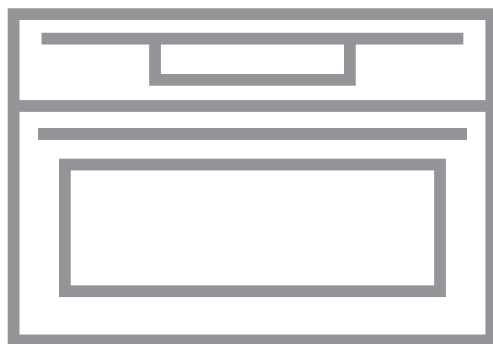


▶ KMK761000M

SV Bruksanvisning
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



AEG

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support



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



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


KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. KONTROLLPANELEN.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	11
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	15
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	16
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	16
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	18
11. TIPS.....	19
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	34
13. FELSÖKNING.....	36
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	37
15. MILJÖSKYDD.....	37

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 om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.

- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller elfasta formar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen 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.
- **WARNING!** Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- **WARNING!** Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.

- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

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.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	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
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning



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 förlängningsladdar.
- 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 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga

produkter i, i närheten av eller på produkten.

- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

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

- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
 - Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.
 - Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
 - Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
 - Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).
- Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytlappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



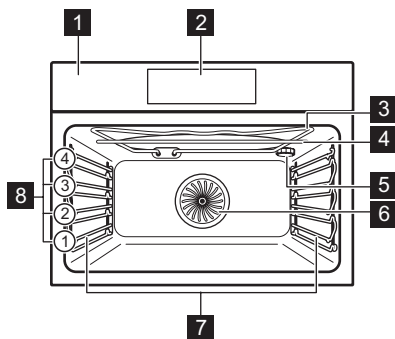
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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. PRODUKTDESCRIPTION

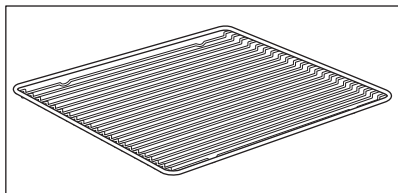
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Värmeelement
- 4 Mikrovågsgenerator
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

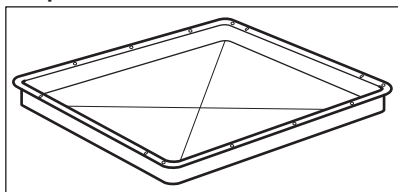
3.2 Tillbehör

Galler



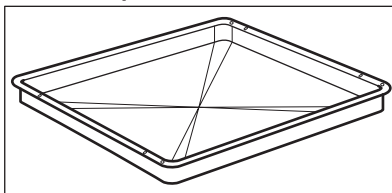
För kokkärl, kakformar, stekar.

Bakplåt



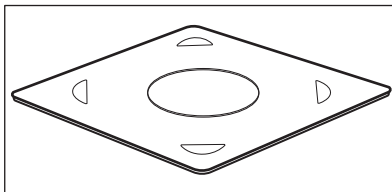
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

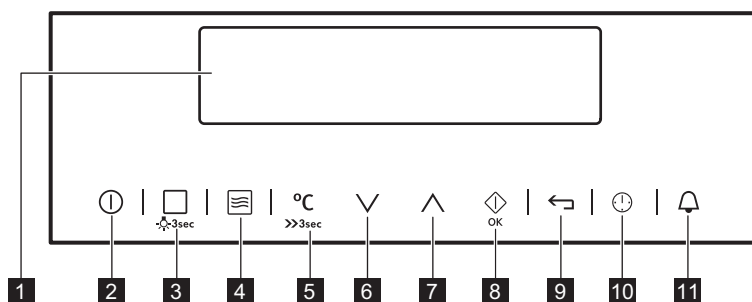
Glasplatta för mikrovågsugn



För att tillaga mat i mikrovågsugne.










