

För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

Läs igenom den här bruksanvisningen. Då kan du utnyttja din kompakta mikrovågsugns alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna enhetens enskilda delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in ugnen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå - Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Smaklig måltid!

Bruksanvisning

HBC86P7.3S

sv

9000 458 664

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	5
Före installationen	5
Säkerhetsanvisningar	5
Anvisningar om mikrovågsugn	7
Skadeorsaker	9
Din nya enhet	10
Kontroller	10
Knappar	11
Vred	12
Display	12
Temperaturövervakning	12
Ugnsutrymme	13
Tillbehör	14
Före första användningen	15
Inställningar före första användning	15
Värm upp ugnen	16
Förrengöra tillbehör	17
Lucklås	17
Slå på och av ugnen	18
Ställa in ugnen	18
Ugnsfunktioner	19
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	20
MikroKombi lätt, MikroKombi intensiv	21
Inställningsrekommendationer	23
Ställa in snabbuppvärmningen	24
Mikrovågsugnen	25
Om kärl och formar	25

Innehållsförteckning

Mikro-effekter	26
Ställa in mikron	26
Kombifunktionen	27
Ställa in kombifunktionen	28
Tillvalsknapp	30
Ställa in tillval	30
Programautomatik	31
Välja program	31
Anpassa tillagningsresultatet individuellt	32
Upptining och tillagning med program-automatik ..	33
Tidsfunktioner	42
Ställ in timern	42
Ställa in tillagningstid	43
Flytta färdigtiden	44
Ställa in tiden	46
Memory	47
Spara inställningar i minnet	47
Aktivera minnet	47
Sabbatläge	48
Barnspärr	49
Ändra grundinställningarna	49
Ändra grundinställningarna	51
Automatisk avstängning	52
Självrengöring	53
Förberedelser	53
Viktiga anvisningar	53
Ställa in självrengöring	54

Innehållsförteckning

Efter självrengöring	54
Skötsel och rengöring	55
Rengöringsmedel	55
Rengöra luckglasen	57
Felsökning	60
Felsökningstabell	60
Byta ugnslampa	61
Byta tätningslist	62
Kundtjänst	63
Energi- och miljötips	64
Spara energi	64
Återvinning	64
Testat i vårt provkök.	64
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn	65
Tips om mikrovågsfunktionen	71
Kakor, tårter och småkakor	72
Tips vid gräddning	76
Stekning och grillning	77
Tips vid stekning och grillning	84
Gratänger, toasts	85
Färdigmat	86
Anpassad tillagning	87
Ställa in anpassad tillagning	87
Tips för anpassad tillagning	89
Provrätter	89
Akrylamid i livsmedel	92

Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

Uppställning och anslutning

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hemmabruk. Använd enheten endast för att tillaga livsmedel som är lämpliga för förtäring.

Mikrovågsugnen får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med mikrovågsugnen.

Het ugn

Risk för brännskador!

Vidrör aldrig de varma ytorna på uppvärmnings- och tillagningskärl. Vidrör aldrig de varma ytorna i tillagningsutrymmet eller värmeelementen. Öppna luckan försiktigt. Varm ånga kan tränga ut. Håll små barn på avstånd.

Brandfara!
Förvara inte brännbara föremål i tillagningsutrymmet.
Öppna aldrig luckan om det har bildats rök i enheten.
Stäng genast av apparaten. Dra ur kontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan.

Risk för kortslutning!
Se till att anslutningskablar till elektriska enheter inte kläms av den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta.

Risk för brännskador!
Tillaga aldrig maträtter med stora mängder högprocentiga alkoholhaltiga drycker. Alkoholångor kan antändas i tillagningsutrymmet. Använd endast små mängder högprocentiga drycker och öppna luckan försiktigt.

Varma tillbehör

Risk för brännskador!
Ta aldrig ut det varma tillbehöret ur enheten utan grytlappar.

Skadad lucka eller tättningslist

Risk för allvarliga hälsoskador!
Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tättningslistan är skadad. Mikrovågsenergi kan avges. Använd inte ugnen igen förrän den har reparerats.

Rostiga ytor

Risk för allvarliga hälsoskador!
Vid bristfällig rengöring kan ytan på enheten rosta med tiden. Mikrovågsenergi kan avges. Rengör mikrovågsugnen regelbundet.

Öppet höljet

Risk för stötar!
Ta aldrig bort höljet. Produkten arbetar med högspänning.

Risk för allvarliga hälsoskador!
Ta aldrig bort höljet. Det hindrar mikrovågsenergi från att tränga ut.

Varm eller fuktig omgivning

Risk för kortslutning!
Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt.

Icke fackmässiga reparationer

Risk för stötar!
Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer och byta anslutningskabel.

Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

Självrengöring

Brandfara!

Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under självrengöringen.

Avlägsna alltid grov smuts ur tillagningsutrymmet före självrengöringen.

Brandfara!

Häng aldrig brännbara material som

t.ex. kökshanddukar på luckans handtag.

Under självrengöringen blir enheten mycket varm på utsidan. Håll barn på avstånd.

Risk för allvarliga hälsoskador!

Rengör aldrig plåtar och formar som har en beläggning som hindrar fastbränning vid självrengöringen. Den höga värmen förstör beläggningen och giftiga gaser bildas.

Anvisningar om mikrovågsugn

Tillagning av livsmedel

Brandfara!

Använd mikrovågsugnen endast för att tillaga livsmedel som är lämpliga för förtäring. Annan användning kan vara farlig och leda till skador.

Exempelvis kan uppvärmda tofflor, värmekuddar med spannmål eller dylikt antändas.

Kärl

Skaderisk!

Kärl av porslin och keramik kan ha små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Eventuell fukt i dessa hålrum kan göra att kärlet spricker.

Använd aldrig kärl som inte är avsedda för mikrovågsugn.

Risk för brännskador!

Varma maträtter kan göra att kärlet blir varmt. Använd alltid grytlappar när du tar ut kärl och tillbehör ur tillagningsutrymmet.

Mikrovågseffekt och -tid

Brandfara!

Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Livsmedlen kan antändas och skada mikrovågsugnen. Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen.

Förpackningar

Brandfara!

Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar.

Mat som värms upp i kärl av plast, papper eller andra brännbara material måste hållas under uppsikt under uppvärmningen.

Risk för brännskador!

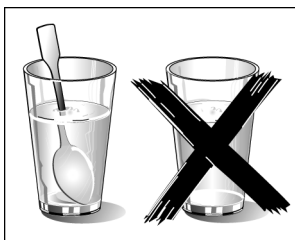
Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ anvisningarna på förpackningen.

Drycker

Risk för skållning!

När du värmer vätska kan den koka upp. Kokpunkten uppnås utan att ångbubblor bildas. Även vid små vibrationer i kärlet kan den heta vätskan plötsligt stänka och koka över häftigt.

Sätt alltid en sked i kärlet när du värmer vätskor. Då undviker du att det kokar över.



Explosionsrisk!

Värm aldrig drycker i tillslutna kärl.

Värm inte alkoholhaltiga drycker på för hög effekt.

Barnmat

Risk för brännskador!

Värm aldrig barnmat i tillslutna kärl. Ta alltid bort locket eller nappen.

Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen.

Så blir temperaturen jämnt fördelad.

Kontrollera alltid temperaturen innan barnet får maten.

Livsmedel med skal eller skinn

Risk för brännskador!
Koka aldrig ägg med skal. Värm aldrig hårdkokta ägg. De kan explodera. Detta gäller även skal- och kräftdjur.
Om du steker ägg måste du först sticka sönder gulan försiktigt.

Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korn kan spricka. Stick hål i skalet eller skinnet före uppvärmningen.

Torka livsmedel

Brandfara!
Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen.

Livsmedel med låg vattenhalt

Brandfara!
Livsmedel med låg vattenhalt, t.ex. bröd, får aldrig tinas upp eller värmas med för hög effekt eller under för lång tid.

Matolja

Brandfara!
Värm aldrig upp enbart matolja i mikrovågsugnen.

Skadeorsaker

Bakplåt, aluminiumfolie eller kärn på ugnsbotten

Ställ inte bakplåtar eller kärn på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten.
Värmen ackumuleras. Bak- och tillagningstiderna stämmer inte längre och du kan skada emaljen.

Aluminiumformar

Använd inte aluformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.

Vatten i varm ugn

Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.

Fuktiga livsmedel

Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Emaljen blir skadad.

Förvara inte mat i enheten. Det kan ge korrosion.

Fruktsaft

Lägg inte på för mycket i långpannan om du bakar saftiga fruktkakor. Droppande fruktsaft från långpannan lämnar fläckar som inte går bort.

Avsvalning med öppen lucka

Håll ugnsutrymmet stängt vid avsvalning. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.

Jättesmutsig tätning

Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Angränsande inredning kan få skador. Håll alltid tätningen ren.

Ugnsluckan som sitt- eller avställningsyta

Ställ aldrig något på den öppna ugnsluckan och sitt inte på den. Ställ inga kärl eller tillbehör på ugnsluckan.

Transportera enheten

Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Använda mikron utan livsmedel

Slå bara på mikrofunktionen om det finns livsmedel i ugnsutrymmet. Använder du ugnen tom kan den bli överbelastad. Enda undantaget är korta kärntest, (se *anvisningarna om kärl*).

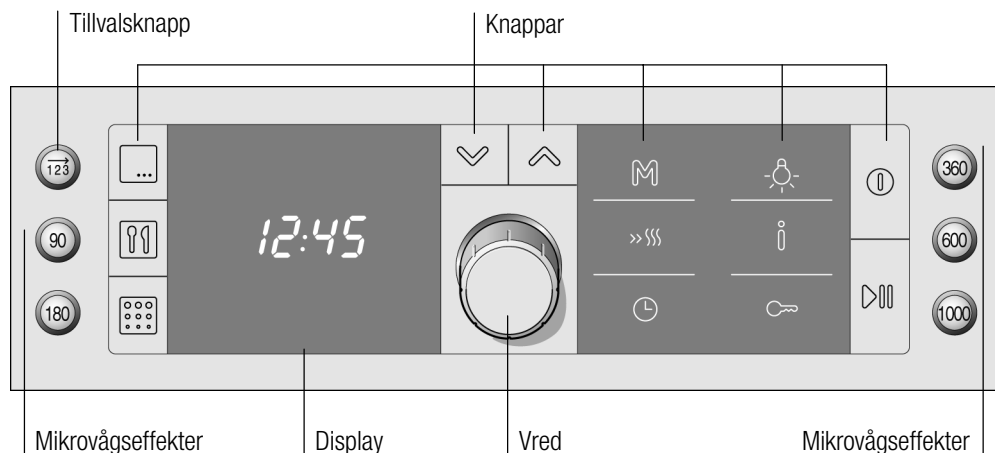
Din nya enhet

I detta avsnitt lär du känna din nya enhet. Vi förklarar manöverfältet och de enskilda manöverelementen. Du får information om tillagningsutrymmet och om tillbehören.

Kontroller

Här är en översikt över kontrollerna.

Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Knappar

Det sitter givare under knapparna. Du behöver inte trycka hårt. Tryck bara på respektive symbol.

Undantag: Knappen tillvalsfunktion och knapparna för mikrovågseffekterna är vanliga tryckknappar.

Knappar

Symbol/knapp	Knappfunktion
	Välj följd drift
90	Välj mikroeffektläge 90 Watt
180	Välj mikroeffektläge 180 Watt
360	Välj mikroeffektläge 360 Watt
600	Välj mikroeffektläge 600 Watt
1000	Välj mikroeffektläge 1000 Watt
	Väljer ugnsfunktion
	Väljer programautomatik
	Väljer självrengöring
	Hoppar ned en rad på displayen
	Hoppar upp en rad på displayen
	Väljer minne
	Slår på snabbuppvärmning
	Öppnar och stänger tidsfunktionen
	Slå av och på ugnsbelysningen
	tryck till = kolla information håll intryckt = öppnar och stänger menyn grundinställningar
	Slår på/av barnspärren
	Slår på och av ugnen
	tryck till = slår på/pausar funktionen håll intryckt = slår av funktionen

Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet.

Inställningsvärdena kan sänkas ned. Tryck på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp.

Display

Displayen är uppdelad i olika delar:

- Rubriken får du bara upp före start
- Inställningsområde
- Statusraden, får du upp efter start

Rubrik

Översta raden visar vald funktin, t.ex. ugnsfunktioner, program, tidsfunktioner.

Höger om raden visar pilarna åt vilket håll du ska navigera med - och -knapparna.

Efter start försvinner rubriken.

Inställningsområde

Inställningsdelen visar förslagsvärden som du kan ändra.

Du hoppar mellan raderna med navigationsknapparna  och . Raden du är på blir markerad med hakparanteser till vänster och höger. Du kan ändra värdet inom hakparanteserna med vredet.

Statusraden

Statusraden ligger i underkant av displayen.

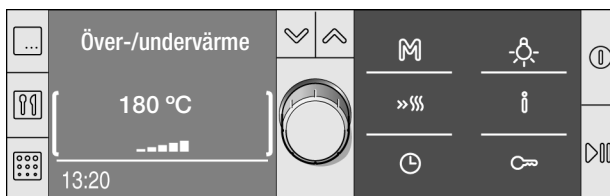
Du får upp den efter start och den visar aktuell tid, pågående tidsfunktioner eller om barnspärren är på. Före start får du korta anvisningar om hur du ställer in, om det behövs.

Temperatur- övervakning

Uppvärmning

De fem staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Vid start får du upp fem staplar under inställd temperatur. När sista stapeln är fylld har enheten nått inställd temperatur.



Om du ställt in grill, självrengöring eller mikro, så ser du inte staplarna.

Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med i-knappen.

Visad temperatur kan avvika något från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

Restvärme

Temperaturövervakningen visar eftervärmen när du slagit av ugnen.

När alla staplar är fyllda har ugnen uppnått en temperatur på ca 300°C. Displayen slocknar när temperaturen sjunkit till ca 60°C.

Ugnsutrymme

Kylfläkt

Enheten har en kylfläkt.

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

OBS! Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Ugnslampan

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

Öppnar du ugnsluckan, så tänds ugnslampan.

