



Thinking of you
Electrolux



EVY7600AA
EVY7600AO

SV MIKROVÁGSKOMBIUGN

BRUKSANVISNING



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
6. MIKROVÅGSLÄGE.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	14
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	15
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	16
10. TRICKS OCH TIPS.....	17
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	33
12. FELSÖKNING.....	34

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:

www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Aktivera inte produkten när den är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en behörig person.
- Bara en behörig person kan utföra service eller reparation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikro vågsenergi.
- Hetta inte upp vätskor och mat i slutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är lämpliga för mikro vågsugn.
- 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 mikro vågsugn 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. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.

- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- 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 produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla

från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Använd uteslutande denna produkt 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.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.

- ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
- låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

2.4 Skötsel 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 glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av produkten kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnsprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

2.5 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



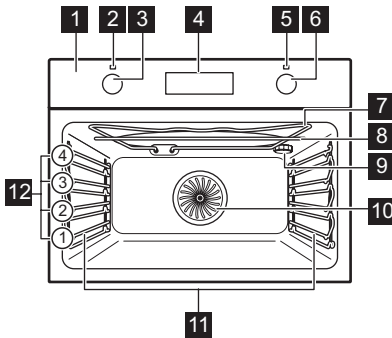
WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.

3. PRODUKTBEKRIVNING

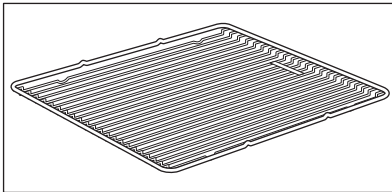
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 3 Vred för ugnsfunktionerna
- 4 Temperatur-/tidsdisplay
- 5 Temperatur- och mikrovågsugnseffektlamp / symbol / kontrollampa
- 6 Vred för temperatur / mikrovågs effekt
- 7 Värmelement
- 8 Mikrovågsgenerator
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstegar, löstagbara
- 12 Ugnsnivåer

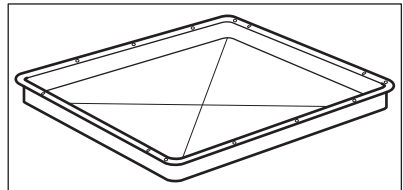
3.2 Tillbehör

Trådhylla



Till kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Avfallshantering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

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

4.2 Ställa klockan

Efter den första anslutningen till elnätet tänds alla displayens symboler i några sekunder. Under några sekunder därefter visas programvarans version på displayen.

När programvarversionen försvinner visar displayen **hr** och "**12:00**". "**12**" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa klockan.

2. Tryck på för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

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

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på för att bekräfta. Detta behövs bara när du ställer klockan första gången. I fortsättningen sparas den nya tiden automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

4.3 Ändra tid

Du kan endast ställa om klockan när ugnen är avstängd.

Tryck på .

Den inställda tiden och symbolen blinkar på displayen.

Se "Ställa klockan" för att ställa in en ny tid.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

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

5.2 Aktivera och inaktivera produkten














Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.

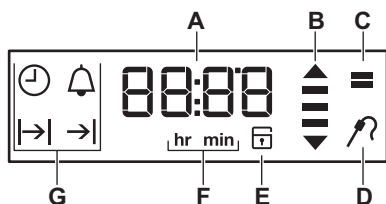
1. Vrid vredet för ugnsfunktionen för att välja en ugnsfunktion. Detta aktiverar produkten med standardinställningar.

2. Vrid temperaturvredet / mikrovågsugnseffekt för att ställa in temperaturen.
3. För att avaktivera produkten, vrid funktionsvredet för ugnen till av-läget.

5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Tillämpning
 Avstängt läge	Produkten är avstängd.
 Ugnsbelysning	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
 Mikrovågsugn	Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.
 Pizza/paj-läge	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 Över/Undervärme.
 Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Tina	För att tina frysta livsmedel.
 Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.

5.4 Display



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

5.5 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	MIKROVÅG	För att ställa in mikrovågsfunktionen. Tryck på knappen i drygt 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
°C	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerns temperatur (om sådan ingår). Använd endast medan en ugnsfunktion är igång.

