bakverk med  
äggvita, maräng-  
er / Marängar

80 - 100

130 -  
170

## 10.9 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsgsformar.

Stek magert kött övertäckt.

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

Häll 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 köttssaft flera gånger under stekning.

## 10.10 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

|  <b>NÖTKÖTT</b>                           |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Använd funktionen: Över- och undervärme. |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |  |
|                                           | <br>(kg) | <br>(W) | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Grytstek                                                                                                                   | 1 - 1.5                                                                                   | 200                                                                                      | 230                                                                                       | 60 - 80                                                                                     |  |

|  <b>FLÄSK</b>                       |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Använd funktionen: Turbogrillning. |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |  |
|                                     | <br>(kg) | <br>(W) | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Bog / Hals / Skinkstek                                                                                               | 1 - 1.5                                                                                   | 200                                                                                      | 160 - 180                                                                                 | 50 - 70                                                                                     |  |
| Köttfärslimpa                                                                                                        | 0.75 - 1                                                                                  | 200                                                                                      | 160 - 170                                                                                 | 35 - 50                                                                                     |  |
| Fläsklägg, lagad i förväg                                                                                            | 0.75 - 1                                                                                  | 200                                                                                      | 150 - 170                                                                                 | 60 - 75                                                                                     |  |

|  <b>KALV</b>                        |                                                                                             |                                                                                            |                                                                                             |                                                                                               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Använd funktionen: Turbogrillning. |                                                                                             |                                                                                            |                                                                                             |                                                                                               |  |
|                                     | <br>(kg) | <br>(W) | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Kalvstek                                                                                                               | 1                                                                                           | 200                                                                                        | 160 - 180                                                                                   | 50 - 70                                                                                       |  |
| Kalvlägg                                                                                                               | 1.5 - 2                                                                                     | 200                                                                                        | 160 - 180                                                                                   | 75 - 100                                                                                      |  |



## LAMM



Använd funktionen: Turbogrillning.



(kg)



(W)



(°C)



(min.)

Lamm, lägg /  
Lammstek

1 - 1.5

200

150 - 170

50 - 70



## FÅGEL



Använd funktionen: Turbogrillning.



(kg)



(W)



(°C)



(min.)

Bitar av fågel

0,2 - 0,25 var

200

200 - 220

20 - 35

Halv kyckling

0,4 - 0,5 var

200

190 - 210

25 - 40

Kyckling, ung-  
höna

1 - 1.5

200

190 - 210

60 - 80

Anka

1.5 - 2

200

180 - 200

80 - 110



## FISK



Använd funktionen: Över- och undervärme.



(kg)



(W)



(°C)



(min.)

Hel fisk

1 - 1.5

200

210 - 220

30 - 45

|  RÄTTER                       |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Använd funktionen: Varmluft. |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                           |                                                                                             |
|                               | <br>(kg) | <br>(W) | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Dessalter                                                                                                      | 200                                                                                       | 160 - 180                                                                                | 20 - 35                                                                                   | 1                                                                                           |
| Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)                                                  | 400 - 600                                                                                 | 160 - 180                                                                                | 20 - 45                                                                                   | 1                                                                                           |
| Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)                                                   | 400 - 600                                                                                 | 160 - 180                                                                                | 30 - 45                                                                                   | 2                                                                                           |

## 10.11 Knaprigt med Pizza-funktion

|  PIZZA                                    |                                                                                             |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Förvärm den tomma ugnen före tillagning. |                                                                                             |                                                                                               |
|  Använd den tredje hyllpositionen.       |                                                                                             |                                                                                               |
|                                         | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Pizza, tunn botten                                                                                                         | 200 - 230                                                                                   | 15 - 20                                                                                       |
| Pizza, tjock botten, använd en långpanna                                                                                   | 180 - 200                                                                                   | 20 - 30                                                                                       |
| Pajer                                                                                                                      | 180 - 200                                                                                   | 40 - 55                                                                                       |
| Ugnsbakad spenat                                                                                                           | 160 - 180                                                                                   | 45 - 60                                                                                       |

