

COM700CV
COM700CX
EVL6E40X
OOM700CZ



SV Mikrovågskombiugn

Bruksanvisning

Få ut mesta möjliga av din produkt



För snabb tillgång till manualer, how-to-guides,
support med mera genom vår fotoregistrering,
besök **electrolux.com/register**



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
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.....	13
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	13
10. TRICKS OCH TIPS.....	14
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	31
12. FELSÖKNING.....	32
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	33

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 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 personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- 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 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.
- 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 mikrovågsenergi.
- 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 täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.

- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp ugnen.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan 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

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialalet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Underhåll

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

2.7 Kassering



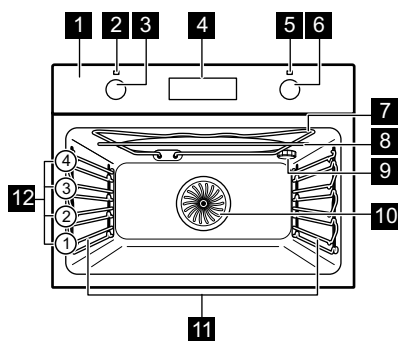
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

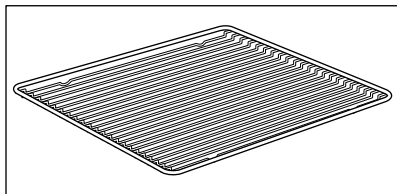
3.1 Allmän översikt



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

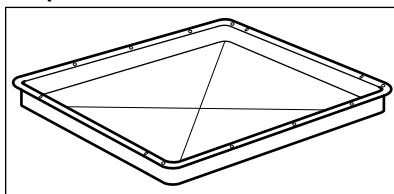
3.2 Tillbehör

Galler



För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



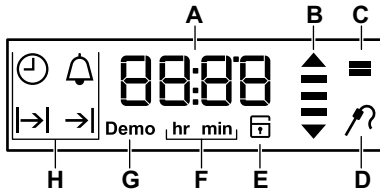
För kakor och småkakor.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

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

4.2 Display



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Infällbara vred

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

6.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	
	För att minska uppvärmningstiden.
Snabbstart	

Ugnsfunktion	Program
 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 på 20 - 40 °C lägre än för Över-under-värme.

Ugnsfunktion	Program
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Undervärme	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.
 Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.

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

6.3 Ställa in en värmefunktion

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

Lampan tänds när ugnen är igång.

3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

6.4 Ställa in funktionen: Mikrovågsugn

1. Plocka ur alla tillbehör.
2. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja funktion: Mikrovågsugn .

Låt inte ugnen vara på om den är tom. Displayen visar först en standardmikrovågseffekt och därefter en standardtid för: Koktid.

Tryck på  för att starta standardvärdena för mikrovågseffekt och för: Koktid. Du kan också vänta några sekunder på att ugnen ska sättas på automatiskt utan att trycka på någon knapp.

3. Vrid vredet för att ändra mikrovågseffekt. Effektnställningen ändras i steg om 100 W.

4. Tryck på  och vrid på kontrollvredet för att ändra: Koktid.

Tryck på  upprepade gånger för att ändra: Koktid och mikrovågseffekt.

Vrid på kontrollvredet för att ställa in värdet och tryck på OK för att bekräfta.

5. Du kan ändra eller kontrollera mikrovågseffektens inställning medan funktionen Mikrovågsugn är igång. Tryck på: .

När den inställda tiden för Koktid slutar, hörs en ljudsignal och ugnen stängs av.

6. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

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

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

MIKROVÅGSEFFEKT	MAXIMAL TID
100 - 600 W	-
Mer än 600 W	7 minuter

6.5 Ställa in funktionen: Mikrovåg Kombi

Du kan kombinera mikrovågsfunktionen med alla värmefunktioner.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja funktion.

En standardtemperatur visas på displayen.

2. Vrid vredet för att ändra temperaturen.
3. Tryck på  för att kombinera värmefunktionen med mikrovågsläget.
4. Vrid vredet för att ändra mikrovågseffekt. Effekttinställningen ändras i steg om 100 W.

