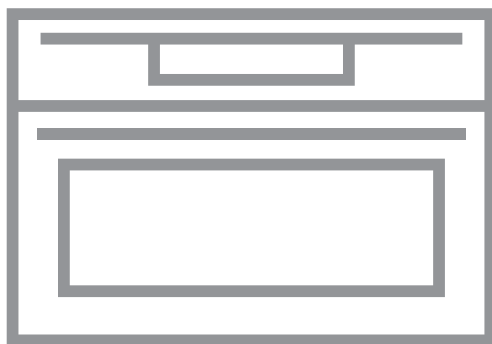


▶ CME565000M
BBB5000QB

SV Bruksanvisning
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	11
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	14
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	14
10. TIPS.....	15
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	32
12. FELSÖKNING.....	33
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	34

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Ta några minuter och läs igenom detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.aeg.com/support



Registrera din produkt för bättre service:

www.registeraeg.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.

- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Aktivera inte produkten när den är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.
- VARNING: Om luckan eller tätningarna är skadade får du inte använda ugnen förrän den har reparerats av en behörig person.
- VARNING: Bara en behörig person kan utföra service eller reparation som involverar borttagning av ett lock som ger skydd mot mikrovågsenergi.
- VARNING: Hetta inte upp vätskor och mat i slutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är lämpliga för mikrovågsugn.
- Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare ska du hålla ett öga på ugnen eftersom det finns risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder, eller uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, disktrasor o. dyl. kan leda till skador eller eldsvåda.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste

användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm

Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Monteringskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras utan huvudkontakt och huvudkabel.

2.3 Använd



WARNING!
Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp ugnen.



WARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Service

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

2.7 Kassering



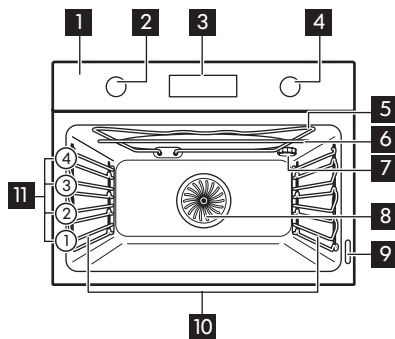
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

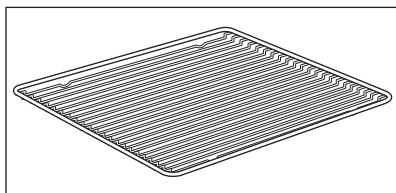
3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Display
- 4** Kontrollvred
- 5** Värmeelement
- 6** Mikrovågsgenerator
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Typskylt
- 10** Ugnssteg, löstagbar
- 11** Ugnsnivåer

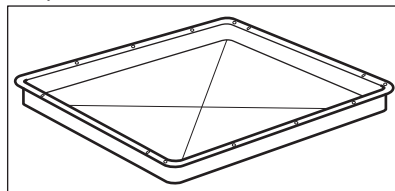
3.2 Tillbehör

Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

4. KONTROLLPANELEN

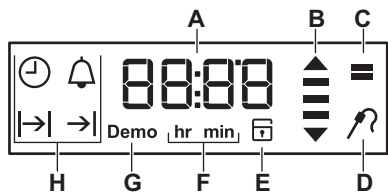
4.1 Infällbara vred

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

4.2 Sensorfält/knappar

 start	För att ställa in mikrovågsfunktionen. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan. Du kan också tända lampan när ugnen är avstängd.
	Ställa in en klockfunktion.
	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast när värmefunktionen är igång.

4.3 Display



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Ställ in tiden innan du börjar använda ugnen.

5.1 Första rengöring



Steg 1

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Steg 2

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



Steg 3

Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

Steg 1	Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur/mikrovågseffekt.

Steg 3 När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.



6.2 Ställa in funktionen: Mikrovågsugn

1. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
2. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion: Mikrovågsugn

Först visar displayen standardinställningen för mikrovågseffekt och sedan standardinställningen för: Koktid.

Starta med standardinställningar genom

att trycka på:  start.