|  PIZZA                                    |                                                                                            |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Förvärm den tomma ugnen före tillagning. |                                                                                            |                                                                                              |
|  Använd den tredje hyllpositionen.        |                                                                                            |                                                                                              |
|                                          | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Quiche lorraine / Schweizisk ostpaj                                                                                        | 170 - 190                                                                                  | 45 - 55                                                                                      |
| Cheesecake                                                                                                                 | 140 - 160                                                                                  | 60 - 90                                                                                      |
| Äppelpaj, täckt                                                                                                            | 150 - 170                                                                                  | 50 - 60                                                                                      |
| Grönsakspaj                                                                                                                | 160 - 180                                                                                  | 50 - 60                                                                                      |
| Osyrt bröd                                                                                                                 | 230                                                                                        | 10 - 20                                                                                      |
| Smördegskakor                                                                                                              | 160 - 180                                                                                  | 45 - 55                                                                                      |
| Flammkuchen                                                                                                                | 230                                                                                        | 12 - 20                                                                                      |

|                                                                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>PIZZA</b>                                    |                                                                                           |                                                                                             |
|  <b>Förvärm den tomma ugnen före tillagning.</b> |                                                                                           |                                                                                             |
|  <b>Använd den tredje hyllpositionen.</b>        |                                                                                           |                                                                                             |
|                                                  | <br>(°C) | <br>(min.) |
| Pirog                                                                                                                             | 180 - 200                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |

## 10.12 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.

|                                                                                                                            |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GRILL</b>                             |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                             |
|  <b>Använd den första hyllpositionen.</b> |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                             |
|  <b>Använd funktionen: Grill.</b>         |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                             |
|                                           | <br>(°C) | <br>(min.) | <br>(min.) |
|                                                                                                                            |                                                                                           | <b>1:a sidan</b>                                                                            | <b>2:a sidan</b>                                                                            |
| Rostbiff, rosa                                                                                                             | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                     | 30 - 40                                                                                     |
| Oxfilé, medium                                                                                                             | 230                                                                                       | 20 - 30                                                                                     | 20 - 30                                                                                     |
| Fläskkotlett                                                                                                               | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                     | 30 - 40                                                                                     |
| Kalv, fransyska                                                                                                            | 210 - 230                                                                                 | 30 - 40                                                                                     | 30 - 40                                                                                     |
| Lamm, sadel                                                                                                                | 210 - 230                                                                                 | 25 - 35                                                                                     | 20 - 35                                                                                     |
| Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg                                                                                                    | 210 - 230                                                                                 | 15 - 30                                                                                     | 15 - 30                                                                                     |



## SNABB GRILLNING



Använd funktionen: Snabbgrillning.



Grilla alltid med maximal temperaturinställning.



(min.)



(min.)



1:a sidan

2:a sidan

|                 |         |        |   |
|-----------------|---------|--------|---|
| Fläskfilé       | 10 - 12 | 6 - 10 | 2 |
| Korv            | 10 - 12 | 6 - 8  | 3 |
| Stekar          | 7 - 10  | 6 - 8  | 3 |
| Varma smörgåsar | 6 - 8   | -      | 2 |

## 10.13 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.



### BRÖD



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(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 |

## 10.14 Lågtemperaturstekning

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: Lågtemperaturstekning. 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 |
| Oxfile           | 1 - 1.5   | 150 | 90 - 110  |
| Kalvstek         | 1 - 1.5   | 150 | 120 - 150 |
| Biff             | 0.2 - 0.3 | 120 | 20 - 40   |

## 10.15 Fryst mat

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

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.



AVFROSTNING



Använd tredje hyllpositionen såvida inget annat anges.



Använd funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)

|                                                                |           |         |
|----------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| Fryst pizza                                                    | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Fryst panpizza                                                 | 190 - 210 | 20 - 25 |
| Kyld pizza                                                     | 210 - 230 | 13 - 25 |
| Fryst 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 |



AVFROSTNING



Använd tredje hyllpositionen såvida inget annat anges.