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

5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge. När du använder mikrovågsfunktionen i kombiläge, kan inte mikrovågseffekten vara mer än 600 W.



Under Mikrovåg Kombi-funktionen kan det låta lite extra om ugnen. Det är normalt för den här funktionen.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

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

6.6 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.

3. Ställ in en ugnsfunktion.

6.7 Indikator för uppvärmning

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

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

7.2 Ställa in och ändratiden

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

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

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

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

På displayen visas den nya tiden.

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

7.3 Ställa in KOKTID

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

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

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

7.4 Ställa in SLUTTID

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

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

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

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

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

Displayen visar  som blinkar.

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

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

När den Sluttiden har gått avges en

ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

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

7.6 Ställa in SIGNALUR

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

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00"

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

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material.

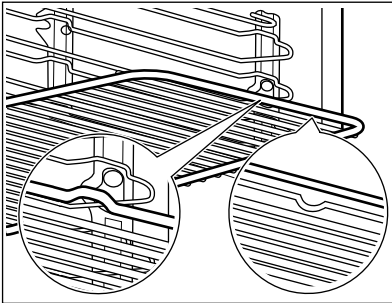


VARNING!

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

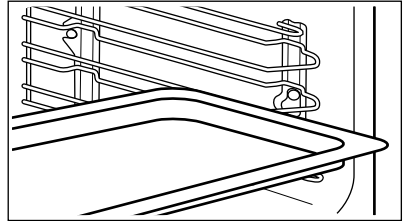
Galler:

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



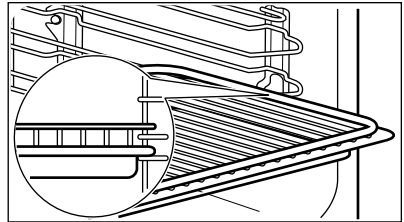
Långpanna:

Skjut in långpannan mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna tillsammans:

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



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

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

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

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder. Signalen ljuder. SAFE visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

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

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov.
2. Tryck och håll inne  och **°C** samtidigt i 2 sekunder. Ljudsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.



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

Ugnen stängs av när du vridet på vredet för ugnsfunktionerna.

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

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

9.3 Restvärmeindikering

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

10. TRICKS OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1

Tillagningssrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

9.4 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

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

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



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Lampa, Varaktighet, Sluttid.

9.5 Kylfläkt

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

10.2 Rekommendationer mikrovågsugnen

Placera maten på en tallrik på ugnsbotten.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Täck mat som ska tillagas och värmas upp.

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

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

Tillagning med mikrovågor

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

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

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

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

Skär grönsaker i lika stora bitar.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

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

Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta, opaketerade livsmedlet på en liten, uppochnervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller platsåll, så att den vätska som smälter kan rinna av.

Ta bort de upptinade delarna efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kokkärl/material	Mikrovågsugnsfunktion		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Avfrostning	Uppvärmning, Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas- och Vitrokeramik av ugns-/frysäkert material	✓	✓	✓
Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	x
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C (kontrollera alltid plastbehållarens specifikation före användning)	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x

Kokkärl/material	Mikrovågsugnsfunktion		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Avfrostning	Uppvärmning, Tillagning	
Stekpåse med säker stängning för mikrovågsugn (kontrollera alltid påsens specifikation före användning)	✓	✓	x
Stekkärl gjorda av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	✓
Ugnsform, i svartlack eller silikonbelagd (kontrollera alltid ugnsformens specifikation före användning)	x	x	✓
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	x	✓	x

10.4 Gräddning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.5 Tips för bakning

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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	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.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