Du kan slå av och på lampan med knappen .

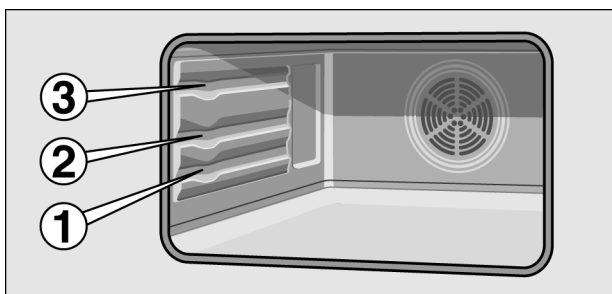
Obs!

Vid mikrovågsfunktion förblir enheten kall. Kylfläkten startar ändå. Den kan fortsätta att gå även när mikron slagit av.

Det kan bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikron. Torka av kondensen när du använt ugnen.

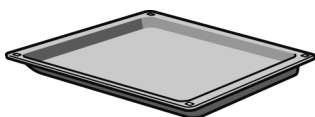
Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på 3 olika falsar i ugnen.



Tillbehöret kan ändra form när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret har svalnat, och den påverkar inte tillbehörets funktion.

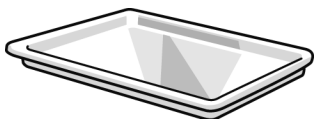
Tillbehör kan man köpa i fackhandeln eller från kundtjänst. Uppge HEZ/HMZ-numret.



Långpanna HEZ862000

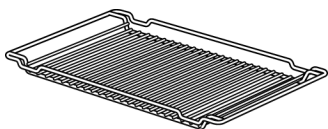
för stora stekar, torra och saftiga kakor, och gratänger. Den fungerar även som stänkskydd när man grillar kött direkt på gallret. Skjut in långpannan på fals 1.

Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Glaspanna HEZ863000

för stora stekar, saftiga kakor och gratänger. Den fungerar som stänkskydd när man grillar kött direkt på gallret. Skjut in glaspannan på fals 1.



Galler

för kärl, kakformar, stekar och grillbitar.

Gallret kan skjutas in med kröken uppåt  eller nedåt .

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller av kundtjänst. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

HEZ861000 Bakplåt av emalj	för kakor och småkakor. Skjut in bakplåten i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
HMZ21GB Stekgryta av glas	För grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Grytan är särskilt anpassad för programautomatiken.
Kundtjänstartikel	Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Dukar för rostfritt stål Artikelnr. 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Genom impregnering med speciell olja vårdar du ytor av rostfritt stål på bästa sätt.
Grillrengöringsgel för ugn Artikelnr. 463582	För rengöring av tillagningsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med vågstruktur Artikelnr. 460770	Särskilt lämpligt för rengöring av känsliga ytor, som t ex. glas, keramik, rostfritt stål eller aluminium. Mikrofiberduken avlägsnar fukt och fetthaltig smuts.

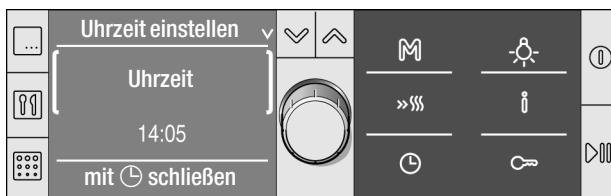
Före första användningen

I detta kapitel kan man läsa om allt man måste göra innan man tillreder något för första gången.

- Ställa in tiden
- Byta språk på displayen, om det behövs
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. Säkerhetsanvisningarna är mycket viktiga.

Inställningar före första användning

När du anslutit enheten får du upp rubriken "Uhrzeit einstellen" (Ställa in tiden) på översta displayraden. Ställ klockan och byt språk på displayen, om det behövs. Tyska är förinställt.



Ställa klockan och byta språk

1. Byt till förinställd tid med -knappen.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Gå upp med -knappen.
Hakparanteserna står till höger och vänster om "Uhrzeit" (tid).
4. Byta till "Sprache wählen:" (Välj språk:) med vredet.
5. Tryck på -knappen.
Hakparanteserna står till vänster och höger om "deutsch" (tyska).
6. Ställ in det språk du vill ha med vredet.
Du kan välja mellan 30 olika språk.
7. Tryck på -knappen.
Enheten sparar tid och språk. Displayen visar aktuell tid.

Du kan byta språk närsomhelst. Se kapitlet *Grundinställningar*.

Värm upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn.

Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet som t.ex. frigolitkulor.

Vädra i köket medan ugnen värms upp.

Värm upp ugnsutrymmet med över-/undervärme på 240 °C.

1. Tryck på -knappen.
Du får upp startmenyn med knappbeskrivningen.

2. Tryck sedan på -knappen.
Du får upp rubriken "Ugnsfunktioner" på översta raden. Inställningsdelen föreslår 3D-varmluft och 160 °C. Hakparanteserna är till vänster och höger om ugnsfunktionen.
3. Ändra ugnsfunktion till över-/undervärme med vredet.
4. Byt till temperatur med -knappen.
Hakparanteserna står till vänster och höger om temperaturen.
5. Ställ in 240 °C med vredet.
6. Tryck på -knappen.
Ugnen startar. Rubriken ugnsfunktioner försvinner. Du får upp statusraden med klockan på displayen.
7. Slå av ugnen med -knappen efter 60 minuter.
Staplarna i temperaturövervakningen visar restvärmen i ugnsutrymmet.

Förrengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska du rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

Lucklås

Enheten har ett bipackat lucklås. Du fäster det i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av lucklåset beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med lucklåset. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

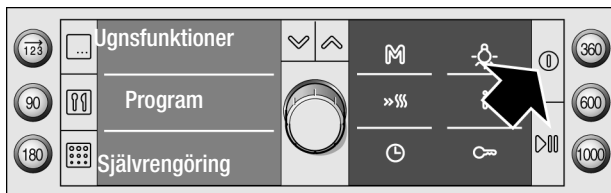
Slå på och av ugnen

Slå på

ⓘ-knappen slår på och av enheten.

Tryck på ⓘ-knappen.

Du får upp startmenyn med knappbeskrivningen.



Välj den funktion du vill ha.

90, 180, 360, 600 eller 1 000 W-knapparna = mikro

⋮-knappen = ugnsfunktioner

🍴-knappen = program

👤-knappen = självrengöring

123-knappen = tillvalsfunktion

M-knappen = sparade Memory-inställningar

Trycker du inte på någon knapp inom några sekunder, så får du upp rubriken "Välj funktion".

Du kan läsa mer om hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

Slå av

Tryck på ⓘ-knappen.

Ugnen stängs av.

Ställa in ugnen

Kapitlet ger dig information om

- vilka ugnsfunktioner ugnen har
- hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur
- hur du väljer maträtt i inställningsrekommendationerna
- och hur du ställer in snabbuppvärmningen.

Ugnsfunktioner

Ugnen har en massa olika ugnsfunktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga resp. maträtt.

Ugnsfunktioner och temperaturintervall

Användning

3D-varmluft 30-250°C	För bakning av kakor och småkakor på två falsar.
Varmluft 30-250°C	För bakning av sockerkakor på en fals.
Över- och undervärme 30-300°C	För bakning och ugnsbakning på en fals. Passar för kakor med fuktig garnering (t.ex. cheesecake) och småkakor på plåt.
Intensivvärme 100-300°C	För maträtter med knaprig botten (t.ex. quiche). Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
Undervärme 30-200°C	För mat och bakverk som kräver kraftig värme på undersidan för att få färg eller bli knapriga. Slå bara på undervärmen en stund i slutet av baktiden.
Varmluftsgrillning 100-250°C	För fågel och stora köttstycken.
Grill, stor grillyta lätt (1), medel (2), kraftig (3)	Grillar stekar, korvar, varma smörgåsar och köttstycken i stora mängder.
Grill, liten grillyta lätt (1), medel (2), kraftig (3)	Grillar stekar, korvar, varma smörgåsar och köttstycken i små mängder.
Anpassad tillagning 70-100°C	För mörkt kött som ska bli medium/rosa eller precis lagom stekt.
Förvärmning 30-70°C	För förvärmning av porslin.
Varmhållning 60-100°C	För varmhållning av mat.
MikroKombi lätt 30-250°C	För sockerkaka i form, mördeg med saftig fyllning och kakor gjorda på färdigmix. När du använder ugnen slår den även automatiskt på en låg mikroeffekt.
MikroKombi intensiv 30-250°C	För fågel, fisk och gratänger. Ugnsfunktionen ställer automatiskt mikroeffekten i mellanläge.

Ställa in ugsnfunktion och temperatur

Exempel i bilden: Inställning för över-/undervärme, 200°C.

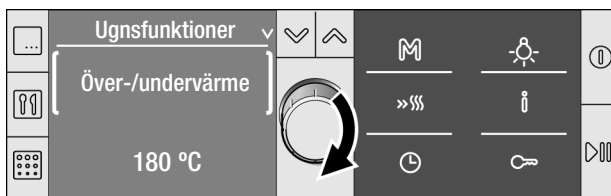
1. Tryck på -knappen. .

Displayen föreslår 3D-varmluft, 160°C.

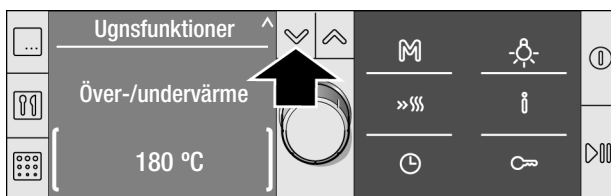
Du kan dra igång inställningarna direkt med -knappen.

Gör så här om du vill ställa in annan ugsnfunktion och temperatur:

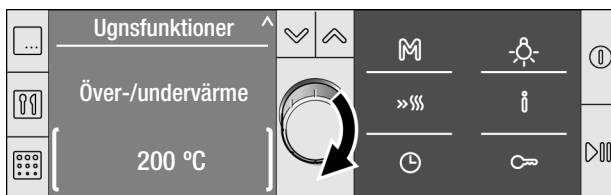
2. Ställ in den ugsnfunktion du vill ha med vredet.



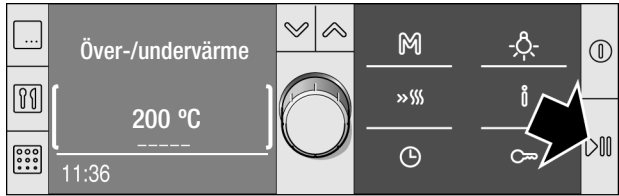
3. Byt till temperatur med -knappen. Hakparanteserna står till vänster och höger om föreslagen temperatur.



4. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.



5. Tryck på ▷|||-knappen.



Ugnen startar.

6. Slå av ugnen med ⓘ-knappen när rätten är färdig eller ställ in ny ugnsfunktion.

Inställningstips:

Öppna ugnsluckan då och då

Ugnsfunktionen pausar. Ugnen pausar. ▷||| blinkar. Stäng luckan och tryck på ▷|||-knappen igen. Ugnen går igång igen.

Slå av funktionen

Tryck till på ▷|||-knappen. Ugnen pausar. ▷||| blinkar. Tryck på ▷|||-knappen igen. Ugnen går igång igen.

Ändra temperatur eller grilläge

Det kan du göra närsomhelst. Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Slå av ugnsfunktionen

Håll ▷|||-knappen intryckt tills du får upp "Välj funktion". Nu kan du ställa in igen.

Läsa av info

Tryck till på ⓘ-knappen. Stega fram infon genom att trycka till på ⓘ-knappen.

Före start får du information om ugnsfunktioner, falshöjder och tillbehör. Efter start kan du läsa av aktuell temperatur i ugnsutrymmet.

Ställa in tillagningstid

Se kapitlet *Tidsfunktioner, Ställa in tillagningstid*.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner, Flytta färdigtiden*.

MikroKombi lätt, MikroKombi intensiv

Båda ugnsfunktionerna slår automatiskt på en mikroeffekt. Ställ bara in temperaturen som receptet anger och halvera gräddningstiden.

MikroKombi lätt

Ugnsfunktionen passar formkakor som

- sockerkaka, t.ex. tigerkaka, kungskaka, fruktkaka
- mördegskakor med saftig fyllning, t.ex. täckt äppelpaj, cheesecake

- kakor gjorda på färdigmix
- vetebröd, t.ex. rosenkaka
- Ugnsfunktionen halverar även tillagningstiden för stekar.

Använd mörka bakformar i metall eller mjuka silikonformar. Till stekar passar eldfasta glasformar med eller utan lock bäst.

MikroKombi intensiv

Ugnsfunktionen passar för

- fågel, t.ex. kyckling
- gratänger, t.ex. makaronilåda
- gratänger, t.ex. potatisgratäng
- inbakt fisk, färsk och djupfryst.

Använd eldfasta formar i glas eller keramik.

Gör så här

Anger receptet alternativa ugnsfunktioner, använd över-/undervärme. Tillagningstiderna i receptet får inte vara kortare än 30 minuter.

Ställ in maträtten i kall ugn. Ställ formen mitt på gallret på fals 1.

1. Tryck på -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Ställ in ugnsfunktionen MikroKombi lätt resp. MikroKombi intensiv med vredet.
3. Byt till temperatur med -knappen och ställ temperaturen med vredet.
4. Tryck på -knappen och hoppa till tillagningstid med vredet.
5. Tryck på -knappen och ställ in tillagningstiden med vredet.
6. Tryck på -knappen.
7. Starta med -knappen.
Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Funktionen slår av. Statusraden visar 00:00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Inställningsrekommendationer

Väljer du en maträtt från inställningsrekommendationerna, så får du optimala förinställningsvärden. Du kan välja bland många olika kategorier. Det finns massor med rätter med inställningsrekommendationer, allt från kakor, bröd, fågel, kött och vilt till gratänger och färdigmat. Du kan ändra temperatur och tillagningstid. Ugnsfunktionen är fast inställd.

Du kommer till rätterna via olika katalognivåer. Prova dig fram. Kolla in alla rätter som finns.

Välj maträtt

1. -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till inställningsrekommendationerna.
Du får upp första matkategorin.
3. Byt till första matkategorin med -knappen och ställ in den kategori du vill ha med vredet.