Använd funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)

|                                                                 |           |         |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| Croquetter / Kroketter, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen | 210 - 230 | 20 - 35 |
| Hash browns                                                     | 210 - 230 | 20 - 30 |
| Lasagne / Cannelloni, färsk, använd den andra hyllpositionen    | 170 - 190 | 35 - 45 |
| Lasagne / Cannelloni, fryst, använd den andra hyllpositionen    | 160 - 180 | 40 - 60 |
| Kycklingvingar                                                  | 190 - 210 | 20 - 30 |

## 10.16 Upptining

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

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av

ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

|  Använd den första hyllpositionen. |                                                                                           |                                                                                                              |                                                                                                                    |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | <br>(kg) | <br>(min.)<br>Upptiningstid | <br>(min.)<br>Mer avfrostningstid |  |
| Kyckling                                                                                                            | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                    | 20 - 30                                                                                                            | Vänd efter halva tiden.                                                           |
| Kött, vänd efter halva tiden                                                                                        | 1                                                                                         | 100 - 140                                                                                                    | 20 - 30                                                                                                            | Vänd efter halva tiden.                                                           |
| Öring                                                                                                               | 0.15                                                                                      | 25 - 35                                                                                                      | 10 - 15                                                                                                            | -                                                                                 |
| Jordgubbar                                                                                                          | 0.3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                      | 10 - 20                                                                                                            | -                                                                                 |
| Smör                                                                                                                | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                      | 10 - 15                                                                                                            | -                                                                                 |
| Grädde, vispa grädden medan den fortfarande är lätt frusen                                                          | 2 x 0,2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                     | 10 - 15                                                                                                            | Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.                               |
| Tårta                                                                                                               | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                           | 60                                                                                                                 | -                                                                                 |

## 10.17 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 klämlöck.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

|  MJUK FRUKT |                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <br>(min.)<br>Tillagningstid tills det börjar sjuda |
| Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna 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                                                                                                                         |

## 10.18 Dehydrering - Varmluft

|  Använd den tredje hyllpositionen. |                                                                                           |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | <br>(°C) | <br>(tim) |
| Bönor                                                                                                               | 60 - 70                                                                                   | 6 - 8                                                                                      |
| Paprika                                                                                                             | 60 - 70                                                                                   | 5 - 6                                                                                      |
| Soppgrönsa-<br>ker                                                                                                  | 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                                                                                      |

## 10.19 Tillagning med mikrovågor

| Tips för mikrovågsugn                                                              |                                                          |                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Tillagnings-/upptiningsresultat                                                    | Möjlig orsak                                             | Lösning                                                        |
| Matvarorna är för torra.                                                           | Effekten var för högt.<br>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.<br>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><b>Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges.</b> | <br><b>(kg)</b> | <br><b>(min.)</b> | <br><b>Eftervärmningstid (min)</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biff                                                                                                                                                | 0.2                                                                                              | 5 - 7                                                                                              | 5 - 10                                                                                                              |
| 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                                                                                                              |

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

| <br><b>Ställ in effekten till 200 W, såvida inget annat anges.</b> | <br> | <br><b>(min.)</b> | <br><b>Eftervärmningstid (min)</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                               |

|  | <br>(kg) | <br>(W) | <br>(min.) | <br>Eftervärm-<br>ningstid<br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frukt                                                                             | 0.25                                                                                      | 100                                                                                      | 5 - 10                                                                                      | 10 - 15                                                                                                              |

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

|  MATLAGNING | <br>(kg) | <br>(W) | <br>(min.) | <br>Eftervärm-<br>ningstid<br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                             |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                                                        |
| Hel fisk                                                                                       | 0,5 kg                                                                                      | 500                                                                                        | 8 - 10                                                                                        | 2 - 5                                                                                                                  |

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

### Mikrovågsugnsens kombifunktion

Ställ in funktionen: Mikrovågsgrillning.

|  | <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                                                                                                            |