5.6 Kontrollampa för uppvärmning

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

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

6. MIKROVÅGSLÄGE

6.1 Ställa in mikrovågsfunktionen


Låt inte ugnen vara på om den är tom.

1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en mikrovågsfunktion . På displayen visas en standardmikrovågseffekt och sedan ett standardvärde för funktionen Koktid.
2. Tryck på och vrid sedan vredet för att temperatur / mikrovågseffekt för att ändra inställningarna för


mikrovågseffekt. Effekttinställningarna ändras i steg om 100 W.

3. Tryck på och sedan på för att ändra inställningarna för Koktid. Produkten börjar att arbeta automatiskt efter några sekunder. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal och mikrovågsugnsfunktionen avaktiveras automatiskt.
4. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avläget.

När mikrovågsfunktionen är igång kan du:

- ändra effektinställningarna.
- kontrollera effektinställningarna. Tryck på .



Funktionen avbryts när du öppnar ugnsluckan. Starta den igen genom att trycka på .

6.2 Ställa in Kombi-funktionen

1. Vrid funktionsvredet för att välja en ugnsfunktion.
- En standardtemperatur visas på displayen.
2. Ändra temperaturen.
 3. Aktivera mikrovågsfunktionen. Se "Ställa in mikrovågsfunktionen" och börja från steg 2.

När den inställda tiden har förlutit hörs en ljudsignal och ugnsfunktionen och mikrovågsfunktionen avaktiveras automatiskt.

4. Vrid funktionsvredet till avstängt läge.

6.3 Mikrovågsugn

Information om användning

Allmänt:

- Låt maträtter stå några minuter i ugnen efter att den har stängts av. Se tillagningstabellerna för mikrovågsugnen: eftervärmning.
- Avlägsna aluminiumfoliepaketering, metallbehållare, etc. innan du tillagar maten.

Tillagning:

- Om möjligt, täck över maten med ett material som är lämpligt för användning i mikrovågsugn. Tillaga mat utan lock endast om du vill ha en knaprig skorpa.
- Tillaga inte rätter för länge genom att ställa in för stark effekt och för lång tid. Maten kan torka eller brännas vid på vissa ställen.
- Använd inte produkten för att koka sniglar eller ägg med skalet på – de kan sprängas. För stekta ägg, stick först hål på äggulan.
- Stick hål på livsmedel med "skal" såsom potatis, tomater eller korvar flera gånger med en gaffel före tillagning, så att maten inte sprängs.

- Nerkylda eller frysta livsmedel behöver längre tillagningstid.
- Rätter som innehåller sås behöver röras om med jämna mellanrum.
- Grönsaker som har en fast struktur såsom morötter, ärtor eller blomkål bör tillagas i vatten.
- Vänd på större bitar efter halva tillagningstiden.
- Om möjligt, skär grönsaker i bitar av liknande storlek.
- Använd platta, breda tallrikar.
- Använd inte kokkärl gjorda av porslin, keramik eller lergods som har små hål (t.ex. på handtagen, eller oglaserad botten). Fukt som kommer in i hålen kan göra att kokkaret spricker när det värms upp.

Uppiting av kött, fågel eller fisk:

- Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, uppochnvänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller plastsåll, så att den vätska som smälter kan rinna av.
- Vänd på livsmedlet efter halva upptiningsstiden. Om möjligt, skär bort och avlägsna delar som har tinats upp.

Uppiting av smör, portioner av bakelser, kvarg:

- Tina inte upp helt och hållet i produkten, utan lämna maten framme för att tinas upp i rumstemperatur. Det ger ett jämnare resultat. Avlägsna all metall- och aluminiumpaketering eller -delar helt och hållet innan upptining.

Uppiting av frukt, grönsaker:

- Tina inte upp frukt och grönsaker helt och hållet i ugnen om de ska prepareras när de fortfarande är råa. Låt dem istället tina i rumstemperatur.
- Du kan använda högre effekt för att tillaga frukt och grönsaker utan att först behöva tina dem.