Hoppa till nästa nivå med -knappen. Gör nästa val med vredet.

Till slut får du fram inställningen för maträtten du valt. Du kan ändra temperatur, men inte ugnsfunktion.

4. Tryck på -knappen.
Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Ugnen blir inte varm. Statusraden visar 00:00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Inställningstips:

Ändra temperatur eller grilläge

Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Ändra tillagningstiden

Tryck på -knappen och hoppa till tillagningstid med vredet. Tryck på -knappen och ändra tillagningstiden med vredet. Tryck på -knappen.

Läsa av info

Tryck på -knappen.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, *Flytta färdigtiden*.

Ställa in snabbuppvärmningen

Lämpliga ugnsfunktioner

Snabbuppvärmningen är inte lämplig för alla ugnsfunktioner.

3D-varmluft
Varmluft
Över- och undervärme
Intensivvärme

Lämpliga temperaturer

Snabbuppvärmningen fungerar bara om inställd temperatur ligger över 100 °C.
Om ugnstemperaturen bara är något lägre än inställd temperatur, så behöver du inte köra snabbuppvärmning. Den slår inte på.

Ställa in snabbuppvärmningen

Förutsättning: Passande ugnsfunktion och temperatur är inställda.

Tryck på »|||»-knappen till snabbuppvärmningen.
Du får upp »|||»-symbolen bredvid inställd temperatur.
Staplarna i temperaturkontrollen blir fyllda.

När staplarna är fyllda, slår snabbuppvärmningen av.
En kort signal ljuder. »|||»-symbolen slocknar.

Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur genom att trycka till på i-knappen.

Slå av snabbuppvärmningen

Tryck på »|||»-knappen. Symbolen slocknar.

Obs!

Byter du ugnsfunktion, slår snabbuppvärmningen av.

Inställd tillagningstid börjar räkna ned direkt oberoende av snabbuppvärmningen.

Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur med i-knappen.

Ställ inte in maträtten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

Mikrovågsugnen

I livsmedel förvandlas mikrovågor till värme. Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller i kombination med en annan ugnsfunktion. Du får information om kärl och om hur du ställer in mikrovågsfunktionen.

Obs!

I kapitlet *Testat i vårt provkök* finns exempel på upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsfunktion.

Om kärl och formar

Lämpliga kärl

Lämpliga är värmebeständiga kärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller temperaturbeständig plast. Dessa material släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringskärl. Då slipper du lägga över maten sedan. Använd endast kärl med guld- eller silverdekorer, om tillverkaren av dessa kärl garanterar att de är lämpliga för mikrovågsugnar.

Olämpliga kärl

Metallkärl är olämpliga.

Metall släpper inte igenom mikrovågor. I till slutna metallkärl blir maten inte varm.

Varning! Metall - t. ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Test av lämpliga kärl

Starta aldrig mikrovågsfunktionen om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga kärl.

Gör det här testet om du är osäker på om ett visst kärl är lämpligt för mikrovågsanvändning. Ställ in det tomma kärlet i ugnen under maximal effekt i ½ till 1 minut. Kontrollera temperaturen emellanåt. Kärlet ska vara kallt eller ljust. Om kärlet blir varmt eller om gnistor bildas, tål inte kärlet mikrovågor.

Mikro-effekter

Ställ in den mikroeffekt du vill ha med knapparna.

90 W	för att tina upp varmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	för att tillaga kött och värma varmekänslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
1 000 W	för att värma vätskor

När du trycker på en knapp, så lyser effekten du valt.

Obs!

Mikrovågseffekten 1000 Watt kan ställas in för maximalt 30 minuter. Alla andra effektlägen går att ställa in upp till 90 minuter.

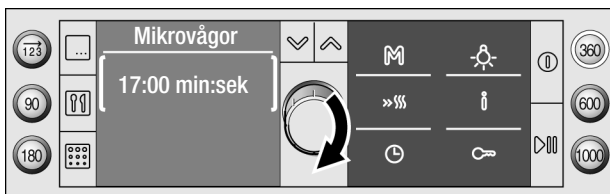
Ställa in mikron

Exempel i bilden: Inställning mikroeffekt 360 W, tid 17 minuter.

1. Tryck på knappen för det mikroeffektläge du vill ha. Knappen lyser. Rubriken "Mikrovågor" kommer upp på displayen. Du får upp förslagstiden.



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på ►||-knappen.

Ugnen startar. Tiden räknas ner på displayen.

Tillagningstiden har gått ut	Mikron ger signal. Mikron slår av. Tillagningstiden är satt till 00:00 min:sek. Du kan slå av signalen tidigare med  -knappen.
Inställningstips:	
Öppna ugnsluckan då och då	Ugnsfunktionen pausar. Tryck till på  -knappen när du stängt ugnsluckan. Ugnen går igång igen.
Slå av funktionen	Tryck till på  -knappen.  -symbolen blinkar på statusraden. Ugnen pausar. Tryck på  -knappen igen. Ugnen går igång igen.
Ändra tillagningstiden	Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.
Slå av ugnsfunktionen	Håll  -knappen intryckt tills du får upp rubriken "Välj funktion". Nu kan du ställa in igen.

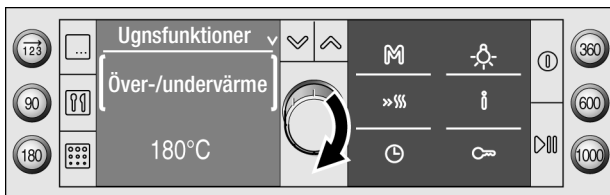
Kombifunktionen

	Då är en ugnsfunktion igång samtidigt som mikrovågsfunktionen. Maten blir klar snabbare tack vare mikron men får ändå bra färg. Du kan ställa in tillagningstider på upp till 1,5 timme.
Lämpliga ugnsfunktioner	■ 3D-varmluft ■ Varmluft ■ Över- och undervärme ■ Varmluftsgrillning ■ Grill, stor grillyta ■ Grill, liten grillyta
Lämpliga mikroeffekter	Alla effektlägen förutom 1 000 W går att kombinera med ugnsfunktionerna.

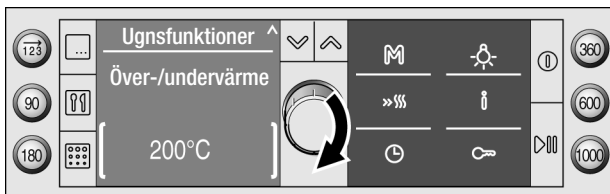
Ställa in kombi-funktionen

Exempel i bilden: Inställning över-/undervärme 200 °C, mikro 360 W, 17 minuter.

1. Tryck på -knappen.
Du får upp rubriken "Ugnsfunktioner".
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.



3. Byt till temperatur med -knappen.
4. Ändra temperaturen med vredet.



5. Tryck på knappen för det mikroeffektläge du vill ha.
Knappen du valt lyser. Rubriken slår om till "Kombination".



6. Ställ in tillagningstiden med vredet.



7. Tryck på ►|||-knappen.



Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Kombifunktionen slår av. Tillagningstiden är satt till 00:00:00 på statusraden. Du kan slå av signalen med ☹-knappen.

Inställningstips:

Ändra temperatur eller grilläge

Det kan du göra närsomhelst. Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Ändra tillagningstiden

Tryck på ☹-knappen och hoppa till tillagningstid med vredet. Tryck på ▼-knappen och ställ in tillagningstiden med vredet. Tryck på ☹-knappen.

Öppna ugnsluckan då och då

Ugnsfunktionen pausar. Tryck på ►|||-knappen när du stängt luckan, så går ugnen igång igen.

Slå av funktionen

Tryck till på ►|||-knappen. Ugnen pausar. Tryck på ►||| igen, så går ugnen igång.

Slå av ugnsfunktionen

Håll ►|||-knappen intryckt tills du får upp "Välj funktion". Nu kan du göra en ny inställning.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*.

Tillvalsknapp

Med tillvalsknappen kan du ställa in upp till tre olika ugnsfunktioner efter varandra och sedan slå på. Förutsättning: Du måste ange en tillagningstid för varje moment.

Det passar

- ugnsfunktionerna
inte ugnsfunktionerna MikroKombi lätt och MikroKombi intensiv.
- mikron
- kombifunktionen

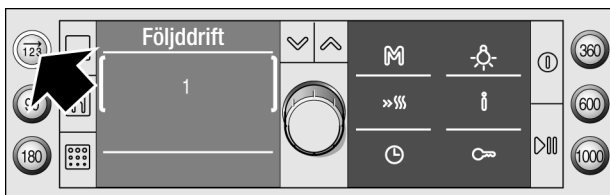
Formar

Använd bara eldfasta formar som tål mikrovågsugn.

Ställa in tillval

Ställ in en tillagningstid för tillvalen.

1. Tryck på $\overrightarrow{123}$ -knappen.
Knappen lyser. Rubriken "Följddrift" kommer upp på displayen.
1:an för första tillvalet står inom hakparanteser.



2. Välj och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.
3. Gå tillbaka med $\wedge$ -knappen till [1] och byt till [2] för andra tillvalet med vredet.
4. Välj och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.
5. Gå tillbaka med $\wedge$ -knappen till [2] och byt till [3] för tredje tillvalet med vredet.
6. Välj och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.
7. Tryck på $\triangleright|||$ -knappen.

Ugnen startar.

Du får upp första tillvalet på displayen. Tiden räknas ner på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Du får signal. Tillvalsfunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Inställningstips:

Ändra inställning

Du kan bara ändra före start. Gå upp med -knappen tills 1, 2 eller 3 står inom hakparantes. Välj det tillval du vill ändra med vredet. Ändra inställningen.

Slå av ugnsfunktionen

Håll -knappen intryckt tills du får upp "Välj funktion". Nu kan du göra en ny inställning.

Programautomatik

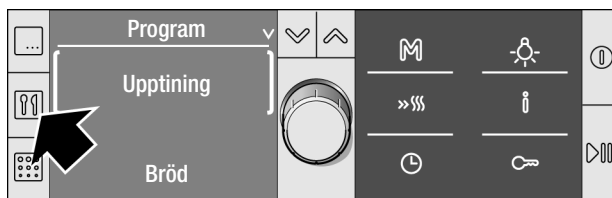
Med programautomatiken kan du enkelt tillaga maträtter. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar den optimala inställningen.

Välja program

Exempel i bilden: Inställning för 1 kg färska kycklingdelar

1. Tryck på -knappen.

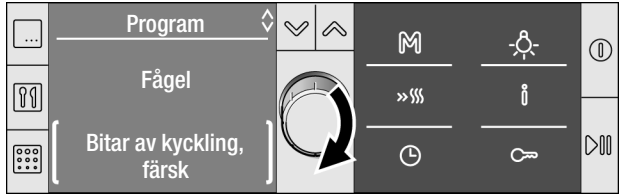
Du får upp första programgruppen och första programmet.



2. Välj programgrupp med vredet.



3. Byt rad med -knappen.
4. Välj program med vredet.



5. Tryck på -knappen. Systemet föreslår en vikt för valt program.
6. Ställ in maträttens vikt med vredet.



7. Tryck på -knappen.

Programmet startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Mikron ger signal. Ugnen slår av uppvärmningen. Statusraden visar tillagningstiden 00:00:00. Du kan slå av tidigare med -knappen.

Programmet avslutar

Inställningstips:

Slå av program

Håll -knappen intryckt tills du får upp "Välj funktion". Nu kan du göra en ny inställning.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*.

Anpassa tillagningsresultatet individuellt

Du kan anpassa programmet nästa gång om slutresultatet inte blev som du tänkt dig. Ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 till 6.

Tryck sedan på -knappen och flytta det lysande fältet med vredet.

– ○○○●○○○ +

åt vänster = mindre genomstek

åt höger = mer genomstek

starta programmet med -knappen.

Upptining och tillagning med program-automatik

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten. Använd alltid kärl avsedda för mikrovågor, t.ex. kärl av glas, keramik eller långpannan. Observera de anvisningar om tillbehör som finns i programtabellen.

Ställ in maten i det kalla tillagningsutrymmet.

En tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktområde samt de tillbehör som behövs, finns i anslutning till anmärkningen.

Du kan inte ställa in vikter utanför viktområdet.

För många maträtter hörs en signal efter en stund. Vänd maten eller rör om.

Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18°C .

Lägg det djupfrysta livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinsallrik.

Lägg bullar direkt på gallret.

Täck ömtåliga och utstående delar med små bitar aluminiumfolie. På så sätt undviker du en för tidig tillagning. Se till så att aluminiumfolien inte är i kontakt med ugnsväggarna.

Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 10 till 90 minuter efter upptining.

Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av den när du vänder. Använd inte vätskan och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.

Lägg nöt-, lamm- och fläskkött först med fettsidan nedåt i kärlet.

Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars.

Ta bort redan tinad köttfärs när du vänder.

Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen. Täck ben och vingar med små bitar av aluminiumfolie.

Vid tillagning av hel fisk täcker du stjärtfenan med aluminiumfolie, vid tillagning av fiskfilé täcker du ytterkanterna och vid tillagning av fiskkotletter täcker du de utstående ändarna.

Upptining

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Upptining			
Vetebröd		0,10 - 0,60	Plan, öppen form galler, fals 1
Fullkornsbröd***		0,20 - 1,50	Plan, öppen form galler, fals 1
Småfranska		0,05 - 0,45	Galler, fals 1
Kaka, torr*	Sockerkakor utan glasyr, vetebröd	0,20 - 1,50	Plan, öppen form galler, fals 1
Kaka, saftig	Sockerkakor med frukt utan glasyr eller gelatin, utan kräm eller grädde	0,20 - 1,20	Plan, öppen form galler, fals 1
Köttfärs*	Nöt-, lamm-, fläskfärs	0,20 - 1,00	Plan, öppen form galler, fals 1
Nötkött**	Nötkött, kalvstek, biff	0,20 - 2,00	Plan, öppen form galler, fals 1
Fläskkött**	Benfri karré, nåtad stek, schnitzel, gulasch	0,20 - 2,00	Plan, öppen form galler, fals 1
Lammkött**	Lammfiol, lammbog, lammstek	0,20 - 2,00	Plan, öppen form galler, fals 1
Hel fågel**	Kyckling, anka	0,70 - 2,00	Plan, öppen form galler, fals 1
Fågeldelar**	Kycklinglår, kycklinghalvor, gåslår, gåsbröst, ankbröst	0,20 - 1,20	Plan, öppen form galler, fals 1
Hel fisk**	Forell, torsk	0,20 - 1,20	Plan, öppen form galler, fals 1
Fiskfilé**	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös	0,20 - 1,00	Plan, öppen form galler, fals 1
Fiskkotlett**	Kotlett av gädda, torsk, lax	0,20 - 1,00	Plan, öppen form galler, fals 1

* Signal för vändning efter ca halva tiden.