4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

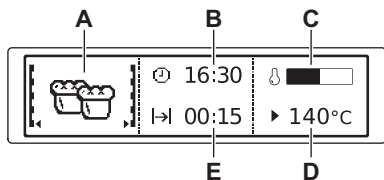


Använd touchkontrollerna för att manövrera ugnen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	-	Visa
2	ⓘ	PÅ/AV



Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
3 	Tillagningsfunktioner / Tillagningshjälp	Tryck på touchkontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touchkontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touchkontrollen i 3 sekunder.
4 	Mikrovågsugn	För att slå på: Mikrovågsugn. Du kan använda den när ugnen är avstängd. När du använder: Mikrovågsugn med funktionen: Tillagningsfunktioner längre än 7 minuter och i kombiläget kan mikrovågseffekten inte vara mer än 600 W.
5 	Val av temperatur / Snabbuppvärmning	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touchkontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbuppvärmning.
6 	Ner	För att flytta nedåt i menyn.
7 	Upp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	OK / Mikrovågsugn snabbstart	För att bekräfta valet eller inställningarna. För att slå på: Mikrovågsugn. Du kan använda den när ugnen är avstängd.
9 	Bakåt	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på touchkontrollen i 3 sekunder.
10 	Tid och ytterligare funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplös, Favoriter, Varmhållning, Set + Go.
11 	Tidur	För att ställa in funktionen: Tidur.











4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion
	Tidur Funktionen är påslagen.
	Klocka På displayen visas aktuell tid.

Symbol		Funktion
	Tillagningstid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att nollställa klockan.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Varmhållning	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring



Steg 1

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Steg 2

Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.



Steg 3

Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Före första användningen måste du ställa in:

Språk

Displaykontrast

Ljusstyrka för display

Klockslag

6. DAGLIG ANVÄNDNING




WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.

- Tryck på ∇ eller \wedge för att ställa in menyfunktionen.
- Tryck på \diamond_{OK} för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.


 Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med \leftarrow .


6.2 Ställa in en värmefunktion

- Ta bort glasplattan i mikrovågsugnen.
- Slå på ugnen.
- Välj meny: Tillagningsfunktioner.
- Tryck på \diamond_{OK} för att bekräfta.
- Välj en värmefunktion.
- Tryck på \diamond_{OK} för att bekräfta.
- Ställ in temperaturen.
- Tryck på \diamond_{OK} för att bekräfta.


6.3 Mikrovågsugn

- Ta bort alla tillbehör från ugnen.
- Sätt in glasplattan i mikrovågsugnen.
- Slå på ugnen.
- Tryck på ☰ för att slå på mikrovågsfunktionen.
- Tryck på \diamond_{OK} . Funktionen. Tillagningstid är inställd på 30 sekunder och mikrovågsugnen startar.

 Varje tryckning på \diamond_{OK} ökar tiden för funktionen med 30 sekunder: Tillagningstid.


 Om du inte trycker på \diamond_{OK} stängs ugnen av efter 20 sekunder.


- Tryck på ⌚ för att ställa in funktionen: Tillagningstid.

 Du kan ändra mikrovågsugnseffekten (tryck på ☰ och sedan på ∇ eller \wedge) och funktionen: Tillagningstid ⌚ när som helst när mikrovågsugnens funktionen används.

- När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Mikrovågsugnens funktionen stängs av

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

 För att stänga av mikrovågsfunktionen, tryck på ⌚ .


 Funktionen avbryts om du trycker på ☰ eller öppnar luckan. Starta den igen genom att trycka på \diamond_{OK} .

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

MIKROVÅGSEFFEKT	MAXIMAL TID
100–600 W	90 min
Mer än 600 W	7 min

6.4 Ställa in Kombifunktion

- Ta bort glasplattan i mikrovågsugnen.
- Sätt på en uppvärmningsfunktion.
- Tryck på ☰ och gör på samma sätt som när du ställer in mikrovågsfunktionen. När du använder mikrovågsfunktionen i kombiläge, kan inte mikrovågsseffekten vara mer än 600 W.


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


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

6.5 Ställa in Mikrovågsugnens Snabbstart-funktion

- Om du behöver stänga av ugnen kan du trycka på ⌚ .
- Tryck på \diamond_{OK} för att slå på Snabbstartsfunktionen.

Varje tryckning \diamond_{OK} ökar Tillagningstid med 30 sekunder.

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

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


6.6 Uppvärmningsindikator.

När du slår på en tillagningsfunktion visar listan hur temperaturen ökar. När önskad temperatur har uppnåtts hörs 3 ljudsignaler, listan blinkar och försvinner.

6.7 Med hjälp av: Snabbuppvärmning

Använd den här funktionen innan du lägger in maten i ugnen.

Den här funktionen minskar uppvärmningstiden. Den är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.