## 10.20 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| 700 - 1000 W                                                                      |                           |                                                                                   |                                       |                                                                                   |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | Tillagning av grönsaker   |  | Uppvärmning i början av en tillagning |  | Uppvärmning av vätskor                            |
| 500 - 600 W                                                                       |                           |                                                                                   |                                       |                                                                                   |                                                   |
|  | Tillagning av äggrätter   |  | Sjudning av grytätter                 |  | Uppvärmning av hela rätter på tallrik             |
|                                                                                   |                           |                                                                                   |                                       |  | Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter |
| 300 - 400 W                                                                       |                           |                                                                                   |                                       |                                                                                   |                                                   |
|  | Smälta ost, choklad, smör |  | Sjudning av ris                       |  | Uppvärmning av barnmat                            |
|                                                                                   |                           |                                                                                   |                                       |  | Tillagning / Värmning av ömtåliga livsmedel       |
|                                                                                   |                           |                                                                                   |                                       |  | Fortsätta tillagningen                            |
| 100 - 200 W                                                                       |                           |                                                                                   |                                       |                                                                                   |                                                   |
|  | Upptining av bröd         |  | Upptining av frukt och kakor          |  | Upptining av ost, grädde, smör                    |
|                                                                                   |                           |                                                                                   |                                       |  | Upptining av kött, fisk                           |

10.21 Information till provanstalter

|                                                                                                                                            |                                                                                     |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Använd funktionen: Snabbgrillning. Använd den tredje hyllpositionen. Förvärm den tomma ugnen. Grillning med maximal temperaturinställning. |                                                                                     |             |
| GRILL-FUNKTION                                                                                                                             |  | (min.)      |
|                                                                                                                                            | Första sidan                                                                        | Andra sidan |
| Hamburgare                                                                                                                                 | 9 - 13                                                                              | 8 - 10      |

|                                                                                                                                            |                                                                                     |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Använd funktionen: Snabbgrillning. Använd den tredje hyllpositionen. Förvärm den tomma ugnen. Grillning med maximal temperaturinställning. |                                                                                     |             |
| GRILL-FUNKTION                                                                                                                             |  | (min.)      |
|                                                                                                                                            | Första sidan                                                                        | Andra sidan |
| Rosta                                                                                                                                      | 1 - 3                                                                               | 1 - 3       |

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                                                                                          | -                                                                                 |
| Upptining 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    | Grill + MW                                                                        | 400                                                                                      | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 40 - 45                                                                                     | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.                                           |
| Kyckling, 1,1 kg          | Grill + MW                                                                        | 400                                                                                      | 230                                                                                       | 1                                                                                 | 45 - 55                                                                                     | Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter 20 minuters tillagningstid.     |

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Anmärkningar om rengöring



### Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och milt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugsnrengöring.



### Används varje dag

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.

Rengör ugsnutrymmets tak från matrester och fett.



### Tillbehör

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.

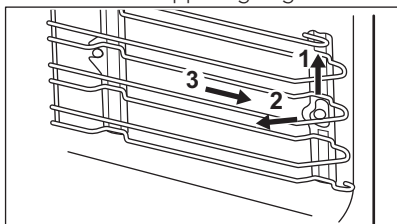
Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

## 11.2 Hur man tar bort: ugsnstegarna

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 ugsnstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugsnstegarna ur den främre upphängningen.



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

Sätt tillbaka ugsnstegarna i omvänd ordning.

## 11.3 Byte av: Lampa



### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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



### FÖRSIKTIGHET!

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

## Övre lampan

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

## 12. FELSÖKNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

| Problem                                                        | Möjlig orsak                                                                      | Lösning                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda ugnen.                 | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).                                                                                                                     |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Ugnen är avstängd.                                                                | Sätt på ugnen.                                                                                                                                                                                                                |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Klockan är inte ställd.                                                           | Ställ klockan.                                                                                                                                                                                                                |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Nödvändiga inställningar är inte gjorda.                                          | Kontrollera att rätt inställningar gjorts.                                                                                                                                                                                    |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Automatisk avstängning är aktiverat.                                              | Se "Automatisk avstängning".                                                                                                                                                                                                  |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Barnlåset är aktiverat.                                                           | Se "Användning av Barnlåset".                                                                                                                                                                                                 |
| Ugnen värms inte upp.                                          | Säkringen har gått.                                                               | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.                                                                                                           |
| Lampan fungerar inte.                                          | Lampan är trasig.                                                                 | Byt ut lampan.                                                                                                                                                                                                                |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.                 | Du lät maten stå för länge i ugnen.                                               | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.                                                                                                                                      |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng av ugnen via huslåtets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul> |

### 12.2 Serviceinformation

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

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

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 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 metallallrikar 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.

## 14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

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

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867344858-B-382019



**AEG**