** Signal för vändning efter 1/3 och 2/3 av tiden.

*** Signal för vändning efter 2/3 av tiden.

Tillagning

Grönsaker

färsk grönsaker: Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 2 matskedar vatten per 100 g grönsaker.

frusna grönsaker: Passar bara förvillda grönsaker som inte är färdiglagade. Programmet passar inte för djupfrysa, stuvade grönsaker. Tillsätt en till två matskedar vatten per 100 gram. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Låt grönsakerna vila ytterligare ca 5 minuter.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Grönsaker			
Tillaga färsk grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20 - 1,00	täckt form galler, fals 1
Tillaga frusna grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,20 - 1,00	täckt form galler, fals 1
* Signal för omrörning efter halva tiden.			

Potatis

Skalad potatis: Skär i lika stora bitar. Tillsätt två matskedar vatten och lite salt per 100 gram potatis.

Skalpotatis: Använd lika stora potatisar. Skölj potatisarna och plocka skalet på flera ställen. Lägg den blöta potatisen i en form utan vatten.

Låt potatisarna vila ytterligare ca 5 minuter efter programmets slut. Håll först av det vatten som bildats.

Gör potatisgratängen i lager 3-4 cm högt i en låg form.

Låt potatisgratängen vila i ytterligare 5-10 minuter efter programmets slut.

Pommes frites, kroketter och rösti ska vara avsedda för ugnstillagning.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Potatis			
Skalad potatis*	Fast, halvfast eller mjölig potatis	0,20 - 1,00	täckt form galler, fals 1

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Skalpotatis*	Fast, halvfast eller mjölig potatis	0,20 - 1,00	täckt form galler, fals 1
Potatisgratäng, färsk		0,50 - 3,00	Plan, öppen form, galler, fals 2
Pommes frites, frysta**		0,20 - 0,60	Långpanna fals 2
Kroketter, frysta**		0,20 - 0,70	Långpanna fals 2
Rösti, fryst**		0,20 - 0,80	Långpanna fals 2

* Signal för omrörning efter halva tiden.

** Signal för vändning efter ¾ av tiden.

Gryn

Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Använd alltså täckt, hög form till gryn. Ställ in grynbruttovikten (utan vätska).

Ris: Använd inte ris i kokpåse.

Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.

Polenta: Till polenta bör du använda 2 till 3 gånger så mycket vatten beroende på malningsgrad.

Couscous: Tillsätt dubbla mängden vätska.

Hirs: Tillsätt två till två och en halv del vätska.

Låt grynen dra ytterligare ca 5 - 10 minuter efter programmets slut.

Programgrupp Program	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Gryn		
Långkornigt ris*	0,10 - 0,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Basmatiris*	0,10 - 0,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Råris*	0,10 - 0,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Hög, täckt form, galler, fals 1

Programgrupp Program	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Couscous**	0,10 - 0,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Hirs*	0,10 - 0,50	Hög, täckt form, galler, fals 1

* Signal för omrörning beroende på vikt efter ca 2-14 minuter.

** Signal för omrörning efter 1-2 minuter.

*** Signal för omrörning efter halva tiden.

Gratänger

Lägg maten i en form som går att mikra och ställ den på gallret.

Varva lagren i gratänger och puddingar ca 5 cm högt i en låg form.

Gör potatisgratängen i lager 3-4 cm högt i en låg form.

Låt potatisgratängen vila i ytterligare 5-10 minuter efter programmets slut.

Programgrupp Program	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Gratänger		
Lasagne, djupfryst	0,40 - 1,00	öppen form, galler, fals 1
Cannelloni, fryst	0,40 - 1,00	öppen form, galler, fals 1
Pastagrätång, fryst	0,40 - 1,00	öppen form, galler, fals 1
Matgrätång, tillagade tillbehör	0,40 - 3,00	Plan, öppen form, galler, fals 2
Pudding	0,50 - 1,80	Plan, öppen form, galler, fals 1
Potatisgrätång, färsk	0,50 - 3,00	Plan, öppen form, galler, fals 2

Djupfrysta produkter

Använd förgräddade, djupfrysta pizzor och pizza-baguetter.

Pommes frites, kroketter och rösti ska vara avsedda för ugnstillagning.

Vårullar och minivårullar ska vara avsedda för ugnstillagning.

Se till så att det djupfrysta inte ligger i lager på varandra.

Programgrupp Program	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Tunn pizza	0,30 - 0,50	Långpanna, fals 1
Tjock pizza	0,40 - 0,60	Långpanna, fals 1
Minipizza	0,10 - 0,60	Långpanna, fals 1
Pizzabaguette, förgräddad	0,10 - 0,75	Långpanna, fals 1
Pommes frites*	0,20 - 0,60	Långpanna, fals 2
Kroketter*	0,20 - 0,70	Långpanna, fals 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Långpanna, fals 2
Lasagne	0,40 - 1,00	öppen form, galler, fals 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	öppen form, galler, fals 1
Makaronilåda	0,40 - 1,00	öppen form, galler, fals 1
Vårrullar**	0,10 - 1,00	Långpanna fals 2
Små vårrullar**	0,10 - 0,60	Långpanna, fals 2
Fiskpinnar*	0,20 - 0,90	Långpanna, fals 2
Panerade bläckfiskringar*	0,20 - 0,50	Långpanna, fals 2

* Signal för vändning efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

** Signal för vändning efter ca halva tiden.

Fågel

Lägg kyckling och gödkyckling med bröstsidan ned i formen.

Lägg kycklingdelarna med skinsidan upp i formen.

Tillaga kalkonbröst utan skinn. Tillsätt 1-1,5 dl vätska till kalkonbröset. Tillsätt efter vändningen vid behov ytterligare 0,5-1 dl vätska.

Låt kalkonbröset vila ytterligare ca 10 minuter efter programmets slut.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Fågel			
Kyckling, färsk*	Hel kyckling	0,80 - 1,80	Hög, täckt form, galler, fals 1
Kycklingdelar, färska	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,40 - 1,20	Hög, täckt form, galler, fals 1
Gödkyckling, färsk*		1,50 - 3,00	Hög, täckt form, galler, fals 1
Kalkonbröst, färskt*	Kalkonbröst utan skinn	0,80 - 2,00	Hög, täckt form, galler, fals 1

* Signal för vändning av hel kyckling efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

** Signal för vändning efter ca halva tiden.

Kött

Tillaga rostbiff först med fettsidan nedåt.

Nötstek, kalvstek, kalvlägg, lammfiol och fläskstek:
Steken ska täcka formbotten till två tredjedelar.
Håll 0,5-1 dl vätska runt steken. Tillsätt ytterligare
0,5-1 dl vätska efter vändningen, om det behövs.

Tillsätt 0,5-1 dl vätska till köttfärslimpan.

Låt den vila ytterligare ca 10 minuter efter
programmets slut.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Nötkött			
Stek, färsk**		0,80 - 2,00	Hög, täckt form, galler, fals 1
Rostbiff, medium*	5 - 6 cm tjock rostbiff	0,80 - 2,00	öppen form, galler, fals 1
Rostbiff, blodig*	5 - 6 cm tjock rostbiff	0,80 - 2,00	öppen form, galler, fals 1
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1
Rullader		0,50 - 3,00	Hög, täckt form, galler, fals 1
Kalvkött			
Stek, färsk*	Lårstek, fransyska	0,80 - 2,00	täckt form, galler, fals 1

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Lägg, färsk med ben		0,80 - 3,00	täckt form, galler, fals 1
Osso buco		0,80 - 3,00	täckt form, galler, fals 1
Fläskkött			
Benfri karré, färsk***		0,80 - 2,00	täckt form, galler, fals 1
Karréstek, färsk, med ben*		0,80 - 2,50	täckt form, galler, fals 1
Stek med yta, färsk		0,80 - 2,00	täckt form, galler, fals 1
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1
Nätad stek, färsk*		1,00 - 3,00	täckt form, galler, fals 1
Lammkött			
Lammfiol, färsk, benfri, medium*		0,80 - 2,00	täckt form, galler, fals 1
Fiol med ben, färsk, genomstek*		0,80 - 2,00	täckt form, galler, fals 1
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1
Viltkött			
Hjortstek, färsk*		0,50 - 3,00	Hög, täckt form, galler, fals 1
Benfri rådjursstek, färsk***		0,50 - 2,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Hare med ben, färsk***		0,50 - 1,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Vildsvinsstek, färsk***		0,50 - 2,50	Hög, täckt form, galler, fals 1
Kanin, färsk		0,50 - 2,00	Hög, täckt form, galler, fals 1
* Signal för vändning efter halva tiden.			
** Signal för vändning efter 1/3 och 2/3 av tiden.			
*** Signal för vändning efter 2/3 av tiden.			

Fisk

Hel fisk, färsk: Tillsätt 1 - 3 matskedar vatten eller citronsaft.

Fiskfilé, färsk: Tillsätt 1 - 3 matskedar vatten eller citronsaft.

Panerade bläckfiskringar, frysta: De måste vara avsedda för ugnstillagning.

Programgrupp Program	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Ånga hel färsk fisk	0,30 - 1,10	täckt form, galler, fals 1
Ånga färsk fiskfilé	0,20 - 1,00	täckt form, galler, fals 1
Fiskpinnar*	0,20 - 0,90	Långpanna, fals 2
Bläckfiskringar, frysta*	0,20 - 0,50	Långpanna, fals 2

* Signal för vändning efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Köttfärs och gryta

Tillsätt 0,5-1 dl vätska till köttfärslimpan.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Köttfärslimpa			
av färskt nötkött	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1
av färskt fläskkött	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1
av färsk blandfärs	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1
av färskt lammkött	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	täckt form, galler, fals 1

Gryta*

Gulasch		0,30 - 2,00	Hög, täckt form, galler, fals 1
Rullader		0,50 - 3,00	Hög, täckt form, galler, fals 1

* Ställ in köttvikten.

Tidsfunktioner

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Du kan välja bland följande funktioner:

När ugnen är av:

- Ställ in timern
- Ställa in tiden

När ugnen är på:

- Ställ in timern
- Ställa in tillagningstid
- Flytta färdigtiden

Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

1. Öppna menyn med -knappen.
2. Ställ in den funktion du vill ha med vredet.
3. Byt rad med -knappen och ställ in tid eller tillagningstid med vredet.
4. Stäng menyn med -knappen.

Du kan läsa mer om hur du ställer in varje funktion i anslutning till dem.

Ställ in timern

Timern fungerar oberoende av ugnen. Du kan använda den som äggklocka och ställa in den närsomhelst.

1. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnar.
2. Tryck på -knappen och ställ in timertiden med vredet.
3. Stäng tidsfunktion-menyn med -knappen.

Displayen slår om till tidigare visning. Du får upp timersymbolen  och tidsnedräkningen.

När tiden har löpt ut

Mikron ger signal.

När tiden går ut. Displayen visar  00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Inställningstips:

Slå av tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med ⌚-knappen.
Tryck på ⏏-knappen och vrid tillbaka timertiden till 00:00 med vredet. Stäng menyn med ⌚-knappen.

Ändra tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med ⌚-knappen.
Tryck på ⏏-knappen och ändra timertiden inom de närmsta sekunderna med vredet. Stäng menyn med ⌚-knappen.

Ställa in tillagningstid

Ställer du in tiden (tillagningstiden) för maträtten, så slår enheten av automatiskt när tiden går ut. Ugnen blir inte varm.

Förutsättning:

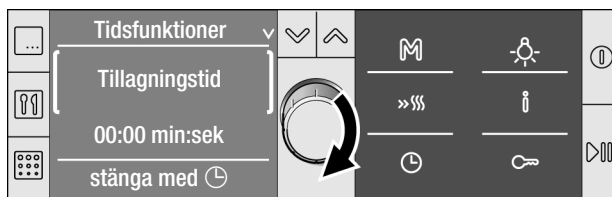
Ugnsfunktion och temperatur är inställda.

Exempel i bilden: Inställning över-/undervärme, 180 °C, 45 minuter

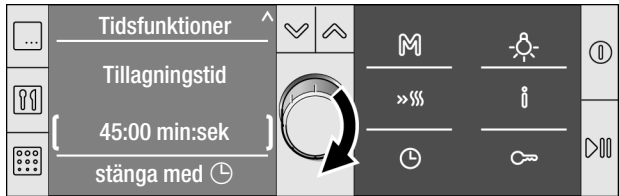
1. Tryck på ⌚-knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnar.



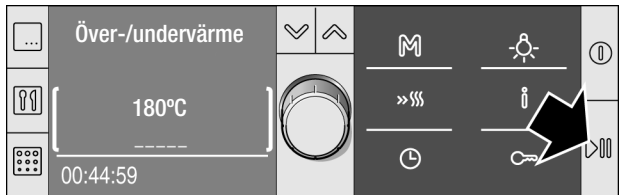
2. Hoppa till tillagningstid med vredet.



3. Byt rad med ⏏-knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med vredet.



5. Tryck på ⌚-knappen.
Tidsfunksionsmenyn stänger.
6. Har du inte slagit på enheten, tryck på ⏸-knappen.
Tillagningstiden räknar ned på statusraden.



Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal.
Ugnen blir inte varm. Statusraden visar 00:00:00.
Du kan slå av tidigare med ⌚-knappen.

Inställningstips:

Slå av tillagningstiden

Öppna menyn med ⌚-knappen. Byt till tillagningstid med vredet, tryck på ⏴-knappen och sätt tillagningstiden till 00:01 med vredet. Stäng menyn med ⌚-knappen.

