

Bruksanvisning

Mikrovågskombiugn

EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INNEHÅLL

Säkerhetsinformation	2	Klockfunktioner	17
Säkerhetsföreskrifter	4	Automatiska program	18
Produktbeskrivning	6	Användning av tillbehör	19
Kontrollpanelen	7	Tillvalsfunktioner	19
Innan maskinen används första gången	9	Tricks och tips	21
Daglig användning	9	Skötsel och rengöring	40
Mikrovågsläge	13	Felsökning	41

Med reservation för ändringar.

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.

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.

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

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Installation



VARNING! 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 bänkskåp.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

Elektrisk anslutning



VARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- 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 eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett

sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i 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 skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EEG-direktiven.

Använd



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.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

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 ugnen har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterial 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 slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnsspray ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

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.



VARNING! Risk för elektrisk stöt.

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

Avfallshantering



VARNING! Risk för kvävning eller skador.

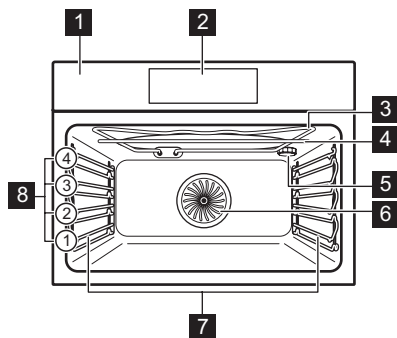
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

Underhåll

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

PRODUKTBESKRIVNING

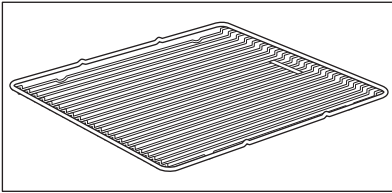
Allmän översikt



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Temperatur-/tidsdisplay
- 3 Värmeelement
- 4 Mikrovågsgenerator
- 5 Ugnslampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstegar, löstagbara
- 8 Ugnsnivåer

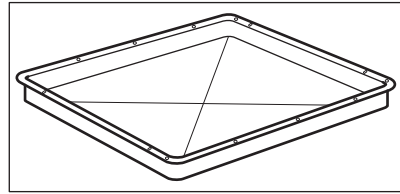
Tillbehör

Trådhylla



Till kokkärl, bakformar och stekkärl.

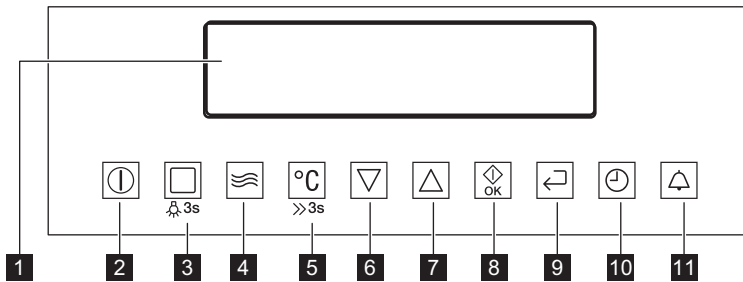
Bakplåt



För kakor och småkakor.






KONTROLLPANELEN

Temperatur-/tidsdisplay

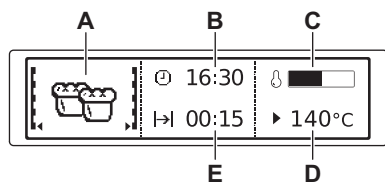


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Visar produktens nuvarande inställningar.
2		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera produkten.
3		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värme­läge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
4		Mikrovågsugns-funktion	För att aktivera mikrovågsfunktionen. Du kan använda den när produkten är inaktiverad. När du använder mikrovågsfunktionen med funktionen: Kottid längre än 7 minuter och i kombilåget kan mikrovågseffekten inte vara mer än 600 W.
5	°C »3s	Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa produktens aktuella temperatur. Tryck på fältet i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
8	OK	OK/Mikrovåg-sugn snabbstart	För att bekräfta valet eller inställningarna. För att aktivera mikrovågsfunktionen. Du kan använda den när produkten är inaktiverad.
9		Hem-knapp	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
10		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touchkontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go.
11		Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.









Display



- A) Tillagningsfunktion eller mikrovågsfunktion
- B) Klocka
- C) Kontrollampa för uppvärmning
- D) Temperatur eller effekt för mikrovågen
- E) Funktionens kottid eller sluttid

Övriga kontrollampor på displayen:

Symbol	Funktion	Funktion
	Signalur	Funktionen körs.
	Klocka	På displayen visas den nuvarande tiden.

