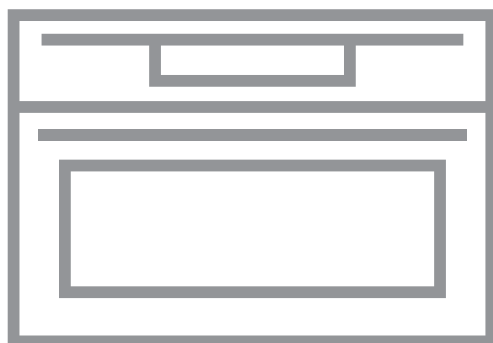


▶ BBB5000QB
BHB5000QM

SV Bruksanvisning
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. KONTROLLPANELEN.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	12
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	14
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	16
10. TIPS.....	16
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	32
12. FELSÖKNING.....	34
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	35

FÖR PERFEKTA RESULTAT

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

Besök vår webbplats för att:



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

www.aeg.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter

eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller eldfasta formar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **WARNING!** Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- **WARNING!** Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

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

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm

Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller 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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan stängd.
- 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



VARNING!

Det finns risk för personskadorna, 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!
- Ugnstrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterial försämrats.
- 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 slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

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

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

glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylen eller i frysen.

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

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

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring



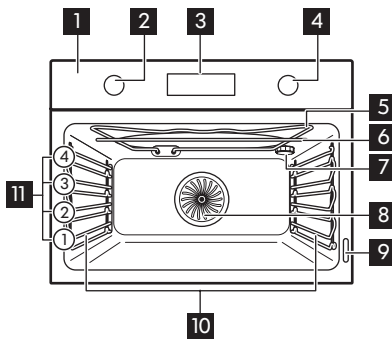
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBeskrivning

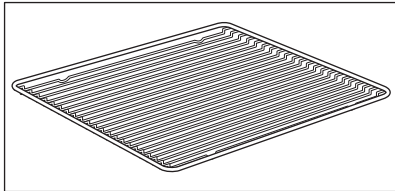
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Produktdekal
- 10 Ugnstegar, borttagbara
- 11 Hyllplaceringar

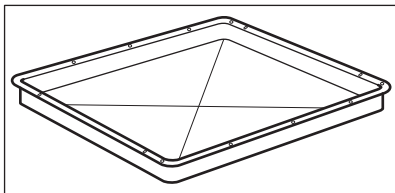
3.2 Tillbehör

Galler



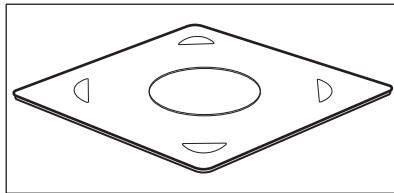
För kokkärl, kakformar, stekar.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

Glasplatta för mikrovågsugn






För att tillaga mat i mikrovågsugne.

4. KONTROLLPANELEN

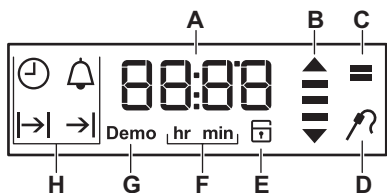
4.1 Infällbara vred

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

4.2 Sensorfält/knappar

	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 matlagningstermometerns 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. Lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar/minuter
- G. Demoläge (endast vissa modeller)
- H. Klockfunktioner




5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Ställ in tiden innan du börjar använda ugnen.

5.1 Första rengöring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
<p>Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.</p>	<p>Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.</p>	<p>Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.</p>

6. DAGLIG ANVÄNDNING




WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.


6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

Ta bort glasplattan i mikrovågsugnen.	
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 Så här ställer du in: Mikrovågsugn


1. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
2. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen.
3. 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: .

4. Vrid på reglervredet för att ändra mikrovågseffekt. Effekten ställs in i steg om 100 W.

5. Tryck på  och vrid på reglervredet för att ändra: Koktid.

6. Tryck på: .
Signalen ljuder och ugnen stängs av när inställd tillagningstiden är slut.

7. 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 Så här ställer du in: Mikrovåg Kombi


Mikrovågsfunktionen kan användas tillsammans i alla tillagningsfunktioner.