Ändra tillagningstiden

Öppna menyn med ⌚-knappen. Byt till tillagningstid med vredet, tryck på ⏴-knappen och ändra tillagningstiden med vredet. Stäng menyn med ⌚-knappen.

Flytta färdigtiden

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Exempel: Ställ in maträtten i ugnsutrymmet 9:30.
Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Men du vill att den ska vara färdig 12:45.
Flytta färdigtiden från 10:15 till 12:45. Ugnen ställer sig i standby. Den slår på 12:00 och slår av 12:45.

Även självrengöringen har den här funktionen. Du kan flytta självrengöringen så att den sker nattetid, så att du kan använda ugnen dagtid.

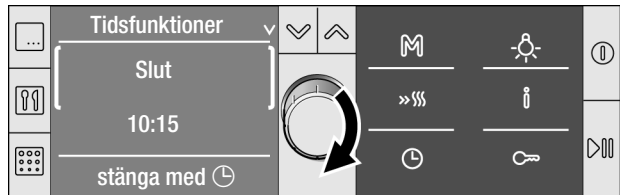
På vissa rätter kan du inte flytta färdigtiden.

Ställ in färdigtiden

Förutsättning: Den inställda funktionen är inte på. Tillagningstiden är inställd. Tidsfunksionsmenyn är ⌚ öppen.

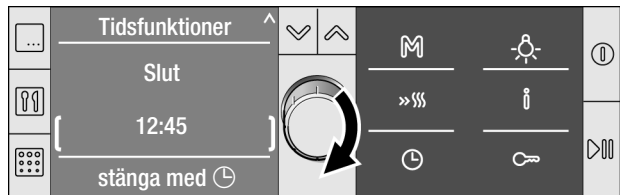
1. Gå till övre raden med ⏮-knappen och byt till "Slut" med vredet.

Du får upp tiden då funktionen är klar.



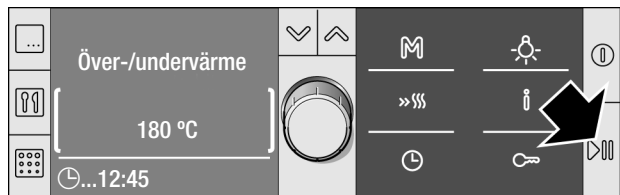
2. Tryck på ⏮-knappen.

3. Du kan flytta färdigtiden med vredet.



4. Stäng tidsfunksionsmenyn med ⌚-knappen.

5. Bekräfta med ⏮-knappen.



Inställningen sparas. Ugnen står i standbyläge ⌚... och går igång vid rätt tid.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Ugnen slår av uppvärmningen. Statusraden visar tillagningstiden 00:00:00. Du kan slå av tidigare med ⌚-knappen.

Inställningstips:

Ändra färdigtid

Det går bra när ugnen är i standby ☹... . Öppna menyn med ☹-knappen. Hoppa till färdigtid med vredet. Tryck på ☺-knappen och flytta färdigtiden med vredet. Stäng menyn med ☹-knappen.

Slå av färdigtiden

Det går bra när ugnen är i standby ☹... . Hoppa till färdigtid med vredet. Tryck på ☺-knappen och vrid vredet åt vänster tills displayen slocknar. Stäng menyn med ☹-knappen.

Ställa in tiden

Ugnen ska vara av när du ställer klockan.

Efter strömavbrott

Efter strömavbrott får du upp rubriken "Ställ klockan" på displayen.

1. Tryck på ☺-knappen och ställ klockan med vredet.
2. Tryck på ☹-knappen.
Klockan ställs.

Ändra klocktid

Exempel: Ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på ☹-knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnar.
2. Hoppa till klockan med vredet.
3. Tryck på ☺-knappen och ställ klockan med vredet.
4. Tryck på ☹-knappen.
Tidsfunktionsmenyn stänger. Klockan ställs.

Slå av klockan

När ugnen är av, så får du upp klockan med aktuell tid på displayen. Det går att koppla bort klockan. Läs mer i kapitlet *Grundinställningar*.

Memory

Med Memory-funktionen kan du spara egna program och få upp dem igen med ett knapptryck. Det finns sex minnen.

Memory är en praktisk funktion för rätter du lagar ofta.

Spara inställningar i minnet

Självrengöringen går inte att spara.

1. Ställ in den funktion du vill ha. Starta inte.
2. Tryck till på -knappen och välj ett av de 6 minnena med vredet.
3. Håll -knappen intryckt tills du får upp "Sparat i minnet".

Inställningen är sparad och går att starta närsomhelst.

Lägga in nytt i minnet

Ställ in, välj minne och spara de nya inställningarna med -knappen. De gamla inställningarna skrivs över.

Aktivera minnet

Du kan starta sparade inställningar närsomhelst.

1. Tryck till på -knappen och välj minne med vredet.
Du får upp de sparade inställningarna.
Får du upp "Minnet är tomt" på det minne du valt, så finns inga sparade inställningar.
2. Tryck på -knappen.

Minnet startar.

Inställningstips:

Ändra minne

När ugnen gått igång kan du inte längre ändra minnet.

Ändra inställning

Det kan du göra närsomhelst.

Nästa gång du startar Minnet-funktionen, så får du upp den sparade inställningen igen.

Sabbatläge

Inställningen kör ugnen med över-/undervärme och temperaturen 85 °C. Du kan ställa in en tillagningstid från 24 till 73 timmar.

Ugnen varmhåller maten inställd tid utan att du måste slå på eller av ugnen.

Förutsättning: Du måste slå på "Sabbatläge" i grundinställningarna. Se kapitlet *Grundinställningar*.

1. Tryck på -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till sabbatläget.
3. Öppna Tidsfunktionsmenyn med -knappen och hoppa till tillagningstid med vredet. Enheten föreslår 27:00 timmar.
4. Tryck på -knappen.
5. Ställ in den tid du vill ha med vredet.
6. Tryck på -knappen.

Sabbatläget startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Ugnen slår av uppvärmningen.

Inställningstips:

Flytta färdigtiden

Du kan inte att flytta fram färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Håll -knappen intryckt tills du får upp "Välj funktion". Nu kan du göra en ny inställning.

Barnspärr

Ugnen har barnspärr så att barn inte kan slå på ugnen eller ändra inställning av misstag.

Slå på barnspärren

Tryck på nyckelknappen  tills du får upp -symbolen. Det tar ca 4 sekunder.

Kontrollerna är spärrade.

Ta bort spärren

Tryck på nyckelknappen  tills symbolen slocknar. Nu kan du ställa in igen.

Obs

Du kan slå av ugnen med  eller genom att trycka länge på -knappen, ställa in timern och slå av ljudsignalen även om barnspärren är på.

Ändra grundinställningarna

Enheten har olika grundinställningar som går att anpassa när det behövs.

Obs!

I tabellen hittar du alla grundinställningar och vilka ändringar som går att göra. Enheterna finns i olika utföranden, displayen visar bara de grundinställningar som gäller din enhet.

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Välj språk: svenska	Det går att välja 29 andra språk	Språk på displayen
Ljudsignal, tid: medel	medel = 2 minuter kort = 10 sekunder lång = 5 minuter	Hur lång tid enheten ger signal när en tid går ut
Knappton: av	på av	Kvitteringston vid knapptryck
Displayljusstyrka: dag	dag medel natt	Displaybelysning

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Kontrast ○○○●○○○	t.ex. kraftigare ○○○○○●○	Displaykontrast
Klockdisplay: på	på av*	Klocka på displayen när ugnen är av * Tiden visas alltid om det finns restvärmeindikering.
Slå på igen när luckan stängs: av	automatiskt av*	Hur funktionen fungerar efter att du öppnat och stängt luckan *slå på funktionen igen med 
Individuell anpassning: – ○○○●○○○ +	t.ex. alltid mer genomstekt – ○○○○○●○ +	Ändra slutresultatet i alla program i programautomatiken åt höger = mer genomstekt åt vänster = mindre genomstekt
Visa knappbeskrivning: på	på av	Visar startmenyn när du slår på ugnen
3D-varmluft Förslag: 160 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmluft Förslag: 160 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Över- och undervärme Förslag: 180 °C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Intensivvärme Förslag: 190 °C	från 100 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Undervärme Förslag: 180 °C	från 30 upp till max. 200 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmluftsgrillning Förslag: 190 °C	från 100 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Grill, stor grillyta Förslag: kraftig	kraftig medel svag	Ändra föreslagen nivå permanent för ugnsfunktionen
Grill, liten grillyta Förslag: kraftig	kraftig medel svag	Ändra föreslagen nivå permanent för ugnsfunktionen

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Anpassad tillagning Förslag: 80 °C	från 70 upp till max. 100 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Förvärmning Förslag: 50 °C	från 30 upp till max. 70 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmhållning Förslag: 70 °C	från 60 upp till max. 100 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
MikroKombi lätt Förslag: 180 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
MikroKombi intensiv Förslag: 200 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Sabbatläge: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatläge
Driftspänning 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Anpassa driftspänningen
Återställa fabriksinställningarna: nej	nej ja	Återställer alla ändringar till grundinställningarna

Ändra grundinställningarna

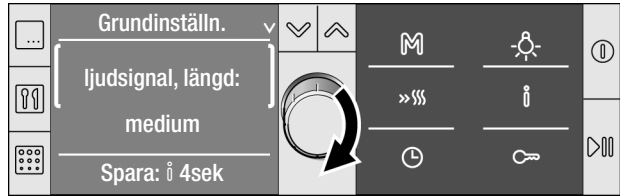
Förutsättning: Ugnen ska vara av.

Exempel i bilden: Ändra ljudsignaltiden från medel till kort.

1. Tryck på **i**-knappen i ca 4 sekunder tills du får upp rubriken "Grundinställn." och första grundinställningen "Välja språk".

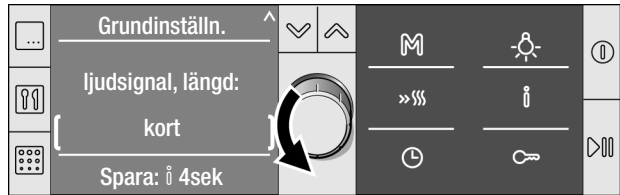


2. Välj den grundinställning du vill ha med vredet.



3. Hoppa till nästa rad med -knappen.

4. Ändra grundinställningen med vredet.



Nu kan du ändra fler grundinställningar. Byt rad med -knappen och ställ in enligt beskrivningen i punkt 2 och 4.

5. Tryck på -knappen tills du får upp klockan. Det tar ca fyra sekunder.
Alla ändringar är sparade.

Avbryt

Tryck på -knappen. Ändringarna blir inte överförda.

Automatisk avstängning

Ugnen har en funktion för automatisk avstängning. Den slår av enheten om det inte finns någon inställd tillagningstid och inställningarna inte blivit ändrade på ett tag.

Avstängning på

Du får upp texten "Automatisk avstängning" på displayen. När detta sker beror på inställd temperatur, inställd temperatur eller inställt grilläge. Tryck på någon av knapparna, så försvinner texten. Nu kan du ställa in igen.

Obs!

Finns det en inställd tillagningstid, så slår ugnen av uppvärmningen när den går ut. Den automatiska avstängningen behöver inte vara på.

Självrengöring

Självrengöringen hettar upp ugnsutrymmet till ca 480 °C. Rester från stekning, grillning eller bakning bränns bort.

Självrengöringen tar ca 2 timmar inklusive uppvärmning och avsvälning.

Förberedelser

Ta ut alla tillbehör, formar och liknande ur ugnen.



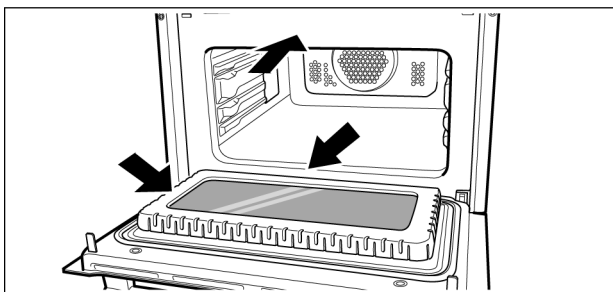
Risk för allvarliga personskador!

Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lättbeläggning samtidigt. Den höga värmen förstör beläggningen som avger giftiga gaser.



Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Brandrisk!

Torka av ugnsbotten, ugnsluckans insida och kanter med en fuktig trasa. Skura inte ugnstättningen.



Det räcker att rengöra ugnsutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengöringen tar bara ca 3,8 kWh.

Viktiga anvisningar

Ugnsluckan låser av säkerhetsskäl automatiskt.

Du kan öppna ugnsluckan igen när ugnsutrymmet har svalnat något och låssymbolen har slocknat.

Försök inte att flytta haken manuellt.

Öppnar du ugnsluckan igen efter start, kan du se låshaken upptill på ugnen. Det är helt normalt. Låshaken försvinner automatiskt när du stänger luckan igen. Försök inte att flytta låshaken manuellt.

Försök inte öppna ugnsluckan under självrengöringen. Det kan avbryta rengöringen.

Ugnslampan är släckt vid självrengöring. Temperaturkontrollen visar inga staplar.



Brandrisk!

Enheten blir mycket het utvändigt. Se till så att enhetens framsida inte är blockerad.

Håll barn på avstånd.

Häng aldrig brännbara material som t.ex. köks-
handdukar på luckhandtaget.

Ställa in självrengöring

1. Tryck på -knappen.
2. Starta rengöringen med .

Ugnsluckan låser strax efter start. Låssymbolen  lyser.

Efter självrengöringen

Ugnen slår av uppvärmningen. Tillagningstiden är satt till 00:00:00 på statusraden. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän symbolen slocknat.

Inställningstips:

Slå av rengöringen

Slå av ugnen med -knappen. Ugnen är låst om låssymbolen  lyser.

Kör rengöringen nattetid

Flytta färdigtiden för rengöringen till natten, så kan du använda ugnen dagtid.
Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Efter självrengöring

Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

Skötsel och rengöring

Mikrovågsugnen håller sig fin och intakt om du sköter och rengör den ordentligt. Här beskriver vi hur du på rätt sätt sköter och rengör enheten.