3. Vrid på reglervredet för att ändra mikrovågseffekt. Effekten ställs in i steg om 100 W.
4. Tryck på  och vrid på reglervredet för att ändra: Koktid.
5. Tryck på:  start.

Signalen ljuder och ugnen stängs av när inställd tillagningstiden är slut.

6. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.

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

 start.


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

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

6.3 Hur man ställer in: Mikrovåg Kombi

Du kan kombinera mikrovågsfunktionen med alla värmefunktioner.

Ljud från ugnen kan höras när du använder funktionen: Mikrovåg Kombi. Det är normalt för den här funktionen.

Steg 1	Vrid på vredet för ugnsfunktioner för att välja funktion. Standardtemperaturen visas på displayen.
Steg 2	Vrid på vredet för att ändra temperaturen.
Steg 3	För att kombinera värmefunktionen med mikrovågsläget, tryck på:  <small>start.</small>


Steg 4 Vrid på vredet för att ändra mikrovågseffekt. Effektinställningarna ändras i steg om 100 W.

Omkring 5 grader innan den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal. När den inställda tiden slutar, hörs en ljudsignal och ugnen stängs av.





Steg 5 Vrid vredet till avstängt läge.





Mikrovågseffekten är begränsad till 600 W när du använder funktionen: Mikrovåg Kombi.




6.4 Indikator för uppvärmning

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

6.5 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	Tända lampan.
 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 Översta - / bottenvärme.

Värmefunktion	Program
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Översta - / bottenvärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.






Värmefunktion	Program
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.



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





7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner





Klockfunktion	Program
 Klockslag	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
 Koktid	För att ställa in tillagningstiden. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 Sluttid	För att ställa in ugnens avstängningstid. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 Fördröjd start	Kombination av funktioner: Koktid, Sluttid.
 Signalur	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Signalur - kan ställas in när som helst, även om ugnen är avstängd.

7.2 Hur man ställer in: Klocka





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

Steg 1	Vrid temperaturvredet för att ställa in timmen.
Steg 2	 - tryck för att bekräfta. Displayen visar den inställda timmen och: min. 00 - blinkar.
Steg 3	Vrid temperaturvredet för att ställa in minuterna.
Steg 4	 - tryck för att bekräfta. Displayen visar den inställda tiden.
	 - tryck upprepade gånger för att ändra tiden.  - blinkar på displayen.










7.3 Så här ställer du in funktionen: Koktid

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
Steg 3	Vrid på inställningsratten för att ställa in minuter.  - tryck för att bekräfta.
Steg 4	Vrid temperaturratten för att ställa in timmar.  - tryck för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
Steg 5	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 6	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

7.4 Hur man ställer in funktionen: Sluttid




Steg 1	Ställ in en värmefunktion.
Steg 2	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
Steg 3	Vrid temperaturvredet för att ställa in timmen.  - tryck för att bekräfta.
Steg 4	Vrid temperaturvredet för att ställa in minuterna.  - tryck för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
Steg 5	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
Steg 6	Vrid vredet till avstängt läge.

7.5 Så här ställer du in funktionen: Fördröjd start

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	 – tryck upprepade gånger.  – börjar blinka.
Steg 3	Vrid på temperaturratten för att ställa in minuter för funktionen: Koktid. Tryck på:  .
Steg 4	Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmar för funktionen: Koktid. Tryck på:  På displayen visas:  .
Steg 5	Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmar för funktionen: Sluttid. Tryck på:  .
Steg 6	Vrid på temperaturratten för att ställa in minuter för funktionen: Sluttid. Tryck på:  .
<p>På displayen visas: inställd temperatur,  .</p> <p>Ugnen slås på automatiskt senare, förblir påslagen under inställd KOKTID och stängs av på inställd SLUTTID.</p> <p>På inställd sluttid avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.</p>	
Steg 7	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 8	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

7.6 Hur man ställer in funktionen: Signalur

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

Steg 1	 - tryck upprepade gånger.  00 - blinkar.
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för temperaturen för att ställa in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar hr .
Steg 3	Ställ in timmarna. Signalur - startar automatiskt efter 5 sek. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
Steg 4	När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. 00:00 ,  - blinkar. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