Symbol	Funktion	
	Koktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på ▽ och △ samtidigt för att nollställa klockan.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i produkten.
	Indikering för snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är aktivt eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Navigera i menyerna

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på ▽ eller △ för att ställa in menyfunktionen.

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

Första anslutning

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

1. Tryck på △ eller ▽ för att ställa in värdet.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.

3. Tryck **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.
















Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med ↶.

Översikt över menyerna
















Huvudmeny




Sym bol	Menyfunktion	Tillämpning
	Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska program.
	Normalinställning	Du kan använda dessa för att ställa in andra ugnsinställningar.
	Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.

Undermenyer för: Normalinställning

Sym bol	Undermeny	Beskrivning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
	Set + Go	När den är PÅ kan du välja funktionen i fönstret Tillvalsfunktioner: Set + Go.
	Heat+Hold	När den är PÅ kan du välja funktionen i fönstret Tillvalsfunktioner: Heat+Hold.
	Tillägg tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
	Kontrast i display	Justerar displayens kontrast i grader.
	Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
	Val av språk	Ställer in språk för displayen.
	Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
	Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera ljudet för på/av-touchkontrollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

Tillagningsfunktioner

Ugnsfunktion		Tillämpning
	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.
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
	Över-/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Frost mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Jäsning av deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
	Bröd	För att baka bröd.
	Gratinerade rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.
	Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.

Ugnsfunktion		Tillämpning
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Tallriksvärmare	För förvärmning av tallriken före servering.
	ECO stekning	Med ECO-funktioner kan du optimera energiförbrukningen under tillagningen. Tillagningstiden måste ställas in först. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna med motsvarande funktion.

Aktivera en tillagningsfunktion

1. Slå på produkten.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Ställ en tillagningsfunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Kontrollampa för uppvärmning

När du aktiverar en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar.

Indikering för snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.

För att aktivera funktionen, håll >3s intryckt i 3 sekunder. Uppvärmningsindikeringen växlar.

Restvärme

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

Sparar energi

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

• Allmänna tips

- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
- Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
- När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minska till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Restvärme**
 - Om ett program med tidval väljs i vissa uppvärmningsfunktioner aktiveras (Koktid, Sluttid) och om tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen av automatiskt 10 % tidigare. Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.
- **Matlagning med släckt lampa** - släck lampan under matlagning och tänd den bara när det behövs.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga

temperaturinställning. Temperaturen för restvärme visas på displayen.

- **Eco-funktioner** - se avsnittet "Tillagningsfunktioner".

- När du använder **Eco-funktionerna** släcks lampnan. Du kan tända den igen när det behövs.

MIKROVÅGSLÄGE

Mikrovågsugn

Information om användning

Allmänt:

- Låt maträtter stå några minuter i ugnen efter att den har stängts av. Se tillagningsstabellerna för mikrovågsugnen: eftervärmning.
- Avlägsna aluminiumfoliepacketering, 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 kokkärler 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 kokkärlet spricker när det värms upp.

Upptining av kött, fågel eller fisk:

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

Upptining 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 aluminiumpacketering eller -delar helt och hållet innan upptining.

Upptining av frukt, grönsaker:

- Tina inte upp frukt och grönsaker helt och hållet i ugnen om de ska prepareras mer 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 plastsållar med plåttlock 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 ♥♥♥♥
	Upptining	Upvärmning	Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin (utan metall-delar, 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 gjutjärn eller med emalj	--	--	--	X
Bakformar, svartlackerade eller silikon-belagda ³⁾	--	--	--	X

Kokkärl/material	Mikrovågsugn			Min grill ☹☹☹
	Upptining	Uppvärmning	Tillagning	
Bakplåt	X	X	X	X
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.

Funktioner mikrovågsugn

Funktioner	Beskrivning
Mikrovågsugn	Skapar värmen direkt i maten. Använd för att värma upp färdiga måltider och drycker, för att tina upp kött eller frukt samt för att tillaga grönsaker och fisk.
Kombi	Välj den för att använda tillagningsfunktionen och mikrovågsläget samtidigt. Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och samtidigt bryna den.
Snabbstart	Använd för att aktivera mikrovågsfunktionen med en enda knapptryckning på touchkontrollen OK med maximal mikrovågseffekt. Koktid: 30 sekunder.

Ställa in mikrovågsfunktionen

- Aktivera produkten.
- Tryck på ☞ för att aktivera mikrovågsugnsfunktionen.

- Tryck på **OK**. Funktionen: Koktid är inställd på 30 sekunder och mikrovågorna sätts igång.