Risk för kortslutning!
Använd aldrig högtryckstvätt eller ångtvätt.



Risk för brännskador!
Påbörja inte rengöringen omedelbart efter frånkopplingen. Låt enheten svalna.

Obs!

Små färgskillnader på produktens front förekommer på grund av olika material, såsom glas, plast eller metall.

Skuggor på glasskivan, som ser ut som ränder, är ljusreflexer från ugnslampan.

Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Därför kan små färgavvikelse förekomma. Det är normalt och påverkar inte funktionen.

Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljas helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga.

Korrosionsskyddet påverkas inte.

Oangenäm lukt, t.ex. efter tillagning av fisk kan tas bort på ett enkelt sätt. Droppa ett par droppar pressad citron i en kopp vatten. Sätt en sked i kärlet, för att förhindra att vätskan kokar upp i efterhand. Värm upp vattnet under 1 - 2 minuter med maximal mikrovågseffekt.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte får skador pga. olämpliga rengöringsmedel. Använd

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra luckglaset,

- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra lucktätningen,
- inte hårda disksvampar eller svinto,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Fronten	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar så fort som möjligt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.
Ugnsemaljen	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Om det är jättesmutsig: Använd helst skurboll eller den automatiska självrengöringen.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Luckglasen	Fönsterputs: Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Tätningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Rengöra luckglasen

Du kan ta bort glaslet i ugnsluckan, så att du kan göra rent.

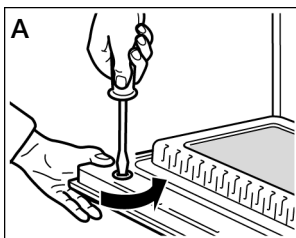


Risk för brännskador!

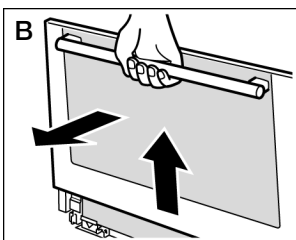
Ta aldrig ur luckglaset när du precis slagit av enheten. Ugnen ska vara kall.

Demontering

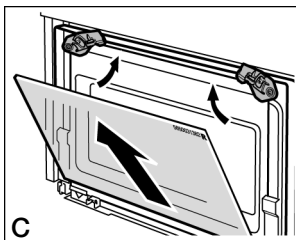
1. Öppna ugnsluckan.
2. Lossa de två luckskruvarna med spårskruvmejsel (8-11 mm bred). Håll luckglaset med ena handen. (Bild A)



3. Stäng luckan långsamt och dra ur luckglas och handtag uppåt. (Bild B)



4. Håll i det inre luckglaset och snäpp upp glasfästena. Dra ut glaslet uppåt. (Bild C)



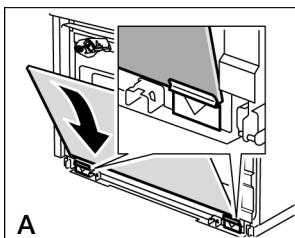
Rengör luckglasen med glasrent och mjuk trasa.

Använd inga kraftiga eller skurande medel. Använd inte glasskrapa. Du kan skada glaslet.

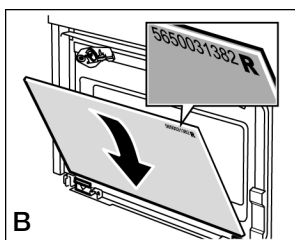
Montering

1. Ta tag upptill på det inre luckglaset med båda händerna sätt ned det i urtagen. (Bild A)

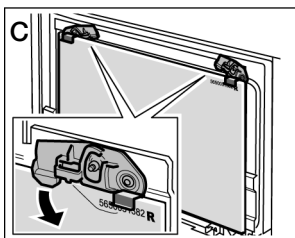
Se till så att glaset sitter rakt i underkant.



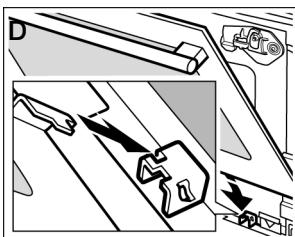
2. Se till så att texten går att läsa överst till höger. (Bild B)



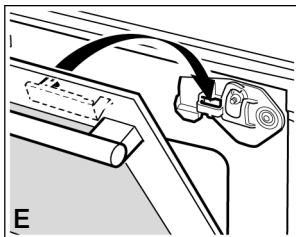
3. Snäpp ned glasfästena. (Bild C)



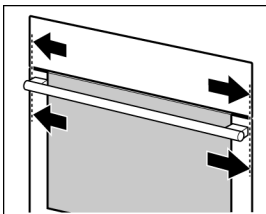
4. Sätt i det yttre luckglaset med båda händerna i urtagen. (Bild D)



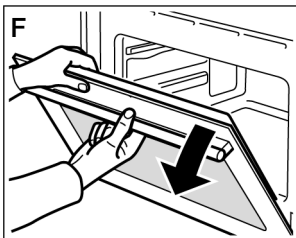
5. Tryck ned luckglaset, för upp något och häkta i upptill. (Bild E)



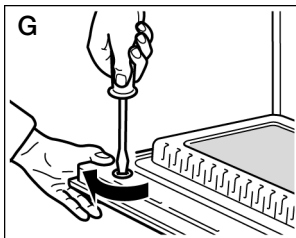
Se till så att det yttre luckglaset sitter kant i kant med kontrollerna.



6. Öppna luckan helt, håll ihop luckglasen med en hand. (Bild F)



7. Dra åt skruvarna med spårskruvmejseln (8-11 mm bred), stäng ugnsluckan. (Bild G)



Använd inte ugnen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anmärkning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet att säkringen är hel.
	Kontakten sitter inte i.	Sätt i kontakten i uttaget.
	Strömavbrott.	Kontrollera om kökslampan lyser.
Du får upp "Ställ klockan" på displayen. Klockan går fel.	Strömavbrott.	Ställ klockan med vredet och tryck på ⌚-knappen.
Ugnsluckan går inte att öppna. Du får upp texten "Ställ klockan" på displayen. Klockan går fel.	Strömavbrott vid självrengöring.	Ställ klockan med vredet och tryck på ⌚-knappen. Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat. ⏻-symbolen slocknar. Du kan öppna ugnsluckan.
Enheten går inte igång.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål blivit fastklämda. Se till så att tättningslisten är ren. Titta om tättningslisten är vriden.
	Mikron går inte igång.	Tryck på ▶⏻-knappen.
Enheten värmer inte upp till inställd temperatur.	Du har inte tryckt på ▶⏻-knappen.	Tryck på ▶⏻-knappen.
Ugnen blir inte varm. Du får upp texten "Demo" på statusraden.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder. Håll ⏻-knappen intryckt fyra sekunder inom 2 minuter tills "Demo" slocknar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anmärkning
Du får upp "Automatisk avstängning" på displayen.	Automatisk avstängning är på. Ugnen blir inte varm.	Tryck på någon av knapparna. Texten slocknar. Nu kan du ställa in igen.

E-felmeddelanden

Får du upp ett E-felmeddelande på displayen, tryck på -knappen. Då raderar du felmeddelandet. Du måste eventuellt ställa klockan igen. Får du upp felet igen, kontakta service.

Får du upp felmeddelande E101, E104 och E106, så kan du inte köra mikron.

Felmeddelande E011 indikerar att en knapp ev. fastnat. Tryck på en knapp åt gången och kontrollera att de är rena. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service.



Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt utförda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

Byta ugnslampa

Du kan byta ugnslampa. Värmebeständig halogenlampa 12 V, 20 W kan beställas hos vår kundtjänst eller i fackhandeln.



Risk för stötar!

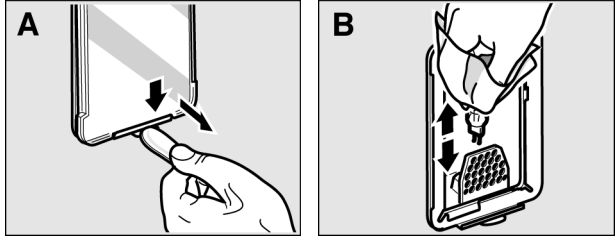
Byt aldrig ugnslampa medan enheten är på. Dra ur kontakten eller koppla från säkringen i säkringslådan.

Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

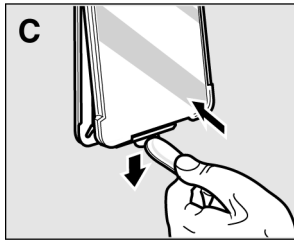
Gör så här

1. Ta ur säkringen i proppskåpet.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Ta bort lampglaset. Öppna lampglaset nedtill med handen.
Om lampglaset är svårt att få bort kan du använda en sked till hjälp. (Bild A)

4. Dra ut lampan och byt ut den mot samma lamptyp. (Bild B)



5. Sätt fast lampglaset igen. (Bild C)



6. Ta ut kökshandduken. Koppla in säkringen i säkringslådan igen eller sätt i nätkontakten.

Byta tätningslist

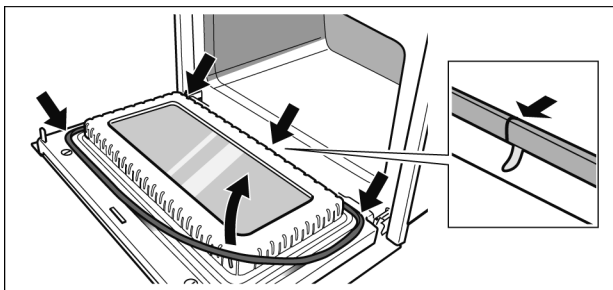
Om tätningslisten är defekt måste den bytas ut. Nya tätningar beställer du hos kundtjänst. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.



Risk för allvarliga hälsoskador!

Använd aldrig enheten om tätningslisten är skadad. Mikrovågsenergi kan avges. Använd inte enheten förrän den har reparerats.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra bort den gamla tätningslisten.
3. Det sitter 5 hakar på tätningslisten. Fäst den nya tätningslisten på ugnsluckan med dessa hakar.



Observera! Tätningsändarnas anslutning till varandra nedtill i mitten är tekniskt betingad.

Kundtjänst

Om din spis måste repareras står vår service till din tjänst. Adress och telefonnummer till närmaste kundtjänst finns i telefonkatalogen. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Ange produktens E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst.

Typskylten med dessa nummer finns i ugnen.

För att du ska slippa leta länge vid en störning, kan det vara bra att skriva upp numren här på en gång.

E-nr	FD-nr.
------	--------

Kundtjänst ☎

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Den här spisen uppfyller normerna EN 55011 resp. CISPR 11.

Den är en produkt i grupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att mikrovågor bildas för uppvärmning av livsmedel.

Klass B innebär att spisen är avsedd för användning i enskilda hushåll.

Energi- och miljötips

Här finner du tips om hur du kan spara energi vid gräddning och stekning och om hur du avyttrar apparaten på ett miljövänligt sätt.

Spara energi

Förvärm ugnen endast om det anges i ett recept eller i tabellerna i bruksanvisningen.

Använd mörka, svartlackerade eller emailjerade bakformar. De tar upp värmen bäst.

Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan.

För längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda restvärmen för att laga färdigt maträtten.

Återvinning



Avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och återvinning av uttjänta enheter.

Testat i vårt provkök.

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikrovågseffekt som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals de ska skjutas in. Du får tips om kärn och tillagning.

Obs!

Tabellvärdena gäller alltid vid inskjutning i kallt och tomt tillagningsutrymme. Förvärm bara om det anges i tabellen.

Före användningen ska du ta ut alla tillbehör som inte behövs ur tillagningsutrymmet.

Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst.

Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller kärl ur tillagningsutrymmet.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

I följande tabeller finns det många möjligheter och inställningsvärden för mikrovågsfunktionen.

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden. De är beroende av kärlet samt livsmedlets kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

I tabellerna anges ofta tider. Ställ först in den kortare tiden och förläng den om så behövs.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen.

För detta finns det en tumregel:

Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tillagningstid
halv mängd - halv tillagningstid.

Skjut in gallret eller glaspannan på fals 1. Ställ kärlet i mitten. Mikrovågorna kan på så sätt nå maten från alla sidor.

Upptining

Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl på gallret.

Känsliga delar, som t ex kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte komma åt ugnens väggar. Efter halva upptiningsiden kan du ta av folien.

Vänd eller rör om i maten 1 - 2 gånger under tiden.
Stora bitar ska vändas flera gånger. Avlägsna vätskan
som bildas vid vändningen.

Låt det upptinade livsmedlet vila i rumstemperatur i
ytterligare 10 - 60 minuter, så att temperaturen jämnar
ut sig. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

Upptining	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min	vänd flera gånger
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min	
Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min	skilj tinade delar från varandra vid vändning
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min	
Blandfärs	200 g	90 W, 10-15 min	vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min	vänd emellanåt
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min	
Anka	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min	vänd flera gånger
Gås	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min	vänd var 20:e minut, ta bort upptiningsvätskan

Upptining	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min	skilj upptinade delarna från varandra
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min	vänd emellanåt
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 8-13 min	rör om försiktigt emellanåt
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min	
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 7-10 min	rör om försiktigt emellanåt och skilj tinade delar från varandra
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min	
Smör, tina	125 g	90 W, 7-9 min	Ta bort förpackningen helt och hållet
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min	
Bröd i hela stycken	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min	vänd emellanåt
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min	endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm, skilj kakbitarna från varandra
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kesokaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min	endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min	

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i kärl avsedda för mikrovågsugn.

Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet.

Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

Rör om eller vänd maträtterna 2 - 3 gånger.

Efter uppvärmning bör maträtten vila 2 till 5 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet.

Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt	300-400 g	600 W, 11-15 min	Ta ut maträtten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning
Soppa	400-500 g	600 W, 8-13 min	övertäckt kärl
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min	övertäckt kärl
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	övertäckt kärl
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min	övertäckt
	800 g	600 W, 18-23 min	
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	övertäckt kärl; tillsatt vätska
	500 g	600 W, 7-10 min	
Grönsaker, t.ex. ärter, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-12 min	övertäckt kärl; 1 msk vatten tillsätts
	600 g	600 W, 13-18 min	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min	tillaga utan tillsatt vatten

Värma upp maträtter

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i kärl avsedda för mikrovågsugn. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.