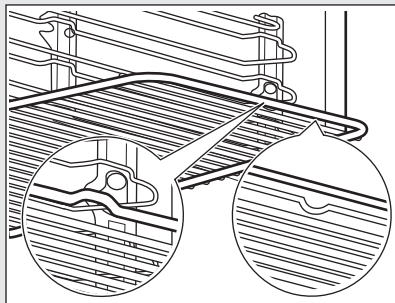
Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se kapitlet "Råd och tips",

Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

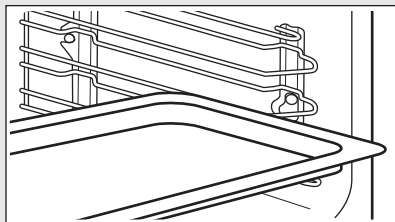
Galler:

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



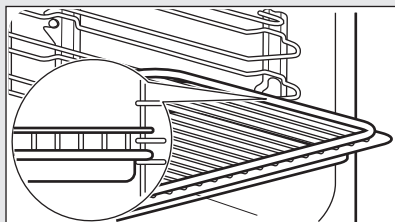
Bakplåt:

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.



Galler, Bakplåt:

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



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Användning: Barnlås

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

Steg 1

Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.

Steg 2


°C - tryck och håll in samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE - visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Användning: funktionslås


Funktionen kan sättas på endast när ugnen är igång. När funktionen är påslagen kan inte temperatur- eller tidsinställningen ändras av misstag.

Steg 1	Ställ in en ugnsfunktion.
Steg 2	 °C - tryck och håll in samtidigt i 2 sekunder. Ljudsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.
Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.	

Loc visas på displayen när du vrider på kontrollvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget. Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.

Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se Använda barnlåset i avsnittet "Ytterligare funktioner".



9.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om

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

9.4 Automatisk avstängning

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

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

Efter en automatisk avstängning, vrid vreden till avstängt läge.

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

9.5 Kylfläkt

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

10. TIPS



Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer



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

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

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

10.2 Rekommendationer mikrovågsugnen



Nu ska vi laga mat!

Placera maten på en tallrik på ugnsbotten.

Vänd eller rör om efter halva upptinnings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck mat som ska tillagas och värmas upp.

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

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



Tillagning med mikrovågor

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

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

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan sprängas. Stick hål i äggulan innan du hettar upp det igen.

Stick hål i mat med skinn eller skal flera gånger före tillagning.

Skär grönsaker i lika stora bitar.

När du har stängt av ugnen ska du ta ut maten och låta den vila i några minuter.



Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptinningsställ eller platsil, så att den vätska som smälter kan rinna av.

Ta bort de upptinnade delarna efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärlet/
materialspekifikationen före användning.

Kokkärl/material	Mikrovågsugnsfunktion		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Uppti-ning	Uppvärm-ning, Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metall-delar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Icke ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugns-/frys-säkert material	✓	✓	✓
Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	x
Keramik, porslin och lergods med og-laserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Plast, värmebeständig upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	✓
Bakformar, svartlackerade eller sili-konbelagda	x	x	✓
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. kris-platta	x	✓	x

10.4 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra

ugnsstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

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




10.5 Tips för bakning

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





10.6 Baka på en ugnsnivå

Använd den första hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.

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




Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

 BAKA I FORMAR	 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka	160	35 - 50	2
Cheesecake, använd en långpanna	160 - 170	60 - 90	1
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	180	70 - 90	1

Använd den första hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.





Använd bakplåten såvida inget annat anges.





 KAKOR/BAKVERK	 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstopping	150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	150 - 160	35 - 55
Fruktpaj av mördeg	160 - 170	40 - 80

Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.





Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

Använd bakplåten.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	2
Rågbröd	först: 230 sedan: 160 - 180	först: 20 sedan: 30 - 60	2
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	190 - 210	20 - 30	2
Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärmning är inte nödvändigt	190 - 210	20 - 35	2
Veteflåta / Runt bröd, förvärmning är inte nödvändigt	170 - 190	30 - 40	2
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet)	170	35 - 55	1
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	2

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)	
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2




Använd funktionen: Varmluft.