Färdiglagade maträtter:


- Färdiglagade maträtter i metallförpackningar eller i plastsålar med plåtlock får bara tinas upp eller värmas om det tydligt anges att de är lämpliga för mikrovågsugn.
- Du måste följa tillverkarens instruktioner på förpackningen (t.ex. avlägsna ett metallock och sticka hål på ett plastöverdrag).

Tips för mikrovågsugn

Resultat	Lösning
Det finns inga angivelser för den tillagade mängden livsmedel.	Använd värden för ett liknande livsmedel. Öka eller minska tillagningstider enligt följande regel: dubbla mängden = nästan dubbla tiden, halva mängden = halva tiden.
Maten blir för torr.	Ställ in kortare tillagningstid eller välj lägre effekt.
Maten är fortfarande inte tinad, varm eller tillagad när tiden har förflutit.	Ställ in längre tillagningstid eller välj högre effekt. Observera att högre kärl behöver längre tid.
När tillagningstiden har förflutit är maten överhettad i kanterna men fortfarande inte klar i mitten.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid. Rör om vätskor (t.ex. soppa) efter halva tiden.

Lämpliga kokkärl och material

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min grill
	Upptin- ing	Up- pvär- mn- ing	Tillagn- ing	
Ugnsfast glas och porslin (utan met- alldelar, t.ex. Pyrex, värmebeständigt glas)	X	X	X	X
Ej ugnsfast glas och porslin 1)	X	--	--	--
Glas- och vitrokeramik av ugns-/ frys säkert material (t.ex. Arcoflam), grillgaller	X	X	X	X
Keramik 2) , lergods 2)	X	X	X	--
Plast, värmebeständig upp till 200 °C 3)	X	X	X	--
Kartong, papper	X	--	--	--
Plastfolie	X	--	--	--
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn 3)	X	X	X	--
Stekpannor av metall, t.ex. av gjut- järn eller med emalj	--	--	--	X
Bakformar, svartlackerade eller sili- konbelagda 3)	--	--	--	X
Bakplåt	X	X	X	X

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min grill
	Upptining	Uppvärmning	Tillagning	
Kokkärl för bryning, t.ex. stek- eller krispplatta	--	X	X	--
Färdiglagade rätter i förpackning ³⁾	X	X	X	X

1) Utan dekor av silver, guld, platina eller metall

2) Utan kvarts- eller metalldelar, eller glasyr som innehåller metaller

3) Du måste följa tillverkarens instruktioner om maxtemperaturer.

X Lämplig

-- Ej lämplig

Andra saker att tänka på...

- Olika livsmedel har olika form och kvaliteter. De kan tillagas i olika mängder. På grund av detta kan tiden och effekten för upptining, uppvärmning och tillagning vara annorlunda. Allmän vägledning: **dubblera mängden = nästan dubbelt så lång tid.**
- Mikrovågsugnen skapar värme direkt i maten. Av den anledningen värms inte alla delar upp samtidigt. Du måste röra

om eller vända på uppvärmda rätter, särskilt större mängder mat.

- I tabellerna är **eftervärmningstiden** angiven. Låt maten stå en stund, i eller utanför produkten, så att värmen fördelas jämnare.
- Du får bättre resultat med ris om du använder platta, breda kärl.

6.4 Exempel på effektinställningar för tillagningstillämpningar

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Effektinställning	Använd
<ul style="list-style-type: none"> 1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> Uppvärmning av vätskor Uppvärmning i början av en tillagning Tillagning av grönsaker Smältning av gelatin och smör
<ul style="list-style-type: none"> 600 Watt 500 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter Uppvärmning av hela rätter på tallrik Färdigkokning av gryrätter Tillagning av äggrätter
<ul style="list-style-type: none"> 400 Watt 300 Watt 200 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> Fortsatt tillagning av maträtter Tillagning av ömtåliga livsmedel Uppvärmning av barnmat Svällning av ris Värmning av ömtåliga livsmedel Smältning av ost


Effektinställning	Använd
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Upptining av kött, fisk, bröd • Upptining av ost, grädde, smör • Upptining av frukt och mjuka kakor (gräddtårter) • Jäsning av deg • Uppvärmning av kalla maträtter och drycker

7. KLOCKFUNKTIONER


7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Tillämpning
 KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. Se avsnittet "Ställa in klockan".
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en nedräkning (högst 23 timmar och 59 minuter). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.
 SLUTTID	För att ställa in när produkten måste stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald. Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt (Tidsfördröjning) om produkten ska slås på och stängas av automatiskt vid en senare tidpunkt.