Ställ alltid en sked i koppen / muggen när du värmer vätska för att undvika att det plötsligt kokar över. Utan sked bildas inte de typiska ångbubblorna i en vätska som börjar koka. Även vid små vibrationer i kärlet kan vätskan plötsligt stänka eller koka över häftigt. Det kan leda till att du skadar eller bränner dig.

Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.

Efter uppvärmning bör maträtten vila 2 till 5 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Värma upp maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt	350-500 g	600 W, 4-8 min	Ta ut maträtten ut förpackningen, täck över vid uppvärmning
Drycker	150 ml	1000 W, 1-3 min	Sätt en sked i glaset, alkoholhaltiga drycker får inte överhettas; kontrollera med jämna mellanrum
	300 ml	1000 W, 3-4 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Barnmat, t.ex. små vällingflaskor	50 ml	360 W, ½-1 min	Ställ vällingflaskorna på tillagningsutrymmets botten utan napp eller lock; skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; temperaturen måste kontrolleras
	100 ml	360 W, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Soppa 1 kopp	175 g	1000 W, 1½-2 min	–
2 koppar	à 175 g	1000 W, 2-4 min	
4 koppar	à 175 g	1000 W, 4-6 min	

Värma upp maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 7-10 min	övertäckt
Gryta	400 g	600 W, 5-7 min	övertäckt kärl
	800 g	600 W, 7-10 min	
Grönsaker	150 g	600 W, 2-3 min	tillsätt lite vätska
	300 g	600 W, 3-5 min	

Tillaga maträtter

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.

Tillaga maten i övertäckt kärl. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Efter tillagning bör maträtten vila 2 till 5 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Popcorn för mikrovågsugn	1 påse à 100 g	1000 W, 3-5 min	Ställ popcornpåsen på en värmetålig glastallrik t.ex. Pyrex, på gallret; skaka popcornen efter ca 1,5 minuter; följ tillverkarens anvisningar på förpackningen
Hel kyckling, färsk, utan inkräm	1,5 kg	600 W, 25-30 min	vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 8-13 min	—
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 6-10 min	skär i lika stora bitar; tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g potatis; rör om emellanåt
	500 g	600 W, 10-15 min	

Tillaga maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Potatis	250 g	600 W, 8-11 min	skär i lika stora bitar; tillsätt 1-2 msk vatten per 100 g potatis; rör om emellanåt
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min	tillsätt dubbel mängd vätska; använd ett högt övertäckt kår
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-8 min	rör om 2-3 gånger med vispen
Frukt, kompot	500 g	600 W, 9-12 min	–

Tips om mikrovågsfunktionen

Du hittar inga inställningsuppgifter för den förberedda mängden mat.	Förläng eller förkorta tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid Halv mängd = halva tiden
Maten är för torr.	Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj en lägre mikrovågseffekt. Täck över maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte upptinad, varm eller tillagad när tiden har löpt ut.	Ställ in en längre tid. Större mängder och höga maträtter behöver längre tid i ugnen.
När tillagningstiden har löpt ut är maten för varm vid kärlets kanter, men inte färdig i mitten av kärlet.	Rör om emellanåt och välj lägre effekt och längre tillagningstid nästa gång.
Efter upptiningen är fågeln/fisken tillagad på utsidan, men fortfarande inte upptinad i mitten.	Välj en lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på livsmedlet som ska tinas flera gånger vid större mängder.

Kakor, tårter och småkakor

Till tabellerna

Tidsangivelserna gäller för inställning i den kalla ugnen.

Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång om så behövs. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta.

Ytterligare information finns under “Tips vid bakning” i anslutning till tabellerna.

Ställ alltid kakformarna mitt på gallret.

Bakformar

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga.

- Varmluft = 
- Över-/undervärme = 
- Intensivvärme = 

Kakor i form	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Sockerkaka enkel	Kransform/ avlång form	1		160-180	90 W	30-40
Sockerkaka fin (t.ex. sandkaka)	Kransform/ avlång form	1		150-170	–	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2		160-180	–	25-35
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Kakform med löstagbar botten/sockerkaksform	1		160-180	90 W	30-40
Biskvibotten, 2 ägg	Pajform	1		150-160	–	20-25
Rulltårta, 6 ägg**	mörk kakform med löstagbar botten	1		170-180	–	30-40

Kakor i form	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Mördegbsotten med kant	mörk kakform med löstagbar botten	1		170-190	–	30-40
Fruktkaka eller cheesecake med mördegbsotten*	mörk kakform med löstagbar botten	1		160-170	180 W	30-40
Schweizisk paj	mörk kakform med löstagbar botten	1		190-200	–	40-50
Gugelhupf	Gugelhupfform	1		160-180	90 W	30-40
Nötkaka	mörk kakform med löstagbar botten	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tunn botten, lite fyllning**	rund pizzaplat	1		220-240	–	15-20
Kryddade bakverk	mörk kakform med löstagbar botten	1		180-200	–	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

** Förvärm tillagningsutrymmet.

Över-/undervärme = 
 3D-varmluft = 
 Varmluft = 
 Intensivvärme = 

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C	Mikrovågseffekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	–	25-35
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		150-170	–	40-50

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C	Mikrovågseffekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Sockerkakssmet med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	1		160-180	90 W	30-40
Jäsdeg med torr fyllning	Långpanna	2		170-190	–	35-45
Jäsdeg med torr fyllning	Långpanna + Bakplåt av emalj	1 3		160-180	–	50-60
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	2		170-190	–	45-55
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		160-180	–	50-60
Mördeg med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	–	25-35
Mördeg med torr fyllning	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		160-180	–	30-40
Mördeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	1		160-180	–	50-60
Schweizisk paj	Långpanna	1		190-200	–	40-50
Rulltårta, förvärm ugnen	Långpanna	2		170-190	–	10-20
Vetelängd med 500 g mjöl	Långpanna	2		160-180	–	40-50
Stollen med 500 g mjöl	Långpanna	2		150-170	–	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Långpanna	2		140-150	–	65-75
Strudel	Långpanna	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Långpanna	1		210-230	–	25-35

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Mikrovågseffekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Pizza	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		180-200	–	40-50
Lök- och baconpaj, förvärm	Långpanna	2		220-240	–	15-20
* Bakplåtar av emalj finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.						

Över-/undervärme = 
3D-varmluft = 

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Småkakor	Långpanna	2		150-170	20-30
Småkakor	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		140-160	30-40
Nötkakor	Långpanna	2		120-140	35-45
Nötkakor	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		110-130	40-50
Maräng	Långpanna	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinsplåt på galler	2		160-180	35-45
Muffins	1 muffinsplåt per långpanna + galler	1 3		140-160	50-60
Bakverk som gräddas i låg temperatur	Långpanna	2		200-220	30-40
Smördegshakverk	Långpanna	2		170-190	25-35
Smördegshakverk	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		170-190	30-40
Vetebröd	Långpanna	2		200-220	20-30

* Bakplåtar av emalj finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.

Över-/undervärme = ☐
Varmluft = ☒

Förvärm tillagningsutrymmet.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
Vetebröd med 1 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300 + 170	10 15-25
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300 + 170	10 40-50
Långpannebröd	Långpanna	2	☒	220-240	15-20
Småfranska	Långpanna	2	☐	200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Långpanna	2	☐	190-210	15-25

Tips vid gräddning

Om du vill använda egna recept när du bakar.

Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.

Du bör använda en bakform av silikon, glas, plast eller keramik.

Formen ska vara värmebeständig upp till 250 °C. Kakorna blir inte så bruna i sådana formar. Om du använder mikrovågsugnen kan tillagningstiden bli kortare än vad tabellen anger.

Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.

Ca 10 minuter innan den angivna gräddningstiden går ut sticker du med en tandpetare i den högsta delen av kakan. När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.

Kakan sjunker ihop.

Minska på degspadet nästa gång eller ställ ugnstemperaturen ca 10 grader lägre och öka på baktiden. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.

Smörj bara kakformens botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

Kakan är för mörk.

Ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.

Kakan är för torr.

Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden.

Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre på lägre temperatur. Gör du kakor med saftig fyllning förgräddar du först botten, sedan strör du över mandel eller ströbröd och lägger sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Kakan lossnar inte då du vänder formen upp och ned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter så lossnar den lättare från formen. Om den ändå inte lossnar kan du lossa den längs kanten med en kniv. Vänd på kakan en gång till och täck över formen med en blöt, kall handduk. Smörj formen ordentligt nästa gång och strö på extra ströbröd.
Om har du mätt ugnstemperaturen med egen termometer och hittat en avvikelse.	Ugnstemperaturen mäts av tillverkaren med ett provgaller efter en viss tid mitt i tillagningsutrymmet. Alla former och tillbehörssdelar påverkar det uppmätta värdet, vilket innebär att du alltid kommer att upptäcka avvikelser vid dina egna mätningar.
Det bildas gnistor mellan formen och gallret.	Kontrollera om formen är ren på utsidan. Ställ formen på annan plats i ugnsutrymmet. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikro. Gräddningen tar då lite längre tid.

Stekning och grillning

Till tabellerna

Temperatur och stektid beror på maträtternas mängd och konsistens. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång om så behövs.

Ytterligare information finns under *“Tips vid stekning och grillning”* i anslutning till tabellerna.

Kärl

Du kan använda vilket värmebeständigt, mikrovågsanpassat kärl som helst. Stekgrytor av metall är endast lämpliga för stekning utan mikrovågor.

Tillagningskärlet kan bli mycket varmt. Använd grytlappar när du tar ut kärlet.

Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Använd en hög stekgryta när du steker kött och fågel.

Kontrollera att ditt kärl får plats i ugnen. Det får inte vara för stort.

Kött: Täck kärlets botten med ett tunt lager vätska. Tillsätt mer vätska till stekar. Vänd köttet efter halva tiden. När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Fågel: Vänd köttbitarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd, förvärm inte ugnen.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. Biffar bör vara minst 2 till 3 cm tjocka. På så sätt får de jämn och fin färg och förblir härligt saftiga. Salta alltid först efter grillningen.

Vänd grillbitarna med en grilltång. Om du sticker in en gaffel i köttet, förlorar det köttsaft och blir torrt.

Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryns snabbare än ljust kött som t.ex. kalv- och fläskkött.

Grillbitar av ljust kött eller fisk blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga.

Grillelementet kopplas till och ifrån automatiskt. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grillläget.

Anvisningar vid ångkokning

Använd ett kärl med lock när du ångkokar fisk.

Tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i kärlet.

Nötkött

Vänd nötstek efter $\frac{1}{3}$ och $\frac{2}{3}$ av tiden. Låt till sist stå i ytterligare ca 10 minuter.

Vänd nötfilé och rostbiff efter halva tiden. Låt till sist stå i ytterligare ca 10 minuter.

Vänd stekar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Över-/undervärme = 

Grill, stor grillyta = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillagningstid i minuter
Nötsstek, ca 1 kg	övertäckt kärl, galler	1		190-210	–	120-140
Nötsstek, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		180-200	–	140-160
Nötsstek, ca 2 kg	övertäckt kärl, galler	1		170-190	–	160-180
Nötfilé medium, ca 1 kg	övertäckt kärl, galler	1		180-200	90 W	30-40
Nötfilé medium, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-220	90 W	45-55
Rostbiff medium ca 1 kg	öppet kärl, galler	1		240-260	180 W	30-40
Stekar medium, 3 cm tjock	Långpanna + galler	1 3		3	–	1. sidan: ca 10-15 2. sidan: ca 5-10

Kalkv kött

Vänd kalkstek och -lägg efter halva tiden. Låt till sist stå i ytterligare ca 10 minuter.

Varmluft = 

Varmluftgrillning = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Kalkstek, ca 1 kg	övertäckt kärl, galler	1		210-220	90 W	60-70
Kalkstek, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-210	90 W	70-80
Kalkstek, ca 2 kg	övertäckt kärl, galler	1		190-200	90 W	80-100
Kalvlägg, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		190-200	–	120-130

Fläskkött

Vänd magert fläskkött och stekar utan svål efter halva tiden. Låt till sist stå i ytterligare ca 10 minuter.

Lägg steken med svålen uppåt i kärlet. Nagga svålen. Vänd inte steken. Låt till sist stå i ytterligare ca 10 minuter.

Vänd inte fläskfilé och kassler. Låt till sist stå i ytterligare ca 5 minuter.

Vänd karréskivor efter 2/3 av tiden.

Varmluftgrillning = 

Grill, stor grillyta = 

	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur °C, grilläge	Mikrovågs- effekt i Watt	Tillagningstid i minuter
Stek utan svål (t.ex. karré bit), ca 750 g	övertäckt kärl, galler	1		220-240	180 W	40-50
Stek med svål (t.ex. karré bit), ca 1,5 kg	öppet kärl, galler	1		180-200	–	150
Stek med svål (t.ex. karrébit), ca 2 kg	öppet kärl, galler	1		170-190	–	180
Fläskfilé, ca 500 g	övertäckt kärl, galler	1		210-230	90 W	20-25
Fläskstek mager, ca 1 kg	övertäckt kärl, galler	1		210-230	90 W	50-60
Fläskstek mager, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-220	90 W	70-80
Fläskstek mager, ca 2 kg	övertäckt kärl, galler	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Kassler med ben, ca 1 kg	öppet kärl, galler	1	–	–	360 W	45-50
Karréskivor 2 cm tjock	Långpanna + galler	1 3		2	–	1. sidan: ca 15-20 2. sidan: ca 10-15

Lamm- och viltkött

Vänd lamm och vilt efter halva tiden.

Varmluftgrillning = 

Över-/undervärme = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Lammrygg med ben, ca 1 kg	öppet kärl, galler	1		190-210	–	40-50
Lammfiol utan ben, medium, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		180-200	–	90-100
Rådjursrygg med ben, ca 1 kg	övertäckt kärl, galler	1		210-220	–	40-50
Rådjursstek utan ben, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		180-190	–	105-120
Vildsvinsstek, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-220	–	100-110
Hjortstek, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-220	–	90-100
Kanin, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-220	90 W	25-35

Övrigt

Låt köttfärsen stå i ytterligare ca 10 minuter till slut.