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

Steg 1	Välj tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsratten. Standarttemperaturen visas på displayen.
Steg 2	Ställ in temperaturen genom att vrida på temperaturratten.
Steg 3	Aktivera mikrovågsläget i en tillagningsfunktion genom att trycka på:  start.
Steg 4	Ändra mikrovågseffekten genom att vrida på temperaturratten. Effekten ställs in i steg om 100 W. När temperaturen nått cirka 5 grader under inställd temperatur hörs en ljudsignal. När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen igen och ugnen stängs av.
Steg 5	Vrid inställningsvreden till avstängt läge.









Mikrovågseffekten begränsas till 600 W med 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	För att tända ugnsbelysningen.
 Mikrovågssugn	Genererar värme direkt i maten. För uppvärmning av färdiga rätter och drycker, tina upp kött eller frukt eller tillagning av grönsaker och fisk.
 Varmluft	För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Översta - / bottenvärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Uppptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

Värmefunktion	Program
 Grill	För grillning av tunnskur-na stycken och brödrostning.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livs-medel i stora mängder och för rostning av bröd.






Värmefunktion	Program
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. 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 Så här ställer du in funktionen: Sluttid

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
Steg 3	Vrid temperaturratten för att ställa in timmar.  - tryck för att bekräfta.
Steg 4	Ställ in minuter med temperaturratten.  - tryck för att bekräfta. På inställd sluttid 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.

7.5 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: ⌚.
På displayen visas: inställd temperatur, → , → . Ugnen slås på automatiskt senare, förblir påslagen under inställd KOKTID och stängs av på inställd SLUTTID. På inställd sluttid avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.	
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

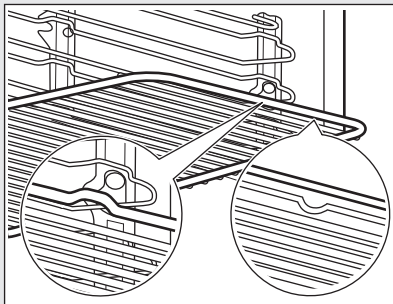
Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna är för också enheterna

tips säkra. Den höga kanten runt hyllan
hindrar att kokkärl glider av.

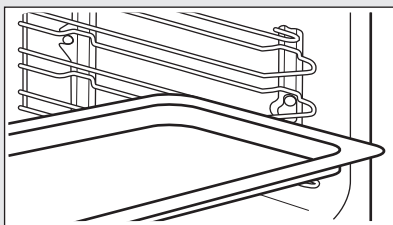
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens led-
skenor och kontrollera att fötterna är
vända nedåt.



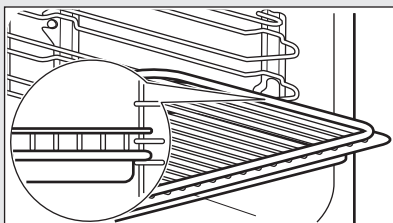
Bakplåt:

Skjut in långpannan mellan ugnstegar-
nas ledskenor.



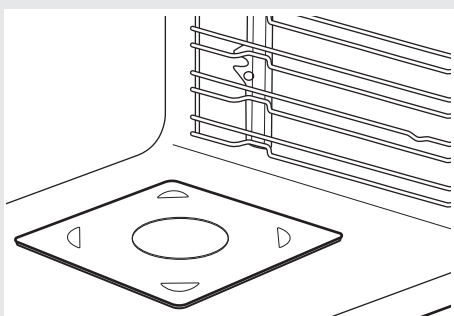
Galler, Bakplåt:

Skjut in bakplåten mellan ugnstegar-
nas ledskenor och ugnsgallret på led-
skenorna ovanför.



Glasplatta i mikrovågsugnens botten:


Mikrovågsugnens glasfat skall endast
användas med mikrovågsfunktionen.
Det är inte avsett för kombinerade mik-
rovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).
Placera tillbehöret på botten i ugnen.
Maten kan läggas direkt på mikrovåg-
sugnens glasfat.



9. TILLVALSFUNKTIONER


9.1 Så här använder du: Barnlås

Ugnen kan inte sättas på av misstag när funktionen är påslagen.

Steg 1	Kontrollera att funktionsratten är i avstängt läge.
Steg 2	 °C - Håll intryckta 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 aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ rattarna i avstängt läge efter en automatisk avstängning.

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 för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinnings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

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

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



Tillagning i mikrovågsugnen

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

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

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera.

Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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



Upptining i mikrovågsugnen

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

Ta ut upptinade delar efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärl-/ materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material	Mikrovågsugn		Mikrovågsugnens kombifunktion
	Uppti-ning	Uppvärm-ning, Tillagning	
Ugnsfast glas och porslin utan metall-delar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan de- kor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/ fryståligt material	✓	✓	✓
Keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	x
Keramik, porslin och lergods med og- laserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Stekpåse med förslutning som är lämplig för mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gju- tjärn	x	x	✓
Bakformar, svartlack eller silikonbe- lagd	x	x	✓
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	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 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 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
Veteflätta / 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 ugnsformar.

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

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

Håll 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 köttsoff 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.

 FÅGEL	 (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)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Dessurter	200	160 - 180	20 - 35	1
Välsmakande rät- ter med kokta in- gredienser (nudlar, grönsaker)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Välsmakande rät- ter med råa ingre- dienser (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 lorrai- ne / Schwei- zisk 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.)	
			Första sidan	Andra sidan
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	30 - 40
Oxfilé, medium	230	20 - 30	20 - 30	20 - 30
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	30 - 40
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	30 - 40
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 35	20 - 35
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	15 - 30

Använd funktionen: Snabbgrillning.




Grilla alltid med maximal temperaturinställning.




 SNABB GRILLNING	 (min.)	 (min.)		
			Första sidan	Andra sidan
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

Fövärmning 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	-
Grädd	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 krus- bär	35 - 45




 STEN- FRUKT		
	(min.) Tillagnings- tid tills det börjar sju- da	(min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15




 GRÖNSA- KER		
	(min.) Tillagnings- tid tills det börjar sju- da	(min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade in- lagda grönsa- ker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Är- ter / Sparris	50 - 60	15 - 20

10.16 Torkning - Varmluft

Använd den tredje hyllpositionen.

		
	(°C)	(tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsa- ker	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 annat anges.	 (kg)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)	
Jästkaka	1 st	2 - 3	15 - 20	
Cheesecake, ställ in 100 W	1 st	2 - 4	15 - 20	
Torr kaka	1 st	2 - 4	15 - 20	
Bröd	1 kg	15 - 18	5 - 10	
Skivat bröd	0,2 kg	3 - 5	5 - 10	
Franskbullar	4 st	2 - 4	2 - 5	
 FRUKT	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Frukt	0.25	100	5 - 10	10 - 15
 ÅTERUPPVÄRMA	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (min)
Barnmat i burk	0,2 kg	300	1 - 2	-
Barnvälling, sätt i en sked i flaskan	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mjölk	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Vatten	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sås	200 ml	600	1 - 3	-








 ÅTERUPPVÄRMA		 POWER (W)	 (min.)	 Eftervärmningstid (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.)	 Eftervärmningstid (min)
Choklad / Chokladglasyr	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Smör	0.1	400	0:30 - 1:30	-

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

















Mikrovågsugnens kombifunktion

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 riktvärden.

700–1000 W			
			
Tillaga grönsaker	Bryna början av tillagningen	Värma upp vätskor	
500–600 W			
			
Tillaga ägg	Sjuda grytträtter	Värma maträtter på en tallrik	Tina och värma frysta maträtter
300–400 W			
			
Smälta ost, choklad, smör	Sjuda ris	Värma barnmat	Tillaga/värma känsliga livsmedel
			 Fortsätta tillagningen
100–200 W			
			
Tina bröd	Tina frukt och kakor	Tina ost, grädde, smör	Tina kött, fisk

10.19 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.

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

Använd gallret.						
MIKROVÅGSUGNSKOMBI-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



VARNING!
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

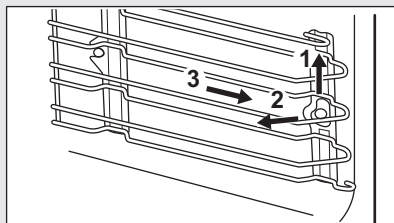
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

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



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

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

Innan du byter lampan:		
Steg 1	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 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.

12.2 Servicedata

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



Komponenter

Problem	Kontrollera att...
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.



Felkoder

Displayen visar ...	Kontrollera att...
12:00	Ett strömavbrott har inträffat. 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.	

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

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

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

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

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


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


Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

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



867362862-A-182021



AEG