Tryck på  upprepade gånger för att växla mellan klockfunktionerna.



För att bekräfta klockfunktionens inställning, tryck på  eller vänta 5 sekunder så sker automatisk bekräftelse.




7.2 Ställa in KOKTID eller SLUTTID

1. Tryck på  upprepade gånger tills displayen visar  eller .
 eller  blinkar på displayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in värdena och tryck på  för att bekräfta.



För Koktid  ställer du först in minuterna och sedan timmarna, för Sluttid  ställer du först in timmarna och sedan minuterna. En ljudsignal hörs i 2 minuter när tidpunkten har nåtts. Symbolen  eller  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.


3. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avläget.
4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.





Om du trycker på  under inställning av KOKTID  övergår produkten till att ställa in funktionen SLUTTID .

7.3 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
2. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in SIGNALUR.
Ställ först in sekunderna, därefter minuterna och timmarna.
Tiden beräknas i minuter och sekunder. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter visas symbolen **hr** på displayen.
Produkten beräknar nu tiden i timmar och minuter.
3. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
4. När den inställda tiden har nåtts hörs en ljudsignal i två minuter. "00:00" och


 blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.

 Om du ställer in SIGNALUR när KOKTID eller SLUTTID är aktiv tänds symbolen  på displayen.

7.4 Tidtagning

Använd tidtagningsfunktionen för att övervaka hur länge ugnen är igång. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp.

För att återställa tidtagningsuret, håll inne **+** och **-**. Timern börjar räkna upp igen.

 Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: Varaktighet **|→|**, Sluttid **→|**.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



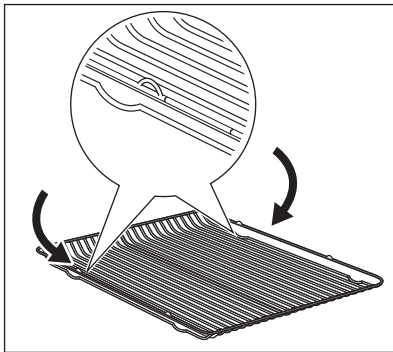
VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

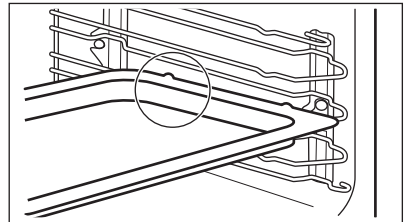
Galler:

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



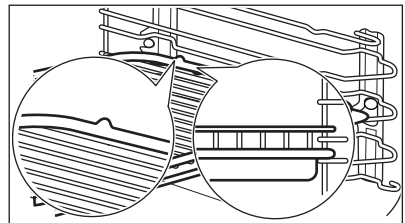
Långpanna:

Skjut in plåten mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna tillsammans:

Tryck på långpannan mellan skenorna på hyllstoden och ugnsgallret på skenorna ovan.





- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.

1. Ställ inte in någon ugnsfunktion.
2. Håll inne och samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

9.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Knapplåset förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Håll och intryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen. Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.



Loc tänds på displayen när du vridet på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vridet vredet för ugnsfunktionerna.



När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

9.3 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas restvärmeindikator på displayen om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

9.4 Säkerhetsavstängning

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

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

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



Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Lampa, Varaktighet, Sluttid.