Vänd grillkorvarna efter 2/3 av tiden.

Varmluftgrillning = 

Grill, stor grillyta = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempe-ratur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillagningstid i minuter
Köttfärs av ca 1 kg kött	öppet kärl, galler	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Grillkorv för grillning, 4-6 stycken, à ca 150 g	Långpanna + galler	1 3		3	–	1. sidan: ca 10-15 2. sidan: ca 5-10

Fågel

Lägg hela kycklingar, kycklingbröst och små kalkoner med bröstsidan nedåt. Vänd efter 2/3 av tiden.

Lägg gödkycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd efter 2/3 av tiden och ställ mikrovågseffekten på 180 Watt.

Lägg kycklinghalvor och bitar av kyckling med skinnsidan uppåt. Vänd inte.

Vänd anka och gås efter 1/3 och 2/3 av tiden.

Lägg ank- och gåsbröst med skinnsidan nedåt. Vänd efter halva tiden.

Vänd gåslår efter halva tiden. Nagga skinnet.

Vänd kalkonstek efter 2/3 av tiden.

Lägg kalkonbröst och -lårstek med skinnsidan nedåt. Vänd efter 2/3 av tiden.

- Varmluftgrillning = 
- Grill, stor grillyta = 
- Varmluft = 
- Över-/undervärme = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grillläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Kyckling, hel, ca 1,2 kg	övertäckt kärl, galler	1		230-250	360 W	25-35
Gödkyckling, hel	övertäckt kärl, galler	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kyckling, halv, á 500 g	öppet kärl, galler	1		180-200	360 W	30-35
Bitar av kyckling, ca 800 g	öppet kärl, galler	1		190-210	360 W	30-35
Bitar av kyckling, ca 1,5 kg	öppet kärl, galler	1		190-210	360 W	35-40
Kycklingbröst ca 500 g	öppet kärl, galler	1		190-210	180 W	25-30
Anka, hel, 1,5-1,7 kg	Långpanna	1		170-190	180 W	60-80
Ankbröst, helt, 2 stycken à 300-400 g	Galler + långpanna*	2 1		3	90 W	18-22

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Gås, hel, 3-3,5 kg	Långpanna	1		170-190	180 W	80-90
Gåsbröst, 2 stycken à 500 g	Galler + långpanna*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gåslår, 4 stycken ca 1,5 kg	Galler + långpanna*	2 1		170-190	180 W	30-40
Liten kalkon, hel, ca 3 kg	Långpanna	1		170-180	180 W	60-70
Kalkonstek, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		190-200	180 W	60-70
Kalkonbröst, ca 1 kg	övertäckt kärl, galler	1		200-210	–	80-90
Kalkonlårstek, ca 1,3 kg	övertäckt kärl, galler	1		210-230	360 W	45-50
* Häll 50 ml vatten i långpannan.						

Fisk

Vid grillning läggs hela fisken, t.ex. forell, mitt på gallret.

Tillaga hel, ångkokt fisk med ryggen uppåt.

Grill, liten grilllyta = 

Grill, stor grilllyta = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempera-tur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillagningstid i minuter
Fisk hel, t.ex. forell ca 300 g, grillad	Långpanna + galler*	1 3		2	–	1. sidan: ca 10-15 2. sidan: ca 8-12
Fiskkotlett, t.ex. lax 3 cm tjock, grillad	Långpanna + galler*	1 3		3	–	1. sidan: ca 10-12 2. sidan: ca 8-12

	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Tempera- tur °C, grilläge	Mikrovågs- effekt i Watt	Tillagningstid i minuter
Fiskar hela, 2-3 stycken à 300 g, grillade	Långpanna + galler*	1 3		2	—	1. sidan: ca 10-15 2. sidan: ca 10-15
hela fiskar ca 1 kg, ångkokta	övertäckt kärl, galler	1	—	—	600 W	10-15
hela fiskar ca 1,5 kg, ångkokta	övertäckt kärl, galler	1	—	—	600 W 360 W	10-15 5-10
hela fiskar ca 2 kg, ångkokta	övertäckt kärl, galler	1	—	—	600 W 360 W	15-20 10-15
Fiskfilé, t.ex. gråsej ca 800 g, grillad	övertäckt kärl, galler	1	—	—	600 W	9-14

* Smörj först gallret med olja.

Tips vid stekning och grillning

**Tabellen innehåller inga uppgifter
om stekens vikt.**

Välj högre temperatur och kortare tillagningstid vid mindre stekbitar. Vid större stekbitar väljer du en lägre temperatur och en längre tillagningstid.

Hur vet jag att steken är färdig?

Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.

**Steken ser bra ut, men skyn har
bränt vid.**

Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.

**Steken ser fin ut men skyn är för
ljus och vattnig.**

Välj ett större stekkärl och tillsätt mindre vätska nästa gång.

Steken är inte klar.

Skär upp steken Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagning med endast mikrovågor.

Gratänger, toasts

Gratänger, toasts

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.
Använd ett stort, lågt kärl för gratängrätter. I höga, mindre kärl blir tillagningstiden längre och maten blir mörkare på ovensidan.
Ställ gratängen på galler i ett kärl som är lämpat för mikrovågor.
Låt gratänger eftergräddas i 5 minuter i avstängd ugn.

Använd en 4 till 5 cm hög gratängform till gratänger, potatisgratänger och lasagne.
Håll upp soufflé i portionsformar eller i en hög gratängform. Förvärm tillagningsutrymmet.
Varma smörgåsar:
4 stycken läggs bredvid varandra mitt i långpannan
12 stycken fördelas jämnt i långpannan.

- Varmluftgrillning = 
- Varmluft = 
- Över-/undervärme = 
- Grill, liten grilllyta = 
- Grill, stor grilllyta = 

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempe-ratur °C, grilläge	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Gratäng, söt, ca 1,5 kg	övertäckt kärl, galler	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	öppet kärl, galler	1		160-180	—	40-45
Soufflé i portionsformar	galler	1		200-210	—	12-17
Lasagne, ca 1 kg	öppet kärl, galler	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, ca 2 kg	öppet kärl, galler	2		180-200	600 W	20-30
Potatisgratäng av råa ingredienser, ca 1,1 kg	öppet kärl, galler	1		170-190	600 W	20-25
Varma smörgåsar, 4 stycken	Långpanna	2		3	—	8-13
Varma smörgåsar, 12 stycken	Långpanna	2		3	—	9-14

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Lägg inte pommes frites, kroketter och rösti på varandra.

Vänd fiskpinnar, kycklingsticks, nuggets och grönsaksburgare efter halva tiden.

Ställ gräddtårten utan tillbehör på ugnsbotten, fals 0.

Över-/undervärme = 

Varmluft = 

Varmluftgrillning = 

	Tillbehör	Fals	Ugns- funktion	Tempe- ratur °C	Mikrovågs- effekt i Watt	Tillag- ningstid i minuter
Pizza med tunn botten	Långpanna	1		210-230	–	20-25
Pizza med tjock botten	Långpanna	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Långpanna	2		210-230	–	15-20
Pizza-baguette	Långpanna	2		180-190	–	15-20
Pommes frites	Långpanna	2		220-230	–	20-25
Kroketter	Långpanna	2		200-220	–	25-35
Rösti, fyllda potatisknyten	Långpanna	2		200-220	–	25-35
Småfranska, baguette	Galler	2		200-220	–	15-20
Salta kringlor, förgräddade	Långpanna*	2		190-210	–	20-25
Franska/baguette för uppvärmning	Galler	2		140-150	–	12-15
Fiskpinnar	Långpanna	2		190-210	180 W	10-15
Kycklingsticks, nuggets	Långpanna	2		190-210	360 W	15-20

	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Tempe-ratur °C	Mikrovågs-effekt i Watt	Tillag-ningstid i minuter
Grönsaksburgare	Långpanna	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Långpanna	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Galler	2		200-210	180 W	18-23
Gräddtårta	–	0		30	–	120-150

* Täck långpannan med bakplåtspapper. Bakplåtspapperet måste vara lämpligt för dessa temperaturer.

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning eller lågtemperaturtillagning är perfekt för att tillaga mörkt kött som ska bli rosa eller precis genomstekt. Köttet blir väldigt saftigt och mörkt. Fördelen för dig: Du har stora möjligheter att planera menyn, det är inga problem att varmhålla köttet.

Ställa in anpassad tillagning

Använd en låg form, t.ex. porslinsfat eller glasgryta med lock.

Ställ alltid stekgryta med lock mitt på gallret på fals 1.

1. Välj anpassad tillagning  och sätt temperaturen på mellan 70 och 100 °C. Förvärm ugnsutrymmet och värm på formen eller stekgrytan samtidigt.
2. Stek upp lite fett i en stekpanna på hög värme. Bryn köttet runtom, även i ändarna, och lägg det sedan i den förvärmda formen.
3. Sätt in formen i ugnsutrymmet och slå på igen.

Obs!

- Använd bara färskt, felfritt kött till funktionen. Putsa bort senor och fettkappa ordentligt. Fett ger en kraftig bismak vid anpassad tillagning.
- Alla mörka delar på fågel, nöt-, fläsk-, eller kalvkött samt lamm passar för anpassad tillagning. Köttbitens storlek avgör hur lång tid som går åt till att bryna köttet och för att steken ska bli extra saftig.

- Bryn på köttet runtom på hög värme, glöm inte ändarna.
- Använd stektermometer, så har koll på när köttet är klart. Enheten ska hålla en köttemperatur på 60 °C i min. 30 minuter.
- Du kan även köra anpassad tillagning i öppen form. Tillagningstiderna blir längre.
- Du behöver inte vända ens stora köttbitar.
- Köttet går att skära upp direkt efter tillagning. Det behöver inte vila.
- Köttet ser alltid rosa ut inuti tack vare specialtillagningen. Men det är varken rått eller ogenomstekt.

Anpassad tillagning

Använd ett kärl med passande lock, t.ex. en stekgryta av glas. Ställ grytan på gallret.

Anpassad tillagning = 

	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Kalkonbröst	1		80	240-270
Ankbröst utan skinn	1		80	110-140
Nötstek (t.ex. höft)	1		80	270-300
Nötfilé	1		80	150-180
Rostbiff	1		80	180-220
Nötkyl, 3 cm tjocka	1		80	70-100
Kalvstek (t.ex. innanlår)	1		80	180-220
Kalvfilé	1		80	80-100
Fläskstek (t.ex. länd), brynt	1		80	180-210
Fläskfilé	1		80	140-170
Lammfilé	1		80	40-70
Rådjursfilé	1		80	40-70
Hjortfilé	1		80	100-130

Tips för anpassad tillagning

Kött som tillagats så här är inte lika varmt som kött som stekts på vanligt sätt.

Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Om du vill hålla kött som tillagats på anpassat sätt varmt.

Ställ tillbaka temperaturen på 70 °C efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken kan hållas varma i upp till 45 minuter, stora i upp till 2 timmar.

Provrätter

Med hjälp av dessa maträtter kontrollerar testinstitut kvaliteten och funktionen på kombinationsugnar med mikrovågsfunktion.

Enligt normen EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 och EN 60350

Tina upp i mikron

Maträtt	Mikrovågseffekt Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min.	Ställ Pyrexformen Ø 22 cm på gallret, fals 1. Ta bort det upptinade köttet efter ca 10 minuter.

Tillagning i mikro

Maträtt	Mikrovågseffekt Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min.	Ställ Pyrexformen på gallret, fals 1.
Biskvier	600 W, 8-10 min	Ställ Pyrexformen Ø 22 cm på gallret, fals 1.
Köttfärslimpa	600 W, 20-25 min	Ställ Pyrexformen på gallret, fals 1.

Tillagning med kombinerad mikro och grill

Varmluftgrillning = 
Över-/undervärme = 

Maträtt	Mikrovågseffekt watt, tillagningstid i minuter	Ugns-funktion	Temperatur °C	Obs!
Potatisgratäng	600 W, 20-25 min		170-190	Ställ Pyrexformen Ø 22 cm på gallret, fals 1.
Kakor	180 W, 15-20 min		180-200	Ställ Pyrexformen Ø 22 cm på gallret, fals 1.
Kyckling*	360 W, 30-35 min		200-220	Vänd efter 15 minuter.

* Skjut in gallret på fals 2 och långpanna på fals 1.

Gräddning

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Äppelpaj:
Ställ mörka formar med löstagbar botten snett bredvid varandra.

Över-/undervärme = 
Varmluft = 
3D-varmluft = 
Intensivvärme = 

	Tillbehör och anvisningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Spritsade kakor	Långpanna	2		160-180	20-30
	Långpanna	2		150-170	20-30
	Långpanna* + bakplåt av emalj**	1		140-150	30-40
		3			
Småkakor	Långpanna	2		160-180	25-35
	Långpanna	2		140-160	25-35
Småkakor	Långpanna* + bakplåt av emalj**	1		150-170	35-45
		3			
Sockerkaka	Kakform med löstagbar botten på gallret	1		160-170	30-40

	Tillbehör och anvisningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Vetebröd (pizza)	Långpanna	2		170-190	45-55
	Långpanna* + bakplåt av emalj**	1		160-180	50-60
		3			
Äppelpaj	Galler + 2 formar med löstagbar botten Ø 20 cm	2		170-190	70-90

* Skjut alltid in bakplåten av emalj över långpannan vid bakning på två falsar.

** Bakplåtar av emalj finns att köpa som extra tillbehör i fackhandeln.

Grilla

Grill, stor grilllyta = 

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd*	Galler	3		3	1-2
Hamburgare 12 st**	Galler och långpanna	3 1		3	30

* Förvärm i 5 minuter.

** Vänd efter halva tiden.

Akrylamid i livsmedel

Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning	
Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg eller äggula minskar akrylamidbildning.
Pommes frites i ugn	Fördela jämnt på plåten i ett lager. Gör minst 400 g per plåt, så slipper du få torr pommes frites.