 - tryck och håll in.

6.8 Restvärme
















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

6.9 Översikt över menyerna

Huvudmeny








Symbol / meny-funktion	Program
 Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
 Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska program.
 Normalinställningar	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Favoriter	Innehåller en lista över favorit tillagningsprogram, som skapats av användaren.
 Specialfunktioner	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.

Undermeny för: Normalinställningar

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Ställa in klockslag	Ställ klockan.
 Tidvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbuppvärmning	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Varmhållning	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tidsförlängning	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Displaykontrast	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka för display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Ställ in språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
 Larm och felsignaler	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 Demo-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Fabriksinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.10 Värmefunktioner

Tillagningsfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värullar) med en krispig effekt.
 GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.













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

Mikrovågsugnsfunktioner

Funktioner	Beskrivning
Mikrovågsugn	Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.




Specialfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

Funktioner	Beskrivning
Kombi	Välj den för att använda tillagningsfunktionen och mikrovågsläget samtidigt. Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och samtidigt bryna den. Maximal effekt för den här funktionen är 600 W.
Snabbstart	Använd för att aktivera mikrovågsläget med en enda knapptryckning på symbolen   med hög mikrovågseffekt och kortare tid: 30 sekunder.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner






Klockfunktion	Program
 Tidur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.
 Tillagningstid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
 Sluttid	För att ställa in avstängningstid för en tillagningsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Efter inställning av nedräkning startar nedräkningen efter 5 sekunder.

Tillagningstid, Sluttid - innan du använder funktionerna måste tillagningsfunktion och temperatur ställas in. Ugnen stängs av automatiskt.

Tillagningstid, Sluttid - du kan använda funktionerna samtidigt för att på senare tidpunkter automatiskt slå på och stänga av ugnen.

7.2 Ställa in klockfunktionerna

- Välj en tillagningsfunktion.
-  - tryck upprepade gånger tills den nödvändiga klockfunktionen och tillhörande symbol visas på displayen.
-  ,  - tryck för att ställa in tiden.
- Tryck på:  .
En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Ett meddelande visas på displayen.

- Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.




7.3 Varmhållning

Villkor för funktionen:

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


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





Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyen: Normalinställningar.

- Slå på ugnen.
- Välj tillagningsfunktion.
- Ställ in temperaturen på över 80 °C.
- Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Varmhållning.
- Tryck på   för att bekräfta.
En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

7.4 Tidsförlängning

Funktionen: Tidsförlängning gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Tillagningstid.

 Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Tillagningstid eller Vikt automatisk.

- När tillagningstiden avslutas, ljuder en signal. Tryck på valfri symbol. Displayen visar meddelandet.
- Tryck  för att slå på eller  avbryta.
- Ställ in längden på funktionen.
- Tryck på  .

8. AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING!




Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online

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

8.2 Tillagningshjälp med Automatiska recept

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







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



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

8.3 VarioGuide med Vikt automatisk

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

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

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

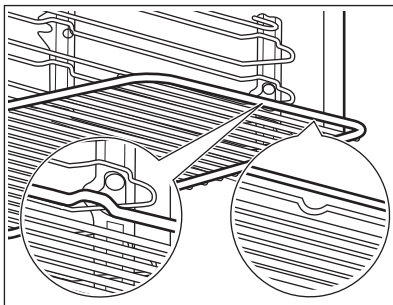
9.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkäril och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkäril och material för mikrovågsugn.

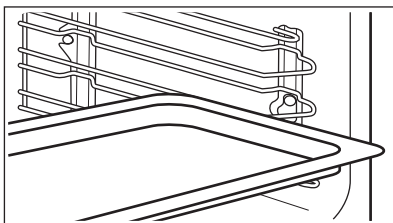
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkäril glider av.

Trädgaller:

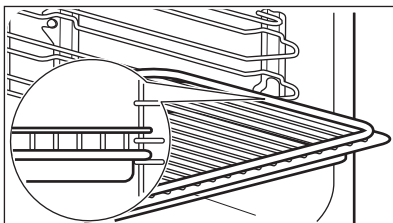
Skjut in galleret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**Bakplåt / Djup form:**

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

**Trädgaller, Bakplåt / Djup form:**

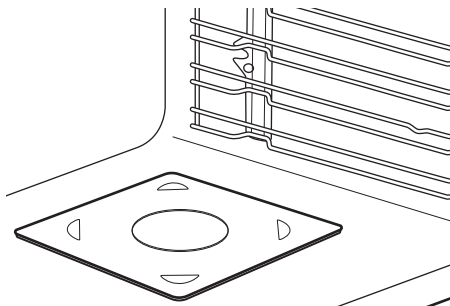
Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgalleret på ledskenorna ovanför.