- i** Varje tryckning på **OK** ökar tiden för funktionen med 30 sekunder: Koktid.
- i** Om du inte trycker på **OK** stängs produkten av efter 20 sekunder.
4. Tryck på \ominus för att ställa in funktionen: Koktid. Se avsnittet "Ställa in klockan".
- i** När tiden för funktionen: Koktid är längre än 7 minuter sänks mikrovågseffekten till 600 W.
- i** Den maximala inställningen av tiden för funktionen: Koktid är 90 minuter.
- i** Du kan ändra mikrovågsgugneffekten (tryck på \approx och sedan på ∇ eller Δ) och funktionen: Koktid \ominus när som helst när mikrovågsgugnsfunktionen är igång.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Mikrovågsgugnsfunktionen stängs av automatiskt. Tryck på en touchkontroll för att stänga av ljudsignalen.
- i** Inaktivera mikrovågsgugnsfunktionen genom att trycka på $\textcircled{1}$.
- i** Funktionen avbryts om du trycker på \approx eller öppnar luckan. Starta den igen genom att trycka på **OK**.

Ställa in Kombifunktion

1. Aktivera uppvärmningsfunktionen. Se "Aktivera en uppvärmningsfunktion".
2. Tryck på \approx och gör på samma sätt som när du ställer in mikrovågsgugnsfunktionen.

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

Ställa in Snabbstart-funktionen

1. Tryck vid behov på $\textcircled{1}$ för att stänga av produkten.
2. Tryck på **OK** för att aktivera snabbstartsfunktionen.

Varje tryckning **OK** ökar Koktid med 30 sekunder.

- i** Du kan ändra mikrovågseffekten (se "Ställa in mikrovågsgugnsfunktionen").
3. Tryck på \ominus för att ställa in tiden för funktionen: Koktid. Se avsnittet "Ställa in klockan".

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"> • Uppptining och uppvärmning av djupfrysade maträtter • Uppvärmning av hela rätter på tallrik • Färdigkokning av grytträtter • Tillagning av äggträtter

Effektinställning	Använd
<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 barmmat • Svällning av ris • Värmning av ömtåliga livsmedel • Smältning av ost
<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

KLOCKFUNKTIONER

Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Tillämpning
	Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan också använda den när produkten är avstängd. Använd  för att aktivera funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.
	Koktid	För att ställa in längden på en funktion (max 23 tim 59 min)
	Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

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



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



Ställa in klockfunktioner

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

1. Ställ en tillagningsfunktion.
2. Tryck \ominus flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på \triangle eller ∇ för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.
En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.

Heat+Hold

Villkor för funktionen:

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

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

Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Aktivera produkten.

AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Tillagningshjälp med Automatiska recept

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

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.

2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på \ominus flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
En ljudsignal hörs när funktionen avslutas. Funktionen förblir på om tillagningsfunktionen ändras.

Tillägg tid

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



Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt automatisk.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på någon touchkontroll. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck \ominus för att aktivera eller \leftarrow för att avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på **OK**.



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

Tillagningshjälp med Vikt automatisk

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

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj funktionen: Vikt automatisk. Tryck på **OK** för att bekräfta.

5. Tryck på \triangle eller ∇ för att ställa in vikten på maten. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Det automatiska programmet startar.

6. Du kan ändra vikten när som helst. Tryck på \triangle eller ∇ för att ändra vikten.
7. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.



Vid vissa program behöver maten vändas efter 30 minuter. Displayen visar en påminnelse.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

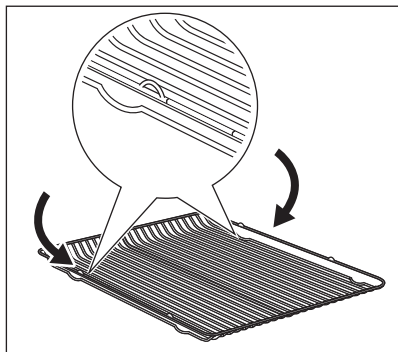


VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

Galler:

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



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

TILLVALSFUNKTIONER

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. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på \ominus flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Displayen visar den första lediga minnesläget.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på ∇ eller \triangle för att ändra bokstav.
8. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen enligt behov.
10. Håll **OK** intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på ∇ eller \triangle och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.

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

Aktivera programmet

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

Använda barnlåset

Barnlåset förhindrar att produkten oavsiktligt slås på.

1. Slå på produkten.
2. Tryck på \ominus och \approx samtidigt tills displayen visar ett meddelande. Upprepa steg 2 för att inaktivera barnlåsfunktionen.

Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera den när produkten är igång.

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på \ominus flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Inaktivera funktionen genom att trycka på \ominus . Displayen visar ett meddelande. Tryck på \ominus igen och sedan på **OK** för att bekräfta.



Om du avaktiverar produkten avaktiveras även funktionen.