10.6 Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / sockerkaka	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg ¹⁾	Varmluft	170 - 180	10 - 25	1
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	70 - 90	1
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)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Under- värme	170 - 190	30 - 40	2
Tyskt julbröd ¹⁾	Över-/Under- värme	160 - 180	50 - 70	2
Bröd (rågbröd) ¹⁾	Över-/Under- värme			2
första		230	20	
därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-chouet/bakelser ¹⁾	Över-/Under- värme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta ¹⁾	Över-/Under- värme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smörkakor/sockerkoringlor ¹⁾	Över-/Under- värme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkakssmet) ²⁾	Över-/Under- värme	170	35 - 55	1
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	1
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) ¹⁾	Över-/Under- värme	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / mördegskaka / mördegsrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Short bread / Mördegskaka / Mördegssrem-sor ¹⁾	Över-/Under-värme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20	1
Bakverk med äggvita, maräng	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	1
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smördegskakor ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	1
Bullar ¹⁾	Över-/Under-värme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Muffins ¹⁾	Över-/Under-värme	170	20 - 35	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.7 Puddingar och gratänger

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.8 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

10.9 Pizza/paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Paj	180 - 200	40 - 55	3
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (kryddad 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
Osytrat bröd ¹⁾	230	10 - 20	3
Smördegskakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (rysk version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

10.10 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Häll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fettets bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnform utan lock.

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

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

10.11 Stekning

Nötkött

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grytstek	Över-/Undervärme	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Fläsk

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bog, hals, skinkstek	Varm-luftsgripping	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Köttfärslimpa	Varm-luftsgripping	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Varm-luftsgripping	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalv

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kalvstek	Varm-luftsgri- llning	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalvlägg	Varm-luftsgri- llning	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lammstek med ben, lammstek	Varm-luftsgri- llning	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Fågel

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bitar av fågel	Varm-luftsgri- llning	0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halv kyckling	Varm-luftsgri- llning	0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Kyckling, unghöna	Varm-luftsgri- llning	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Anka	Varm-luftsgri- llning	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Fisk (ångkokning)

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

Maträtter

Livsmedel	Funktion	Vikt (kg)	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Desserter	Varm-luft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rätter med kokta ingredienser (nudlar, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Välsmakande rätter med råa ingredienser (potatis, grönsaker)	Varm-luft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.12 Min Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.

Min Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Grillningstid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oxfilé, 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, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.13 Fryst mat

Använd funktionen Varmluft.

- Ta ut maten ur förpackningen. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Vänd 2 till 3 gånger under tillagningen.

³⁾ Förvärm ugnen.

10.14 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.
- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

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

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	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 frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

10.15 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- 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
Kålrabbi/ärtor/sparis	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.16 Torkning – Varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå
Böror	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

10.17 Tillagning med mikrovågor**Tips för mikrovågsugn**

Tillagnings-/uppti- ningsresultat	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Matvarorna är för torra.	Effekten var för hög. Tiden var för lång.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid.

Tillagnings-/upptagningsresultat	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Maten är fortfarande inte tinad, varm eller tillagad när tiden har förflutit.	Tiden var för kort.	Förläng tiden. Öka inte mikrovågs-effekten.
Maten är överhettad i kanterna men är ändå inte klar i mitten.	Effekten var för hög.	Nästa gång, välj lägre effekt och längre koktid.

Upptining av kött

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmsnings-tid (min)
Stek (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Malet kött (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Upptining av fågel

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmsnings-tid (min)
Kyckling (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Kycklingbröst (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Kycklingben (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Upptining av fisk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmsningstid (min)
Hel fisk (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fiskfilé (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Upptining av mejeriprodukter

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmsnings-tid (min)
Smör (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Riven ost (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Upptining av bakverk

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmsnings-tid (min)
Jästkaka (1 styck)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 bit)	100	2 - 4	15 - 20

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings-tid (min)
Torr kaka (t.ex. sockerka- ka) (1 bit)	200	2 - 4	15 - 20
Bröd (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Skivat bröd (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Frallor (4 stycken)	200	2 - 4	2 - 5

Upptining av frukt

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings-tid (min)
Frukt (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Uppvärmning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings-tid (min)
Barnmat i burk (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Babymjölk (180 ml). Sätt en sked i flaskan	600	0:20 - 0:40	-
Färdigmat (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frysta färdigrätter (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mjölk (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Vatten (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sås (200 ml)	600	1 - 3	-
Soppa (300 ml)	600	3 - 5	-