**Glasplatta för mikrovågsugn:**

Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).

Placera tillbehöret på botten i ugnen.

Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

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



Du kan inte spara mikrovågsugnen och mikrovågsugnens kombifunktioner som favoritprogram.

Spara ett program

1. Slå på ugnen.
 2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
 3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: SPARA.
 4. Tryck på för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
 5. Tryck på för att bekräfta.
 6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
 7. Tryck på eller för att ändra bokstav.
 8. Tryck på .
- Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
 10. Håll intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på eller och trycker på för att skriva över ett befintligt program.
- Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

Aktivera programmet

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

10.2 Använda barnlåset

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

1. Tryck på för att slå på displayen.
 2. Tryck på och samtidigt tills displayen visar ett meddelande .
- Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.3 Knapplås

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

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

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



När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

10.4 Set + Go

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

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

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

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



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

10.5 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.



(°C)



(tim)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

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

10.6 Displayens ljusstyrka

Displayens ljusstyrka kan ställas in i två lägen:



Dag



Natt

Displayen är tänd när ugnen är på.

Displayen tänds i 10 sekunder när du trycker på en touchkontroll i nattläget.

Displayen är tänd när ugnen är avstängd och du ställer in tillagningsfunktion: Tidur. När funktionen avslutas återgår displaybelysningen till nattläge.

När ugnen är avstängd är displayen i nattläge mellan kl. 22.00 och 06.00.

10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

11. TIPS



Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

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

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

11.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptynings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).



Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.



Uptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptyningsställ eller en platsil, så att vätska som bildas kan rinna av.

Ta ut upptinade delar efter hand.

Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.

11.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärlet/ materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material	Mikrovågsugn		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Uptining	Uppvärmning, Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metalledar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	x
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x

Kokkärl/material	Mikrovågsugn		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Upptining	Uppvärmning, Tillagning	
Plastfolie	✓	x	x
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	✓
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	✓
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	x	✓	x

11.4 Ugnens särskilda uppvärmningsfunktioner

Varmhållning

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

Tallriksvärmning

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

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

Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg degen i en stor form och täck den med en våt handduk eller plastfolie. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstid.

11.5 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

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





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

11.6 Tips för bakning

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

11.7 Bakning på en ugnsnivå

Använd första hyllpositionen om inget annat anges.

 BAKNING I FORM		 (°C)	 (min)
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150–160	50–70
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140–160	70–90
Sockerkaka	Varmluft	140–150	35–50
Sockerkaka, använd den andra hyllpositionen	Över-/undervärme	160	35–50
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170–180	10–25
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150–170	20–25
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	70–90
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över-/undervärme	180	70–90
Cheesecake, använd långpannan	Över-/undervärme	160–170	60–90

Förvärm den tomma ugnen.



KAKOR/ BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



(°C)



(min)



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



LÄTTA TÅRT- BOTTNAR



(°C)



(min)



Mördegskakor, kex	Varmluft	150–160	10–20	1
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	20–35	1
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20–30	2
Kakor av sockerkakssmet	Varmluft	150–160	15–20	1
Bakverk med äggvita, maräng-er / Maräng-er	Varmluft	80–100	120–150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100–120	30–50	1
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150–160	20–40	1
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170–180	20–30	1
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	190–210	10–25	2
Muffins, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	20–35	3



LÄTTA TÅRT- BOTTNAR



(°C)



(min)



Muffins, förvärm den tomma ugnen

Över-/undervärme

170

20–35

2

11.8 Puddingar och gratänger



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Makaronipudding

Över-/undervärme

180 - 200

45 - 60

Lasagne

Över-/undervärme

180 - 200

25 - 40

Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen

Varmluftsgrillning

210 - 230

10 - 20

Baguetter med smält ost

Varmluft

160 - 170

15 - 30

Milk rice

Över-/undervärme

180 - 200

40 - 60

Fiskpudding

Över-/undervärme

180 - 200

30 - 60

Fyllda grönsaker

Varmluft

160 - 170

30 - 60

11.9 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgodisar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

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 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttssaft flera gånger under stekning.