Set + Go

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

1. Aktivera produkten.
2. Ställ en tillagningsfunktion.
3. Tryck på \ominus flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.
5. Tryck på \ominus flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
6. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på en touchkontroll (utom för $\textcircled{1}$) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Menyn: Med Normalinställning kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

Säkerhetsavstängning

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

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



Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Sluttid, Koktid.

Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

TRICKS OCH TIPS



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.



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

Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när produkten är aktiverad.
 - om du trycker på en touch-kontroll när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om produkten avaktiverats och du ställer in signaluret. Signalur. När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

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.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högar efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre).

Den automatiska temperaturen är 70 °C.

Rekommenderad hyllposition: 3.

Jäsning av deg

Du kan använda denna automatiska funktion med alla recept på jäsdeg. Det ger dig en god jäsningatmosfär. Lägg degen i en skål som är tillräckligt stor för jäsningen och täck över den med en fuktig handduk eller med plastfolie Sätt in ett ugnsgaller på första nivån och ställ skålen där. Stäng luckan och ställ in funktionen: Jäsning av deg. Ställ in nödvändig tid.

Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) 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 gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du

inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

- 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.

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.
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.

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
Julkakor ¹⁾	Över-/Undervärme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) ¹⁾	Över-/Undervärme			2
första		230	20	
Därefter		160 - 180	30 - 60	

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

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor 1)	Över-/Undervärme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bakverk med äggvita, marängar	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor 1)	Varmluft	170 - 180	20 - 30	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bullar ¹⁾	Över-/Undervärme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / muffins ¹⁾	Över-/Undervärme	170	20 - 35	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

Puddingar och gratänger

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	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

Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek.

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta stekpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning.

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Oxfilé	1 000 - 1 500 g	150	90 - 110	1
Kalvstek	1 000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Biff	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizza/paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3

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

¹⁾ Fövärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsformar (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 köttjuice 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 eftervärmen.

Stektabeller

Nötkött

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

Fläsk

Livsmedel	Funktion	Mängd	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	Varmluftsgrillning	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfärslimpa	Varmluftsgrillning	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Varmluftsgrillning	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	Vikt (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	45 - 65	1

Fisk (ångkokning)

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

Maträtter

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Dessurter	Varmluft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varmluft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

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

Min grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.



FÖRSIKTIGHET! Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
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
Fläskfile	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

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.

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

¹⁾ Vänd 2 till 3 gånger under stekningen.

Tabell för frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza ¹⁾	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Pommes frites ²⁾ (300 – 600 g)	Över-/Undervärme eller Varmluftsgrellning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2
Baguetter ³⁾	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fruktkaka	Över-/Undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

1) Förvärm ugnen.

2) Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

3) Förvärm ugnen.

Uppティング

- 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 uppティングstiden.

Livsmedel	Mängd	Uppティングstid (min)	Efteruppティングstid (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	-

Konservering

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid 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/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

Torkning

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

Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskröd	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk kaka	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	180 - 200	50 - 70	2
Mörkt bröd	180 - 200	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	60 - 90	2

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.
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.
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.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
Skivat bröd	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Vänd efter halva tiden.
Franskbullar	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.
Plommon, körsbär, hallon, 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.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
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.
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.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Mängd	Tid (min)	Eftervärmningstid (min)	Kommentar
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.
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 nedersta nivån.

¹⁾ Koka alla grönsaker med lock på behållaren.

Tabell för Kombifunktion

- Endast för vissa modeller.

- Använda funktionerna: Min grill och mikrovågsugnen.

Livsmedel	Kokkäril	Ef-fekt (Watt)	Tem-peratur (°C)	Tid (min)	Fals nivå	Kommentar
2 fågelhalvor (2 x 600 g)	Glastallrik med sil	300	220	40	2	Vänd efter 20 min., efter-värmningstid 5 min.
gratängpota-tis (1 kg)	Gratänger	300	200	40	2	10 min. efter-värmningstid.
Grisstek (1100 g)	Glastallrik med sil	300	200	70	1	Vänd däremellan, 10 min. efter-värmningstid.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Anmärkningar om rengöring

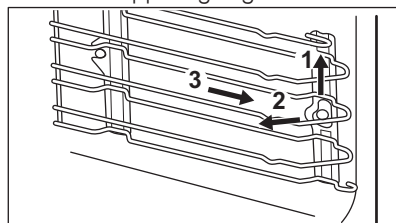
- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.
- Torka ugnen när den är våt efter användning.

Borttagning av ugnsstegarna

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

Ta ut ugnsstegarna när produkten ska rengöras.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



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

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

Byte av lampan

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



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



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

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

Övre lampan

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

FELSÖKNING



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

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".
Ugnen värms inte upp.	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng luckan helt.
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.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
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 säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
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.

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.)

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.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de