Smältning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings-tid (min)
Choklad / chokladbelägg- ning (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Smör (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Tillagning

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärmnings-tid (min)
Hel fisk (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fiskfilé (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5

Livsmedel	Effekt (Watt)	Tid (min)	Eftervärms-tid (min)
Grönsaker, färska (0,5 kg + 50 ml vatten)	600	5 - 15	-
Grönsaker, frysta (0,5 kg + 50 ml vatten)	600	10 - 20	-
Bakad potatis (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Ris (0,2 kg + 400 ml vatten)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Mikrovågsugnsens kombifunktion

Använd denna funktion för att tillaga mat på kortare tid och för att bryna den.

Kombinera funktioner: Varmluftsgrillning och Mikrovågsugn.

Livsmedel	Kokkärl	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugns-nivå	Eftervärms-tid (min)
2 kyckling-halvor (2 x 0,55 kg)	Rund glastallrik, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Potatisgratäng (1 kg)	Gratänger	300	200	40	2	10
Grisstek (1,1 kg)	Glastallrik med sil	300	200	70	1	10

10.18 Exempel på effektinställningar för tillagningstillämpningar

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Effektläge	Användning
1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt	Uppvärmning av vätskor Uppvärmning i början av en tillagning Tillagning av grönsaker
600 Watt 500 Watt	Upptining och uppvärmning av djupfrysta maträtter Uppvärmning av hela rätter på tallrik Sjudning av gryrätter Tillagning av äggrätter

Effektläge	Användning
• 400 Watt • 300 Watt	Fortsatt tillagning av maträtter Tillagning av ömtåliga livsmedel Uppvärmning av barnmat Sjudning av ris Värmning av ömtåliga livsmedel Smälta ost, choklad, smör
• 200 Watt • 100 Watt	Upptining av kött, fisk Upptining av ost, grädde, smör Upptining av frukt och kakor Upptining av bröd

10.19 Information till provanstalter

Mikrovågsugnsfunktion

Tester enligt IEC 60705.

Livsmedel	Effekt (Watt)	Vikt (kg)	Ugnsnivå 1)	Tid (min)	Kommentar
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Vaniljkräm	500	1	Undersida	18	-
Upptining av kött	200	0.5	Undersida	8 - 12	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

1) Använd gallret om inget annat anges.

Mikrovågsugnens kombifunktion

Tester enligt IEC 60705.

Livsmedel	Funktion	Effekt (Watt)	Temperatur (°C)	Ugnsnivå 1)	Tid (min)	Kommentar
Kaka, (0,7 kg)	Varmluft + MW	100	180	2	29 - 31	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng (1,1 kg)	Grill + MW	400	160	1	40 - 45	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.

Livsme- del	Funktion	Effekt (Watt)	Tempera- tur (°C)	Ugns- nivå 1)	Tid (min)	Kommentar
Kyckling (1,1 kg)	Grill + MW	400	230	1	45 - 55	Lägg köttet i en rund glasform och vänd det ef- ter 20 minuters tillagningstid.

1) Använd gallret om inget annat anges.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

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

Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

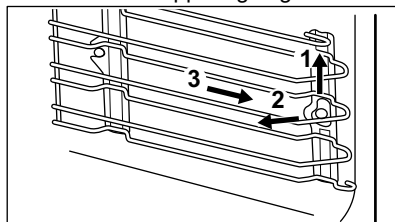
Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

11.2 Borttagning av ugnsstegarna

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

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

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 tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.3 Byte av lampan



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.
Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

**FÖRSIKTIGHET!**

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

2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.

12. FELSÖKNING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i fel. tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

12.2 Serviceinformation

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

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

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing



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

Allmänna tips

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen men inte under mikrovågsugnsfunktionen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas 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.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

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

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

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.

electrolux.com/shop



867352397-B-032019