11.10 Stektabeller

Använd den första ugnsgodispositionen.



NÖTKÖTT



(°C)



(min)






Grytstek






1–1,5 kg

Över-/undervärme

230





120–150





 NÖTKÖTT			 (°C)	 (min)
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	190–200	5–6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	180–190	6–8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	170–180	8–10





 VILTKÖTT	 (kg)		 (°C)	 (min)
Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	Varmluftsgrillning	180–200	35–55
Rådjur, sadel	1,5–2	Över-/undervärme	180–200	60–90
Bog	1,5–2	Över-/undervärme	180–200	60–90


 FISK	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hel fisk	1–1,5	Varmluftsgrillning	180–200	30–50

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.





 KALVKÖTT	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kalvstek	1	160–180	120–150
Kalvlägg	1,5–2	160–180	120–150





 LAMM	 (kg)	 (°C)	 (min)
Lamm, lägg / Lammstek	1–1,5	150–180	100–120
Lamm, sadel	1–1,5	160–180	40–60

 FÅGEL	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kyckling	0,2–0,25 varje del	200–220	30–50
Halv kyckling	0,4–0,5 varje del	190–210	40–50
Bitar av fågel	1–1,5	190–210	50–70

Anka	1,5–2	180–200	80–100
 FLÄSKKÖTT			
Bog / Hals / Skinkstek	1–1,5	150–170	90–120
Kotletter / Revbensspjäll	1–1,5	170–190	30–60
Köttfärslimpa	0,75–1	160–170	50–60
Fläsklägg, lagad i förväg	0,75–1	150–170	90–120

11.11 Knaprigt med Pizza/Paj




 Använd den tredje hyllpositionen.			
	 PIZZA	 (°C)	 (min.)
Pajer		180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat		160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine		170 - 190	45 - 55
Schweizisk ostpaj		170 - 190	45 - 55
Cheesecake		140 - 160	60 - 90
Äppelpaj, täckt		150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj		160 - 180	50 - 60
Pizza, tunn botten, förvärm den tomma ugnen		200 - 230	15 - 20
Pizza, tjock botten, förvärm den tomma ugnen		180 - 200	20 - 30
Osyrat bröd, förvärm den tomma ugnen	230		10 - 20
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	160 - 180		45 - 55
Flammkuchen, förvärm den tomma ugnen	230		12 - 20

 Använd den tredje hyllpositionen.			
	 PIZZA	 (°C)	 (min.)
Pirog, förvärm den tomma ugnen		180 - 200	15 - 25

11.12 Brödbakning

Förvärmning rekommenderas inte.

Använd den andra hyllpositionen.

	 BRÖD	 (°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

11.13 GRILL

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Använd den första ugnspositionen.

Placera långpannan för uppsamling av fett på trådgallret på första ugnsnivån.



(°C)



(min)



(min)

Första sidan

Andra sidan

	(°C)	(min)	(min)
		Första sidan	Andra sidan
Rostbiff, rosa	210–230	30–40	30–40
Oxfile, medium	230	20–30	20–30
Fläskkotlett	210–230	30–40	30–40
Lammsadel	210–230	25–35	20–35

11.14 Långsam tillagning

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

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

Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

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



Använd den första hyllpositionen.



(kg)



(°C)



(min.)

	(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

11.15 Fryst mat

Ta bort matförpackningen. Lägg maten på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Använd den andra ugnspositionen.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Fryst pizza	200–220	15–25
Fryst panpizza	190–210	20–25

**(°C)****(min)**

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
Croquettes / Kroketter, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210–230	20–35
Hash browns	210–230	20–30
Lasagne / Cannelloni, färsk	170–190	35–45
Lasagne / Cannelloni, fryst	160–180	40–60
Kycklingvingar	190–210	20–30

11.16 Uptining

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

Använd den första hyllnivån.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

**(kg)****(min.)****Uptinings-
tid****(min.)****Mer avfrost-
ningstid**

Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0.5	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Tårta	1.4	60	60	-

11.17 Konservering

Använd funktionen Undervärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

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

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

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.