 SLÄTA BULLAR	 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor, kex	150 - 160	10 - 20	1
Kakor av sockerkakssmet	150 - 160	15 - 20	1
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	20 - 30	1
Mördegskakor / Smördegskakor	140	20 - 35	1
Muffins, förvärm den tomma ugnen	160	20 - 35	3
Småkakor av jästdeg	150 - 160	20 - 40	1
Mandelbiskvier	100 - 120	30 - 50	1
Bakverk med äggvita, maränger / Maränger	80 - 100	120 - 150	1

Förvärm den tomma ugnen.





Använd den andra hyllpositionen.





Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

 SLÄTA BULLAR	 (°C)	 (min.)
Franskbullar	190 - 210	10 - 25
Mördegskakor / Smördegskakor	160	20 - 30
Muffins	170	20 - 35

10.7 Puddingar och gratänger

Använd den första hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30

		 (°C)	 (min.)
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgrellning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Översta - / bottenvärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Översta - / bottenvärme	180 - 200	40 - 60
Makaronipudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	45 - 60

10.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgormar.

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

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

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

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.






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

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






Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.






10.9 Ugnstekning

Använd den första hyllpositionen.






 NÖT- KÖTT	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1.5	200	230	60 - 80

Använd funktionen: Varmluftsgrellning.






 FLÄSK- KÖTT	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70
Köttfärslimpa	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50

 FLÄSK-KÖTT	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75






Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

 KALV-KÖTT	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Kalvstek	1	200	160 - 180	50 - 70
Kalvlägg	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

 LAMM-KÖTT	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70






Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

 FÄGEL	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200	200 - 220	20 - 35
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	200	190 - 210	25 - 40
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Anka	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

 FISK	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45




Använd funktionen: Varmluft.




 RÄTTER	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min.)
Dessertes	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktionen

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Använd den tredje hyllpositionen.

 PIZZA	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten	200 - 230	15 - 20
Pizza, tjock botten, använd en långpanna	180 - 200	20 - 30
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min.)
Quiche lorraine / Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60
Osyrat bröd	230	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill





Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Använd den första hyllpositionen.





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

Använd funktionen: Grill.

 GRILL	 (°C)	 (min.)	 (min.)
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfilé, medium	230	20 - 30	20 - 30
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Använd funktionen: Snabbgrillning.




Grilla alltid med maximal temperaturinställning.




 SNABB GRILLNING	 (min.)	 (min.)	
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	2
Korv	10 - 12	6 - 8	3
Stekar	7 - 10	6 - 8	3
Varma smörgåsar	6 - 8	-	2

10.12 Brödbakning

Förvärmning rekommenderas inte.

Använd den andra hyllpositionen.

 BRÖD	 (°C)	 (min.)
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd	180 - 200	50 - 70

 BRÖD	 (°C)	 (min.)

10.13 Fryst mat




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

Täck inte över maten.

Använd tredje hyllpositionen såvida inget annat anges.

Använd funktionen: Varmluft.

 AVFROSTNING	 (°C)	 (min.)
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunn, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210 - 230	20 - 30
Pommes Frites, tjocka, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210 - 230	25 - 35
Croquettes / Kroketter, vänd 2 till 3 gånger under tillagningen	210 - 230	20 - 35
Hash browns	210 - 230	20 - 30

 AVFROSTNING	 (°C)	 (min.)
Lasagne / Cannelloni, färsk, använd den andra hyllpositionen	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, fryst, använd den andra hyllpositionen	160 - 180	40 - 60
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30






10.14 Upptining

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

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Använd den första hyllpositionen.

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

10.15 Konservering

Använd funktionen Bottenvärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

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




Burkarna får inte röra vid varandra.




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

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

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.




 MJUK FRUKT	
	(min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45




 STENFRUKT		
	(min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	(min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15




 GRÖNSAKER		
	(min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	(min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20

10.16 Torkning - Varmluft

Använd den tredje hyllpositionen.

		
	(°C)	(tim)
Böner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6

	 (°C)	 (tim)
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3
Plommon	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	8 - 10






	 (°C)	 (tim)
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8
Päron	60 - 70	6 - 9



















10.17 Tillagning med mikrovågor






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






AVFROSTNING







Placera matbehållaren i botten av ugnen.