9.5 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

10. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga bakningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.2 Tips för bakning

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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

10.3 Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över/Undervärme	170 - 190	30 - 40	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tyskt julbröd 1)	Över/Under- värme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) 1)	Över/Under- värme			2
först		230	20	
Därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouer/bakelser 1)	Över/Under- värme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta 1)	Över/Under- värme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor 1)	Över/Under- värme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/ sockerkaksdeg) 2)	Varmluft	150 - 160	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/ sockerkaksdeg) 2)	Över/Under- värme	170	35 - 55	1
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) 1)	Över/Under- värme	160 - 180	40 - 80	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / mördeg- skaka / mördegsremсор	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / mördeg- skaka / mördegsremсор 1)	Över/Under- värme	160	20 - 30	2
Småkakor av socker- kaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bakverk med äggvita, maräng	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor 1)	Varmluft	170 - 180	20 - 30	3
Bullar 1)	Över/Under- värme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / muffins 1)	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / muffins 1)	Över/Under- värme	170	20 - 35	2

1) Förvärm ugnen.

10.4 Puddingar och gratänger

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

1) Förvärm ugnen.

10.5 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Fövärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

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

10.6 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Paj	180 - 200	40 - 55	3
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (kryddad pajdegsbotten)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	3
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	3
Osyrat bröd ¹⁾	230	10 - 20	3
Smördegskakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Piroger (ryska version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

10.7 Stekning

- Stora stekar kan stekas direkt i den djupa ugnspannan eller på gallret över den djupa ugnspannan (i förekommande fall).
- Stek magert kött i en stekgryta med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Använd värmebeständiga ugnsgormar (se tillverkarens bruksanvisning).
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.

- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttjuft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmningen.

10.8 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Funktion	Mängd	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	Över/ Under- värme	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Fläsk

Livsmedel	Funktion	Mängd	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	Var- mlufts- grillning	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfärs- slimpa	Var- mlufts- grillning	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Var- mlufts- grillning	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalv

Livsmedel	Funktion	Mängd	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	Varmluftsgrillning	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalvlägg	Varmluftsgrillning	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

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

Fågel

Livsmedel	Funktion	Mängd	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	Varmluftsgrillning	200 - 250 g var	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyckling	Varmluftsgrillning	400 - 500 g var	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varmluftsgrillning	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Anka	Varmluftsgrillning	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	180 - 200	1

Fisk (ångkokning)

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

Maträtter

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

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

10.9 Min grill

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

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



FÖRSIKTIGHET!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

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

Max grill

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers / hamburgare	9 - 13	8 - 10	3

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

10.10 Fryst mat

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

- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden. Använd funktionen Varmluft.

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

¹⁾ Vänd 2 till 3 gånger under stekningen.

Tabell för frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza ¹⁾	Över/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pommes frites 2) (300 – 600 g)	Över/Undervärme eller varmluftsgrillning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2
Baguetter ³⁾	Över/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Fruktkaka	Över/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

1) Förvärm ugnen.

2) Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

3) Förvärm ugnen.

10.11 Tina

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.

- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

10.12 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.

- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Håll 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

enlitorsburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsätt att tillaga på 100 °C (min)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsätt att tillaga på 100 °C (min)
Morötter 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrammi/ärtor/sparis	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.13 Torkning – Varmluft

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3
Päron	60 - 70	6 - 9	3

10.14 Tillagningstabeller för mikrovågsugn

Upptining av kött

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hela köttbitar	200	500	10 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Biff	200	200	3 - 5	5 - 10	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar.
Köttfärs	200	500	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar.
Gulasch	200	500	10 - 15	10 - 15	Vänd några gånger, ta bort upptinade delar.

Upptining av fågel

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Kyckling	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.
Kycklingbröst	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Kycklinglår	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.
Anka	200	2000	45 - 60	20 - 30	Vänd några gånger, täck över upptinade delar med aluminiumfolie.

Upptining av fisk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hel fisk	100	500	10 - 15	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Fiskfiléer	100	500	10 - 12	15 - 20	Vänd efter halva tiden.

Upptining av korv

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Skivad korv	100	100	2 - 4	20 - 40	Vänd efter halva tiden.

Upptining av mejeriprodukter

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Kvarg	100	250	10 - 15	25 - 30	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Smör	100	250	3 - 5	15 - 20	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Ost	100	250	3 - 5	30 - 60	Avlägsna aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Grädde	100	200	7 - 12	20 - 30	Avlägsna aluminiumlock, vänd efter halva tiden.