MJUK FRUKT



(min.)
Tillagningstid tills det börjar sjuda

Jordgubbar / Blåbär / Hal-lon / Mogna krusbär 35 - 45



STEN-FRUKT



(min.)
Tillagningstid tills det börjar sjuda



(min.)
Fortsätt tillaga på 100 °C

Persikor / Kvitten / Plommon 35 - 45 10 - 15



GRÖNSAKER



(min.)
Tillagningstid tills det börjar sjuda



(min.)
Fortsätt tillaga på 100 °C

Morötter 50 - 60 5 - 10

Gurka 50 - 60 -

Blandade inlagda grönsaker 50 - 60 5 - 10

Kålrabbi / Ärtor / Sparris 50 - 60 15 - 20

11.18 Torkning

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(tim)

Bönor 60-70 6-8

Paprika 60-70 5-6

Soppgrönsaker 60-70 5-6

Svamp 50-60 6-8

Örtor 40-50 2-3

Plommon 60-70 8-10

Aprikoser 60-70 8-10

Äppelskivor 60-70 6-8



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(tim)

Päron

60–70

6–9

11.19 Tillagning med mikrovågor

Tips för mikrovågsugn

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

AVFROSTNING

Placera matbehållaren i botten av ugnen.



KÖTT/FISK

Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges.



(kg)











(min.)











Eftervärmningstid
(min)






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

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






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

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

 ÅTERUPPVÄRMA	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Barnmat i burk	0,2 kg	300	1 - 2	-
Barnvälling, sätt in en sked i flaskan	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mjölk	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






 ÅTERUPPVÄRMA		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
---	---	--	--	---

Halvfabrikat	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5
--------------	--------	-----	-------	-------

 SMÄLTA	 (kg)	 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
---	--	--	--	---

Choklad / Chokladglasyr	0.15	300	2 - 4	1 - 2
-------------------------	------	-----	-------	-------

Smör	0.1	400	0:30 - 1:30	-
------	-----	-----	-------------	---

 MATLAGNING		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
---	---	--	--	---

Hel fisk	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
----------	--------	-----	--------	-------

Fiskfilé	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
----------	--------	-----	-------	-------

Grönsaker, färska	0,5 kg + 50 ml vatten	600	5 - 15	-
-------------------	-----------------------	-----	--------	---








Grönsaker, frysta	0,5 kg + 50 ml vatten	600	10 - 20	-
-------------------	-----------------------	-----	---------	---

Bakad potatis	0,5 kg	600	7 - 10	-
---------------	--------	-----	--------	---

Ris	0,2 kg + 400 ml vatten	600	15 - 18	-
-----	------------------------	-----	---------	---

Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-
---------	---	------	----------	---

Mikrovågsugnens kombifunktion

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

11.20 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1000 W



Tillaga grönsaker



Bryna början av tillagningen



Värma upp vätskor

500–600 W



Tillaga ägg



Sjuda gryträtter



Värma maträtter på en tallrik



Tina och värma frysta maträtter

300–400 W



Smälta ost, choklad, smör



Sjuda ris



Värma barnmat



Tillaga/värma känsliga livsmedel



Fortsätta tillagningen

100–200 W



Tina bröd



Tina frukt och kakor



Tina ost, grädde, smör



Tina kött, fisk

11.21 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.

Använd gallet om inget annat anges.

Mikrovågsugnsfunktion



(W)



(kg)



(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	-
Uptining av kött	200	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Använd gallet.

MIKRO-VÅGSUGN KOMBIFUNKTION



(W)



(°C)



(min)



Mjuk kaka, 0,7 kg	Varmluft + mikro	100	180	2	29 - 31	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgrätäng, 1,1 kg	Varmluftsgillning + MIKRO	400	180	1	40 - 45	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Varmluftsgillning + MIKRO	200	200	1	45 - 55	Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter 20 minuters tillagningstid.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

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

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

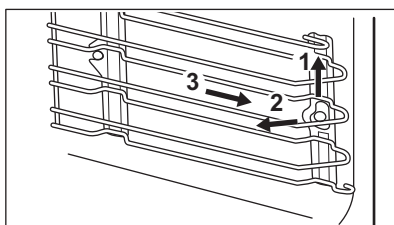
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

Steg 3 Dra den främre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

12.3 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

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

13. FELSÖKNING



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

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

13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar

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

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

15. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867370620-A-362021



AEG