  KÖTT/FISK Ställ in effekten till 100 W, såvida inget annat anges.	 (kg)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Biff	0.2	5 - 7	5 - 10
Köttfärs, ställ in 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kyckling	1	30 - 35	10 - 20
Kycklingbröst	0.15	5 - 9	10 - 15
Kycklinglår	0.15	5 - 9	10 - 15
Hel fisk	0.5	10 - 15	5 - 10
Fiskfilé	0.5	12 - 15	5 - 10

 MEJERIPRODUKTER Ställ in effekten till 100 W.	 (kg)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)	
Smör	0.25	4 - 6	5 - 10	
Riven ost	0.2	2 - 4	10 - 15	
 KAKOR OCH BRÖD Ställ in effekten till 200 W, såvida inget anges.		 (min.)	 Eftervärmningstid (min)	
Jästkaka	1 st	2 - 3	15 - 20	
Cheesecake, ställ in 100 W	1 st	2 - 4	15 - 20	
Torr kaka	1 st	2 - 4	15 - 20	
Bröd	1 kg	15 - 18	5 - 10	
Skivat bröd	0,2 kg	3 - 5	5 - 10	
Fransbullar	4 st	2 - 4	2 - 5	
 FRUKT	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Frukt	0.25	100	5 - 10	10 - 15
 ÅTERUPPVÄRMA		 (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Barnmat i burk	0,2 kg	300	1 - 2	-
Barnvälling, sätt i en sked i flaskan	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mjök	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Vatten	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sås	200 ml	600	1 - 3	-








 ÅTERUPPVÄRMA		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärm- ningstid (min)
Soppa	300 ml	600	3 - 5	-
Frysta färdigrätter	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Halvfabrikat	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

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

 MATLAGNING		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärm- ningstid (min)
				
Hel fisk	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Fiskfilé	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Grönsaker, färska	0,5 kg + 50 ml vatten	600	5 - 15	-
Grönsaker, frysta	0,5 kg + 50 ml vatten	600	10 - 20	-
Bakad potatis	0,5 kg	600	7 - 10	-
Ris	0,2 kg + 400 ml vatten	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-













Mikrovågsugnens kombifunktion





Ställ in funktionen: Grill + Mikro.

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


10.18 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat


Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

700 - 1000 W			
			
Tillagning av grönsaker	Uppvärmning i början av en tillagning	Uppvärmning av vätskor	
500 - 600 W			
			
Tillagning av äggretter	Sjudning av grytretter	Uppvärmning av hela rätter på tallrik	Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter
300 - 400 W			
			
Smälta ost, choklad, smör	Sjudning av ris	Uppvärmning av barnmat	Tillagning / Värmning av ömtåliga livsmedel
			
			Fortsätta tillagningen






100 - 200 W			
			
Uppptining av bröd	Uppptining av frukt och kakor	Uppptining av ost, grädde, smör	Uppptining av kött, fisk







10.19 Information till provanstalter

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

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

Tester enligt IEC 60705.

Använd gallret om inget annat anges.					
MIKROVÅG-SUGNSFUNKTION	 (W)	 (kg)		 (min.)	
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Vaniljkräm	500	1	Undersida	18	-
Uppptining av kött	200	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Använd gallret.						
MICRO-WAVE COMBI-FUNKTION		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Mjuk kaka, 0,7 kg	Varmluft + MW	100	180	2	29 - 31	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 1,1 kg	Grill + Mikro	400	160	1	40 - 45	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Mikro	400	230	1	45 - 55	Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter 20 minuters tillagningstid.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

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



Tillbehör

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

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

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
Steg 4	Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.3 Byte av: Lampa

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



WARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

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


12. FELSÖKNING




WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

 Ugnen slås inte på eller värms upp	
Problem	Kontrollera att...
Du inte kan aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är avaktiverat.
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.

 Delar	
Problem	Kontrollera att...
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing



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

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

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



Felkoder

Displayen visar...	Kontrollera att...
12:00	Det har varit strömbavbrott. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	

12.2 Serviceinformation

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

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

stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

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


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


Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

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

14. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867362038-A-412020



AEG