Upptining av bakverk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Jästdeg	100	1 st	2 - 3	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Cheesecake	100	1 st	2 - 4	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Mjuk kaka	100	1 st	1 - 2	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Torr kaka (t.ex. sockerkaka)	100	1 st	2 - 4	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Fruktkaka	100	1 st	1 - 2	15 - 20	Vänd efter halva tiden.
Bröd	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Skivat bröd	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Fransbullar	100	4 bullar	5 - 8	5 - 10	Vänd efter halva tiden.

Upptining av frukt

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Jordgubbar	100	300	8 - 12	10 - 15	Tina upp övertäckt, rör om några gånger.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Plommon, körsbär, hal-lon, svarta vinbär, aprikoser	100	250	8 - 10	10 - 15	Tina upp övertäckt, rör om några gånger.

Kokning/smältning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd (g)	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Choklad / glasyr	600	150	2 - 3	-	Rör om efter halva tiden.
Smör	200	100	2 - 4	-	Rör om efter halva tiden.

Uppting/uppvärmning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Barnmat i burk	300	200 g	2 - 3	-	Rör om några gånger, kontrollera temperaturen.
Barnvälling (flaska 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Sätt en sked i flaskan, rör om, kontrollera temperaturen.
Halvfabrikat	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Avlägsna eventuella aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Frysta färdigrätter	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Avlägsna eventuella aluminiumdelar, vänd efter halva tiden.
Mjök	1000	1 kopp, ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Sätt en sked i behållaren.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Vatten	1000	1 kopp, ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Sätt en sked i behållaren.
Sås	600	200 ml	1 - 2	-	Rör om efter halva tiden.
Soppa	600	300 ml	2 - 4	-	Rör om efter halva tiden.

Tillagningstabell

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Hel fisk	500	500 g	8 - 10	-	Täck över, vrid kärlet flera gånger.
Fiskfiléer	500	500 g	6 - 8	-	Täck över, vrid kärlet flera gånger.
Färska grönsaker, kort tillagningstid 1)	600	500 g	12 - 16	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Djupfrysta grönsaker, kort tillagningstid 1)	600	500 g	14 - 18	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Färska grönsaker, lång tillagningstid 1)	600	500 g	14 - 20	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Djupfrysta grönsaker, lång tillagningstid 1)	600	500 g	18 - 24	-	Tillsätt ca. 50 ml vatten, täck över, rör om efter halva tiden.
Ugnsbakad potatis	1000	800 g - 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Täck över, rör om efter halva tiden.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Ris	1000	300 g - 600 ml	4 - 6	-	Täck över, rör om efter halva tiden.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Lägg popcornen på en tallrik på nersta nivån.

1) Koka alla grönsaker med lock på behållaren.

Tabell för Kombifunktion

- Endast för vissa modeller.
- Förvärmning Crostino-tallrik: 4 minuter på 700 Watt.

- Använd funktionerna Grillning och Mikrovåg.

Livsmedel	Kokkär	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
2 fågelhalvor (2 x 600 g)	Glastallrik med sil	300	220	40	2	Vänd efter 20 min., eftervärmningstid 5 min.
gratängpotatis (1 kg)	Gratänger	300	200	40	2	10 min. eftervärmningstid.
Grisstek (1100 g)	Glastallrik med sil	300	200	70	1	Vänd däremellan, 10 min. eftervärmningstid.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

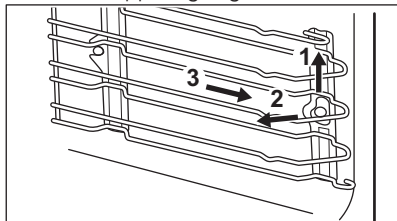
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

11.2 Borttagning av ugnstegarna

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

Ta ut ugnstegarna när produkten ska rengöras.

1. Dra försiktigt upp ugnstegarna ur den främre upphängningen.



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

Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

11.3 Byte av lampan

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



VARNING!

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



FÖRSIKTIGHET!

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

1. Inaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringslådan eller stäng av huvudströmbrytaren.

Övre lampan

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

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

12.2 Tekniska data



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

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

13. MILJÖSKYDD

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

Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867302623-A-102014